



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2014/C 260/01	Communication de la Commission sur la finalisation de la procédure de restriction applicable aux quatre phtalates (DEHP, DBP, BBP et DIBP) en vertu du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH) ⁽¹⁾	1
2014/C 260/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/04	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7320 — PAI Partners/DVD Participations) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/05	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/06	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/07	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7137 — EDF/Dalkia en France) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/08	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7290 — Apple/Beats) ⁽¹⁾	8

IV Informations

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

Commission européenne

2014/C 260/09	Taux de change de l'euro	9
2014/C 260/10	Résumé des décisions de la Commission relatives aux autorisations de mise sur le marché en vue de l'utilisation et/ou à l'utilisation de substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH) [publié conformément à l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006 du Conseil]	10

V Avis

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

Commission européenne

2014/C 260/11	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7291 — Versalis/Novamont) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	11
2014/C 260/12	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	12

AUTRES ACTES

Commission européenne

2014/C 260/13	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
---------------	---	----

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

2014/C 260/14	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	17
2014/C 260/15	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	24
2014/C 260/16	Classement de la plainte CHAP (2010) 723	33

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

COMMUNICATION DE LA COMMISSION

sur la finalisation de la procédure de restriction applicable aux quatre phtalates (DEHP, DBP, BBP et DIBP) en vertu du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH)

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

(2014/C 260/01)

1. INTRODUCTION

Le 14 avril 2011, conformément à l'article 69, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ (REACH), le Danemark a soumis à l'Agence européenne des produits chimiques (ECHA) un dossier conforme aux prescriptions de l'annexe XV en vue de proposer une restriction. La proposition visait à limiter, au niveau de l'Union européenne, la mise sur le marché d'articles destinés à être utilisés à l'intérieur des bâtiments ainsi que d'articles susceptibles d'entrer en contact direct avec la peau ou les muqueuses, lorsque leur teneur en un ou plusieurs des quatre phtalates est supérieure à 0,1 % en poids de matière plastifiée. Les quatre phtalates sont le DEHP [phtalate de bis(2-éthylhexyle), n° CAS: 117-81-7, n° CE: 204-211-0], le DBP (phtalate de dibutyle, n° CAS: 84-74-2, n° CE: 201-557-4), le BBP (phtalate de benzyle et de butyle, n° CAS: 85-68-7, n° CE: 201-622-7) et le DIBP (phtalate de diisobutyle, n° CAS: 84-69-5, n° CE: 201-553-2). Le Danemark a estimé qu'en raison de la toxicité de ces phtalates pour la reproduction et de leurs propriétés de perturbation endocrinienne, leur présence dans des articles et l'exposition combinée à ces substances présentaient pour la santé humaine un risque qui n'est pas valablement maîtrisé et qui nécessite une action au niveau de l'Union européenne.

Le 15 juin 2012, conformément à l'article 70 du règlement REACH, le comité d'évaluation des risques (CER) de l'ECHA a adopté un avis, par consensus, sur la proposition de restriction. Dans son avis, le CER a estimé que la proposition de restriction n'était pas justifiée, étant donné que les données disponibles ne faisaient pas apparaître de risque d'exposition combinée aux quatre phtalates en 2012. Selon le CER, les exigences réglementaires en vigueur et la baisse d'utilisation qui en découle continuent à réduire l'exposition, et il en ira de même pour les exigences en matière d'autorisation imposées à l'égard de ces phtalates dans les prochaines années.

Le 5 décembre 2012, conformément à l'article 71 du règlement REACH, le comité d'analyse socio-économique (CASE) de l'ECHA a adopté son avis, par consensus, sur la proposition de restriction et a conclu qu'il n'était pas fondé à soutenir cette dernière. Cette conclusion repose sur l'avis du CER décrit ci-dessus.

Le 19 décembre 2012, conformément à l'article 72 du règlement REACH, l'ECHA a soumis à la Commission les avis rendus par le CER et le CASE.

Conformément à l'article 73, paragraphe 1, du règlement REACH, lorsque les conditions prévues à l'article 68 sont remplies, la Commission élabore un projet de modification de l'annexe XVII, dans les trois mois suivant la réception de l'avis du CASE.

⁽¹⁾ Règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH), instituant une agence européenne des produits chimiques, modifiant la directive 1999/45/CE et abrogeant le règlement (CEE) n° 793/93 du Conseil et le règlement (CE) n° 1488/94 de la Commission ainsi que la directive 76/769/CEE du Conseil et les directives 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE et 2000/21/CE de la Commission (JO L 396 du 30.12.2006, p. 1).

Les quatre phtalates sont classés parmi les substances toxiques pour la reproduction de catégorie 1B dans l'annexe VI du règlement CLP ⁽¹⁾. Au même titre que d'autres substances toxiques pour la reproduction de catégorie 1B et conformément à l'entrée 30 de l'annexe XVII du règlement REACH, les quatre phtalates ne peuvent être mis sur le marché ni utilisés tels quels en tant que constituants d'autres substances ou dans des mélanges destinés à être vendus au grand public en concentration individuelle égale ou supérieure à 0,3 %.

L'utilisation de trois d'entre eux (DEHP, DBP et BBP) dans les jouets et les articles de puériculture est limitée par l'entrée 51 de l'annexe XVII du règlement REACH. Dans le cadre de la clause de révision prévue par cette entrée, l'ECHA a examiné, en 2010, à la demande de la Commission, si l'entrée devait être modifiée, compte tenu de nouvelles données scientifiques. Il a été conclu ⁽²⁾ que les nouvelles informations disponibles en ce qui concerne les utilisations de ces trois phtalates et l'exposition à ceux-ci ne changeaient pas la donne à la suite des évaluations déjà réalisées et ayant servi de base à ces restrictions. Il a également été conclu que ces nouvelles informations ne nécessitaient pas le réexamen en urgence de la restriction en vigueur.

2. PRINCIPAUX ÉLÉMENTS PRIS EN COMPTE PAR LA COMMISSION DANS SON ÉVALUATION

Pour déterminer si les conditions établies à l'article 68 du règlement REACH étaient remplies et si une restriction se justifiait, la Commission a notamment tenu compte des éléments décrits ci-après, figurant dans le dossier de restriction et dans les avis des comités.

Premièrement, le CER a eu du mal à évaluer le rôle des quatre phtalates dans les problèmes d'infertilité et dans l'augmentation du nombre de cancers hormonodépendants chez l'être humain. En fait, les études épidémiologiques réalisées sur l'homme ne permettent pas de conclure à l'existence d'un lien direct entre les effets ayant fait l'objet de l'enquête (principalement antiandrogènes) et l'exposition aux quatre phtalates. Le CER a toutefois reconnu que, d'après les données relatives à l'animal, plusieurs effets semblaient liés à un mode d'action antiandrogène. Il a donc jugé que tous ces effets étaient pertinents et a retenu les plus sensibles d'entre eux pour déterminer le niveau maximal d'exposition à une substance auquel l'être humain peut être soumis [niveaux dérivés sans effet (DNEL)]. Il a néanmoins jugé que les DNEL étaient surestimés pour certains motifs exposés dans l'avis, par exemple en raison de l'utilisation de doses initiales modérées ⁽³⁾.

Deuxièmement, dans le cadre de l'évaluation de l'exposition, le CER a examiné les scénarios proposés dans le dossier de restriction selon lesquels l'exposition aux phtalates présents dans les articles peut résulter d'un contact direct avec les articles ainsi qu'avec de la poussière ou de l'air intérieur contenant les quatre phtalates. L'évaluation a également porté sur l'exposition par ingestion d'aliments.

Le CER a jugé que les estimations d'exposition obtenues par modélisation et reprises dans le dossier de restriction étaient très pessimistes et non fiables, et ce pour plusieurs raisons qu'il décrit dans son avis. Il a donc été considéré que les taux de caractérisation des risques liés à l'exposition à des articles, à l'environnement intérieur et à l'ingestion d'aliments étaient surestimés.

Afin d'obtenir un meilleur aperçu du niveau total/combiné des quatre phtalates auquel est exposée la population, le CER a établi des estimations d'exposition en tenant compte des études de biosurveillance chez l'homme fournies dans le dossier de restriction «Annexe XV» et pendant la procédure de restriction. Les estimations d'exposition calculées grâce à ces données de biosurveillance ont abouti à des taux de caractérisation des risques combinés pour les quatre phtalates de 1,59 pour les enfants et 1,23 pour les adultes (scénario réaliste le plus défavorable), ce qui indique un risque supérieur à 1. Le CER a reconnu que le recours aux données de biosurveillance pouvait entraîner une sous-estimation de l'exposition, car ces données n'étaient disponibles que pour un nombre de personnes relativement restreint, ne couvraient pas toutes les tranches d'âge et ne rendaient probablement pas compte de la situation dans l'ensemble de l'Europe (étant donné qu'elles n'étaient connues que pour l'Allemagne et le Danemark). Il a néanmoins considéré que, puisque les études de biosurveillance portaient sur des échantillons prélevés avant 2007, les estimations d'exposition ne reflétaient pas la situation actuelle et indiquaient un niveau supérieur à la réalité, eu égard à l'application de la législation de l'Union

⁽¹⁾ Règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, modifiant et abrogeant les directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et modifiant le règlement (CE) n° 1907/2006 (JO L 353 du 31.12.2008, p. 1).

⁽²⁾ http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf

⁽³⁾ DSENO (dose sans effet nocif observé) ou CMENO (concentration minimale avec effet nocif observé).

européenne relative à la présence de phtalates dans les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ⁽¹⁾, les cosmétiques ⁽²⁾ et les jouets et articles de puériculture ⁽³⁾, qui était supposée avoir réduit l'exposition.

Dans son avis, le CER a indiqué qu'entre 2007 et 2010, la présence des quatre phtalates avait reculé de 40 % dans les articles produits dans l'Union européenne, de 13 % dans les articles importés dans l'Union européenne et de 35 % dans les articles commercialisés dans l'Union européenne. Il a également noté que les taux de caractérisation des risques calculés résultaient d'une exposition à tous les articles contenant des phtalates, y compris ceux qui ne sont pas visés par la restriction contenue dans la proposition. Le CER a donc conclu que les taux de caractérisation des risques supérieurs à 1 représentaient dans l'ensemble une surestimation de la situation actuelle.

Le CER et le CASE ont également fait remarquer que les quatre phtalates et/ou les phtalates en général avaient déjà été retirés de nombreuses applications, ou étaient en cours de retrait. En outre, sur la base de différents scénarios, le CASE a établi des projections montrant en quelle quantité ces quatre phtalates seront présents dans les articles commercialisés dans l'Union européenne en 2015 et en 2020. Ces projections indiquent un recul constant et considérable de la présence des quatre phtalates dans les produits au sein de l'Union européenne. Dans ce contexte, le CER a conclu que cette diminution permettrait de réduire l'exposition à un niveau qui ne présente aucun risque pour la santé humaine. Le CASE a également estimé que, puisque le moteur principal du remplacement est la législation de l'Union européenne (notamment la classification des quatre phtalates parmi les substances toxiques pour la reproduction, la restriction de leur utilisation dans les jouets et les articles de puériculture ainsi que la législation de l'Union sur les matériaux en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires), le remplacement des quatre phtalates par d'autres plastifiants devrait se poursuivre, étant donné que ces phtalates sont inclus sur la liste de substances extrêmement préoccupantes conformément à l'article 59 du règlement REACH et dans l'annexe XIV du règlement REACH et qu'un plan de remplacement doit être joint à toute demande d'autorisation s'il existe des solutions de remplacement appropriées. D'autres facteurs commerciaux, tels que la tendance à utiliser des plastifiants sans phtalates et les incertitudes concernant le prix et la disponibilité à long terme des matières premières dont sont issus les phtalates, font pencher la balance en faveur du remplacement.

Dans son avis, le CASE a précisé qu'il n'avait pas pu apprécier la proportionnalité de la restriction proposée, faute d'informations pertinentes incluses dans le dossier de restriction «Annexe XV» ou recueillies au cours de la procédure de restriction. Il n'y a eu ni démonstration ni évaluation des avantages de la restriction proposée sur le plan de la réduction éventuelle des effets sur la santé. Les informations fournies au CASE n'ont pas permis d'évaluer les avantages potentiels de la restriction proposée en matière d'environnement. En ce qui concerne les coûts de remplacement supportés par l'industrie, le CASE a constaté que les solutions de remplacement (incluant aussi bien des plastifiants à base de phtalates que des plastifiants sans phtalates) présentaient un surcoût généralement compris entre 0 et 30 %. Le CASE n'a pu obtenir que peu d'informations en ce qui concerne les coûts de reformulation et autres coûts pertinents liés au remplacement, compte tenu de la grande diversité des applications. Dans l'ensemble, le CASE a estimé que des solutions de remplacement étaient techniquement envisageables à un coût abordable pour la plupart des applications. Toutefois, la restriction proposée peut avoir des conséquences économiques néfastes pour le secteur du recyclage du PVC ou exiger davantage de temps et de ressources pour permettre le remplacement dans certains secteurs (par exemple, dans l'industrie aérospatiale). Le CASE a également fait remarquer que, compte tenu du champ d'application très vaste de la proposition, il n'avait pas été démontré que la restriction proposée serait réellement la mesure la plus appropriée.

Les 9 avril et 12 juillet 2013, le Danemark a transmis de nouvelles informations à la Commission et lui a demandé d'en tenir compte avant de prendre une décision. Ces informations portaient principalement sur des données issues d'études de biosurveillance et sur la présence des quatre phtalates dans des articles importés. La Commission a demandé au secrétariat de l'ECHA de réaliser une évaluation préliminaire afin de déterminer si ces données seraient de nature à remettre en question les avis du CER et du CASE.

Dans son évaluation préliminaire, le secrétariat de l'ECHA a conclu que, sur la base de nouvelles données de biosurveillance concernant la population danoise, l'exposition dans cet État membre, en 2011, était environ deux fois inférieure à celle qui avait été observée en 2007, ce qui tendait à confirmer l'hypothèse d'une tendance à la baisse et les conclusions du CER et du CASE. Toutefois, les données de biosurveillance relatives à la population d'autres États membres n'étaient pas publiques. L'ECHA a jugé ces données trop provisoires (en l'absence d'examen par les pairs) pour qu'il soit possible de les analyser comme il se doit, d'en tirer des conclusions définitives et de remettre en question les avis du CER et du CASE.

(¹) Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE (JO L 338 du 13.11.2004, p. 4), et règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (JO L 12 du 15.1.2011, p. 1).

(²) Directive 76/768/CEE du Conseil, du 27 juillet 1976, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux produits cosmétiques (JO L 262 du 27.9.1976, p. 169).

(³) Directive 2005/84/CE du Parlement européen et du Conseil du 14 décembre 2005 (JO L 344 du 27.12.2005, p. 40), actuellement au titre de l'entrée 51 de l'annexe XVII du règlement REACH.

En outre, le secrétariat de l'ECHA a estimé que les données et les considérations supplémentaires présentées par le Danemark quant à la présence de phtalates dans des articles importés ne permettaient pas de formuler des conclusions différentes de celles du CER et du CASE. L'hypothèse du CER selon laquelle la quantité de phtalates dans les articles commercialisés dans l'Union européenne tendait à diminuer, même si cette baisse a peut-être été moins substantielle que ne l'avait estimé le CASE, n'est pas contredite par les données et semble confirmée par l'évaluation préliminaire effectuée par l'ECHA sur les données de biosurveillance.

Sur la base de l'évaluation préliminaire réalisée par le secrétariat de l'ECHA sur les informations indiquées par le Danemark dans sa correspondance des 9 avril et 12 juillet 2013, la Commission estime que, compte tenu de leur disponibilité limitée et de leur nature provisoire, ces données ne constituent pas, pour l'heure, une base suffisante pour remettre en question les avis du CER et du CASE.

3. CONCLUSIONS

Conformément à l'article 73, paragraphe 1, du règlement REACH, la Commission estime que les conditions exposées à l'article 68 ne sont pas remplies. À ce titre, elle n'a pas élaboré de projet de modification de l'annexe XVII et n'a pas pris de décision finale conformément à la procédure prévue à l'article 73, paragraphe 2, du règlement REACH.

Le règlement REACH harmonise les conditions ou les interdictions applicables à la fabrication, à l'utilisation ou à la mise sur le marché des substances chimiques ayant fait l'objet de la procédure de restriction REACH (articles 69 à 73 du règlement). Par conséquent, une fois la procédure de restriction finalisée, les États membres ne doivent pas maintenir ou introduire de restrictions nationales différentes de celles qui ont été adoptées au niveau de l'Union européenne pour gérer les risques évalués dans le dossier de restriction «Annexe XV».

En ce qui concerne les quatre phtalates visés en l'espèce, les États membres ne doivent donc pas maintenir ou introduire de restrictions nationales à l'encontre des risques déjà évalués au cours de la procédure de restriction de l'Union européenne, puisque la Commission a décidé de ne pas adopter la restriction proposée au niveau de l'Union européenne.

La Commission rappelle que l'ECHA est tenue d'examiner, après la date d'expiration (21 février 2015) applicable aux quatre phtalates énumérés à l'annexe XIV, si l'utilisation de ces derniers dans des articles entraîne pour la santé humaine ou pour l'environnement un risque qui n'est pas valablement maîtrisé, conformément à l'article 69, paragraphe 2, du règlement REACH. Cette procédure tiendrait également compte de la recommandation du CER qui consiste à surveiller les tendances du marché, les modes d'utilisation, la charge corporelle, grâce à la biosurveillance, ainsi que la teneur dans les articles et les migrations provenant de ceux-ci.

La Commission estime que toute nouvelle donnée disponible, y compris les nouvelles données de biosurveillance mentionnées par le Danemark dans sa correspondance des 9 avril et 12 juillet 2013, seront évaluées par l'ECHA dans le cadre de cette procédure. La Commission demandera à l'ECHA d'ouvrir cette procédure avant même la date d'expiration applicable à ces substances.

Dans l'hypothèse où d'autres phtalates classés comme toxiques pour la reproduction 1A/B susciteraient des préoccupations ou dans l'éventualité où de nouvelles preuves scientifiques révéleraient l'existence d'un risque inacceptable en rapport avec l'exposition à ces quatre phtalates, le risque pour la santé humaine résultant de l'exposition combinée totale à tous les phtalates classifiés pourrait être évalué et conduire à une nouvelle procédure de restriction conformément à l'article 69 du règlement REACH.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 260/02)

Le 5 août 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 ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32014M7266.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 260/03)

Le 26 juin 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 ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32014M7202.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.7320 — PAI Partners/DVD Participations)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2014/C 260/04)

Le 4 août 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 ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32014M7320.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2014/C 260/05)

Le 5 août 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 ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32014M7321.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/
Northwind)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 260/06)

Le 5 août 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 ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union, sous le numéro de document 32014M7295.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.7137 — EDF/Dalkia en France)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 260/07)

Le 25 juin 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 ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en français 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 direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union, sous le numéro de document 32014M7137.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.7290 — Apple/Beats)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 260/08)

Le 25 juillet 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 ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
 - sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union, sous le numéro de document 32014M7290.
-

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾

8 août 2014

(2014/C 260/09)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,3388	CAD	dollar canadien	1,4614
JPY	yen japonais	136,45	HKD	dollar de Hong Kong	10,3772
DKK	couronne danoise	7,4550	NZD	dollar néo-zélandais	1,5791
GBP	livre sterling	0,79670	SGD	dollar de Singapour	1,6751
SEK	couronne suédoise	9,2440	KRW	won sud-coréen	1 381,25
CHF	franc suisse	1,2137	ZAR	rand sud-africain	14,3352
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,2446
NOK	couronne norvégienne	8,3600	HRK	kuna croate	7,6470
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 766,43
CZK	couronne tchèque	27,825	MYR	ringgit malais	4,2843
HUF	forint hongrois	313,72	PHP	peso philippin	58,876
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	48,5790
PLN	zloty polonais	4,2010	THB	baht thaïlandais	43,022
RON	leu roumain	4,4435	BRL	real brésilien	3,0632
TRY	livre turque	2,8920	MXN	peso mexicain	17,7284
AUD	dollar australien	1,4419	INR	roupie indienne	81,9212

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

Résumé des décisions de la Commission relatives aux autorisations de mise sur le marché en vue de l'utilisation et/ou à l'utilisation de substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH)

[publié conformément à l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006 du Conseil ⁽¹⁾]

(2014/C 260/10)

Décisions d'octroi d'autorisation

Date de la décision	Dénomination de la substance	Titulaire de l'autorisation	Numéro de l'autorisation	Utilisation autorisée	Date d'expiration de la période de révision	Motifs de la décision
7 août 2014	Phtalate de bis(2-éthylhexyle) (DEHP) N° CE: 204-211-0 N° CAS: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 0BJ ROYAUME-UNI	REACH/14/1/0	Élaboration d'une préparation anti-diffusante contenant du DEHP, servant durant le soudage par diffusion et la fabrication des aubes des ventilateurs de réacteur d'avion	21 février 2022	<ul style="list-style-type: none"> — Le risque est valablement maîtrisé conformément aux dispositions de l'article 60, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1907/2006. — Il n'existe pas à l'heure actuelle de méthodes adéquates de substitution, et un programme de recherche de cinq à dix ans est en cours pour trouver des solutions de substitution techniquement réalisables.

⁽¹⁾ JO L 396 du 30.12.2006, p. 1.

V
(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.7291 — Versalis/Novamont)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2014/C 260/11)

1. Le 1^{er} août 2014, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 et à la suite d'un renvoi en application de l'article 4, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Versalis S.p.A. («Versalis», Italie), contrôlée par ENI S.p.A. («ENI», Italie), et Novamont S.p.A. («Novamont», Italie) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Versalis produit et commercialise un large éventail de produits pétrochimiques et vend ses technologies et son savoir-faire sous licence. Versalis est une filiale à 100 % d'ENI, une multinationale pétrolière et gazière italienne présente dans un grand nombre de secteurs, dont l'énergie, notamment d'origine nucléaire, les produits chimiques, les plastiques et le raffinage,
 - Novamont est une entreprise italienne spécialisée dans la production de bioplastiques à base de bioproduits et de polymères biodégradables obtenus entièrement ou partiellement à partir de ressources renouvelables.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7291 — Versalis/Novamont, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2014/C 260/12)

1. Le 4 août 2014, la Commission européenne a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Oji Holdings Corporation («OJI», Japon) et Innovation Network Corporation of Japan («INCJ», Japon) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de la branche Pulp, Paper & Packaging Business de Rank Group Limited («PPP Business», Nouvelle-Zélande) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- OJI: fabrication de produits à base de pâte à papier et de papier,
- INCJ: partenariat public-privé fournissant des services d'appui financier (capital-développement et capital-risque), technologique et en matière de gestion aux entreprises de nouvelle génération,
- PPP Business: fabrication de produits à base de pâte à papier et de papier destinés principalement aux marchés de Nouvelle-Zélande, d'Australie et d'Asie; services logistiques et collecte et transformation de déchets de papier.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

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 260/13)

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 ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾****«Potjesvlees uit de Westhoek»****N° CE: BE-PGI-0005-01130 — 10.07.2013****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Potjesvlees uit de Westhoek»

2. État membre ou pays tiers

Belgique

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

Type: 1.2 Produits à base de viande

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

Généralités:

Le «Potjesvlees uit de Westhoek» est une préparation légèrement acide de viande en gelée. Cette gelée contient trois types de viande blanche: poulet, veau et lapin. Le rapport entre viande et gelée est d'au moins 60 % de viande pour 40 % de gelée.

Aspect visuel:

La gelée est de couleur claire, transparente et contient de petits et de grands morceaux de viande blanche cuite, avec présence éventuelle d'os. La teinte de la viande peut aller du très blanc au blanc gris. Des tranches de citron peuvent être utilisées comme garniture, et la gelée peut encore contenir des morceaux d'oignon, de carotte, de poireau ou de céleri.

Qualités organoleptiques:

Le goût du «Potjesvlees uit de Westhoek» est dominé par la viande blanche cuite et son bouillon. La gelée possède un goût légèrement acide.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

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

Les matières premières servant à la préparation du «Potjesvlees uit de Westhoek» sont les suivantes:

Viande:

- poulet (maximum 70 %),
- lapin (minimum 15 %),
- veau (minimum 15 %).

Gelée:

- eau,
- acide: citron et/ou vin blanc et/ou vinaigre,
- gélatine: maximum 100 g par litre de jus de cuisson,
- aromatisants:
 - légumes: les légumes suivants sont ajoutés: oignon, carotte, poireau, céleri,
 - épices: les épices suivantes peuvent être ajoutées: thym, laurier, persil, clou de girofle, cardamome, coriandre, curry,
 - poivre et/ou poivre de Cayenne,
 - sel.

La préparation ne contient ni colorant ni conservateur.

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 la préparation du «Potjesvlees uit de Westhoek» ont lieu dans l'aire géographique délimitée:

- préparation du bouillon,
- cuisson de la viande,
- préparation de la gelée,
- finition.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquette doit porter les mentions suivantes: «Potjesvlees uit de Westhoek» et le logo de l'Union européenne.

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

L'aire de production est le «Westhoek» et les communes limitrophes de la province belge de Flandre occidentale. Cette aire comprend les communes suivantes: Coxyde, Nieuport, La Panne, Furnes, Alveringem, Dixmude, Koeke-lare, Poperinghe, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ypres, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke, Wervik.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le «Potjesvlees uit de Westhoek» est indissociablement lié à la région du Westhoek. Il trouve son origine dans une recette des ménagères locales inspirée de très anciens plats en gelée. Ce savoir-faire a été préservé pendant des siècles par les maîtresses de maison du Westhoek et est devenu un classique des fêtes foraines. L'utilisation de poulet, de lapin et de veau indique que, depuis le XIX^e siècle et jusque après la Seconde Guerre mondiale, il s'agissait d'une préparation festive que la plupart des gens ne pouvaient s'offrir qu'une à deux fois par an. Ce plat présentait plusieurs avantages pour les fêtes foraines estivales: il pouvait être réalisé à l'avance en grandes quantités, et l'ajout d'un «acide» apportait de la fraîcheur et en améliorait la conservation.

Les bouchers de l'endroit ont repris cette recette après la Seconde Guerre mondiale et se sont mis à proposer le «Potjesvlees uit de Westhoek» dans leurs magasins. Le plat a pu ainsi passer du statut de plat forain à celui de produit de charcuterie raffiné, proposé toute l'année et pouvant aussi bien faire office de repas que de garniture sur du pain. Il est commercialisé tant par les bouchers que par les salaisonniers.

Situé tout près de la côte belge, le Westhoek est une région touristique importante qui compte un certain nombre de traditions gastronomiques fortes, parmi lesquelles figure le «Potjesvlees uit de Westhoek».

5.2. Spécificité du produit

Le résultat de cette tradition locale séculaire est un produit très spécifique dont la couleur claire et le goût frais sont obtenus grâce à l'utilisation:

- de viande blanche de poulet, de lapin et de veau uniquement,
- d'un léger bouillon de couleur claire, servant de base à la gelée,
- de vinaigre ou de citron pour assurer la couleur blanche et le goût.

Cette association de la viande blanche, d'une gelée claire et d'une note acide est caractéristique du «Potjesvlees uit de Westhoek» fabriqué dans l'aire géographique délimitée.

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 lien avec l'aire géographique repose sur les caractéristiques spécifiques, découlant du savoir-faire local, du «Potjesvlees uit de Westhoek». Le «Potjesvlees uit de Westhoek» et sa réputation sont intrinsèquement liés à la région et au tourisme local.

Dans le livre *De Belgische keuken* (1995), Dirk De Prins et Nest Mertens établissent un lien entre la recette maison du «Potjesvlees uit de Westhoek» et l'occupation de la Belgique par les Espagnols au XVI^e siècle. L'«escavèche» wallonne, une préparation froide, acide, à base de poisson de rivière et le «Potjesvlees uit de Westhoek» montrent une parenté étroite avec l'«escabeche» espagnole.

Les professionnels ont contribué à faire connaître plus largement cette recette maison. Le «Potjesvlees uit de Westhoek» a ainsi été présenté lors de concours spécialisés et a remporté des prix lors des foires de Slavakto, à Utrecht (1994), et de la Meat&Fresh Expo, en Belgique (2009).

Afin de faire encore mieux connaître ce produit traditionnel de leur terroir, les bouchers de la région ont décidé de s'associer au sein d'un ordre dénommé, en néerlandais, «Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek» et d'introduire une demande commune de reconnaissance du «Potjesvlees uit de Westhoek» en tant que produit régional traditionnel flamand. La reconnaissance a été obtenue en septembre 2008.

Malgré la fabrication à petite échelle de ce produit et sa commercialisation essentiellement locale, le «Potjesvlees uit de Westhoek» joue, du fait de ses caractéristiques spécifiques et de sa réputation, un rôle gastronomique important dans la région touristique du «Westhoek», en Flandre occidentale. Tant Toerisme Vlaanderen, l'organisme officiel chargé du tourisme en Flandre, que Westtoer, l'office du tourisme de la province de Flandre occidentale, reconnaissent l'importance du «potjesvlees uit de Westhoek»:

- Toerisme Vlaanderen l'a inscrit, par l'intermédiaire de Tafelen in Vlaanderen, dans son plan d'action 2011-2012-2013 pour la promotion de la culture gastronomique flamande,
- la brochure touristique *West-Vlaanderen voor Dummies* cite le «Potjesvlees uit de Westhoek» en tant que produit représentatif du Westhoek,
- sur le site provincial www.streekproductwestvlaanderen.be, tous les producteurs de «Potjesvlees uit de Westhoek» sont mentionnés, et le produit figure également dans des paniers cadeaux.

Les mentions qui ont trait au «Potjesvlees uit de Westhoek», dans les guides touristiques nationaux et internationaux, témoignent également de sa renommée et de son importance touristique. Il figure notamment sur une petite carte de plats et produits régionaux dans l'édition du *Guide Michelin* «Belgique – Grand-Duché de Luxembourg» de 1999, dans le guide *Ippa's streekgerechten Gids voor België* de 1995 ou dans le guide des produits régionaux de De Rouck publié en 2008.

Quelques livres flamands spécialisés ont intégré ce produit régional traditionnel dans leurs pages, et ce dès les années soixante-dix: *Vlaamse gerechten*, publié en 1975, *De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen* en 2009 et, récemment, *De oude Belgen in de keuken* en 2010.

Ce produit régional a déjà fait plusieurs apparitions dans des programmes de la chaîne de télévision nationale: Jeroen Meus, célèbre chef flamand à la télévision, l'a apporté à une émission populaire du soir, «De laatste show», et ce produit a en outre été présenté dans le cadre de reportages touristiques portant sur le Westhoek.

On trouve également des références au «Potjesvlees uit de Westhoek» sur l'internet: sur des sites d'actualité, dans des recettes, sur des menus, dans le cadre de foires...

Le Westhoek partage cette tradition avec la Flandre française voisine, région qui porte en France le nom de Nord-Pas-de-Calais. Le «pot'je vleesch» français diffère cependant nettement de la recette du Westhoek. En Flandre française, de la viande de porc est toujours ajoutée à la préparation, et on cherche à obtenir une coloration brune par l'emploi, entre autres, de caramel.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽³⁾ Voir la note 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 260/14)

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 ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«GARDA»

N° CE: IT-PDO-0117-01142 – 6.8.2013

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:
 - des exigences relatives à la garantie de l'origine et à la traçabilité du produit ont été ajoutées,
 - ont également été ajoutées des informations sur le lien entre le produit et l'aire géographique, qui figuraient dans le résumé, mais pas dans le cahier des charges.

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou 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]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

3. **Modification(s):**

Utilisation de la dénomination «Garda»

Il est désormais possible d'utiliser la dénomination unique «Garda» pour toute la production obtenue dans l'aire géographique délimitée, ce qui supprime l'obligation d'utiliser les mentions géographiques complémentaires.

Description du produit

Le cahier des charges a été adapté à la réglementation de l'Union européenne en vigueur, en introduisant les médianes des descripteurs typiques de la méthode prévue au règlement (CE) n° 796/2002 de la Commission et en éliminant l'ancienne méthode d'analyse devenue caduque. Afin de faire comprendre au consommateur ces descripteurs, la description organoleptique générale de l'huile AOP «Garda» est ajoutée.

L'acidité maximale totale, exprimée en acide oléique, est uniformisée et fixée à la valeur plus restrictive de 0,5 % maximum pour l'ensemble de la production «Garda», valeur précédemment requise uniquement pour la production «Garda Trentino». L'uniformité de ce paramètre incitera encore davantage les entreprises productrices à tendre toujours plus vers une production de qualité.

La valeur maximale des peroxydes est établie de manière uniforme à 14, qui était également la valeur précédemment fixée pour la production «Garda Trentino».

La valeur de l'acide oléique est supprimée car elle n'est pas déterminante pour la qualité de l'huile «Garda»; en outre, les résultats analytiques obtenus au cours des dernières années ont mis en évidence que la valeur pour ce paramètre n'était pas constante et était inférieure en moyenne aux valeurs précédentes, ce qui semble dû à l'augmentation des températures moyennes et à la diminution du nombre de millimètres de pluie.

Il a donc été jugé préférable de ne pas maintenir l'obligation d'une valeur minimale dans le cahier des charges.

Méthode d'obtention

Le terme traditionnel «Frantoio», oublié par erreur dans la demande originale de 1996 pour «Garda Orientale», mais pas pour «Garda Bresciano» et «Garda Trentino», a été ajouté à côté de la variété Casaliva.

L'utilisation du nom Frantoio comme nom traditionnel des oliviers, conjointement ou à la place de Casaliva, est attestée par les listes de variétés des communes de la rive orientale du lac, reprises dans les documents oléicoles des années quatre-vingt.

De même, il est nécessaire de corriger les termes «Less» ou «Lezzo», anciens synonymes de Leccino, en les remplaçant par «Leccino».

La correction des erreurs permet de définir, pour la dénomination unique «Garda», pour «Garda Orientale» et pour «Garda Bresciano», la composition variétale suivante: Casaliva, Frantoio et Leccino dans une proportion minimale de 55 %; d'autres variétés peuvent également être présentes dans les oliveraies, mais dans une proportion ne dépassant pas 45 %.

Cette correction ne modifie pas la composition variétale réelle des oliveraies, dans la mesure où celle-ci reflète depuis toujours la réalité oléicole des communes entourant le lac de Garde oriental et n'introduit aucune différence dans la production d'huile, qui reste uniforme pour toute la dénomination Garda, à l'exception de quelques «différences organoleptiques que seuls des experts peuvent percevoir», comme indiqué dans le document original de 1996.

Les rendements ont été précisés en les faisant passer de manière claire et définitive de 5 000 à 6 000 kg/ha. Le cahier des charges prévoyait en effet la possibilité d'augmenter les rendements de production d'olives de 20 %, c'est-à-dire de produire, déjà en 1996, jusqu'à 6 000 kg/ha.

De fait, les données scientifiques et historiques de production montrent que la production oléicole autour du lac de Garde peut atteindre des rendements de 6 000 kg/ha et un rendement en huile de 25 %. Des études agronomiques menées dans les années quatre-vingt-dix indiquaient déjà que les techniques d'irrigation et de fertilisation foliaire permettent d'obtenir des rendements plus élevés, dépassant 6 000 kg/ha, sans diminution de la qualité de l'huile.

Les progrès des études sur la nutrition de l'olivier ont mis en évidence que la fertilisation équilibrée et surtout l'irrigation, combinées à une technique rationnelle d'élagage, permettaient d'anticiper l'entrée en production des arbres et donc d'augmenter la productivité à l'hectare et les rendements en huile, sans modifier la qualité.

Les procédures relatives à la déclaration de production ont été supprimées, soit parce qu'elles se réfèrent à des réglementations obsolètes, soit parce qu'elles sont à présent gérées par l'organisme de contrôle.

Ont été supprimées les références à l'adéquation des oliveraies dans les différentes zones en ce qui concerne l'utilisation des mentions géographiques complémentaires respectives, ces références étant devenues redondantes puisque cette utilisation est déjà couverte par l'article relatif à l'aire de production.

Les références à la preuve de l'origine ont été introduites dans un article spécifique du cahier des charges.

La possibilité d'extraction est prévue dans l'ensemble de l'aire géographique pour la dénomination unique «Garda».

Lien

À des fins d'adaptation au document unique, des références ont été ajoutées concernant le lien avec le milieu géographique, qui comprend des facteurs environnementaux, humains et historiques, ne figurant pas dans le cahier des charges de 1996.

Étiquetage

Certaines règles d'étiquetage sont modifiées afin de les rendre plus claires et transparentes, tant pour les producteurs que pour les consommateurs (caractères plus grands).

Il est désormais possible d'indiquer sur l'étiquette la situation géographique des oliveraies si le produit est obtenu exclusivement à partir d'olives récoltées dans les oliveraies mentionnées et si la mention géographique complémentaire figure sur l'étiquette.

Il est possible d'indiquer exclusivement la dénomination unique «Garda» sur l'étiquette, sans obligation d'ajouter une des trois mentions géographiques traditionnelles complémentaires, Bresciano, Orientale et Trentino.

Il est également prévu de pouvoir représenter le lac de Garde sur l'étiquette.

Des récipients en métal, adaptés à la commercialisation des denrées alimentaires, peuvent à présent être utilisés, également à des fins de meilleure conservation.

Le logo de la dénomination devient obligatoire.

Références relatives aux structures de contrôle

Les références à l'organisme de contrôle sont ajoutées.

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 ⁽¹⁾

«GARDA»

N° CE: IT-PDO-0117-01142 – 6.8.2013

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Garda»

⁽¹⁾ Voir la note 2 de bas de page.

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

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

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

L'appellation d'origine protégée «Garda», éventuellement accompagnée d'une des mentions géographiques complémentaires «Bresciano», «Orientale» ou «Trentino», est réservée à l'huile d'olive vierge extra possédant les caractéristiques suivantes:

- une couleur allant du vert au jaune plus ou moins intense,
- un arôme fruité moyen ou léger,
- une saveur fruitée,
- des notes douces et un arrière-goût typique d'amande.

Évaluation chimique:

- acidité (exprimée en acide oléique): au maximum 0,5 %;
- nombre maximal de peroxydes: ≤ 14 Meq O₂/kg;

Évaluation organoleptique (méthode COI):

Fourchette de médiane

	Min.	Max.
— Fruité vert/mûr	> 0	≤ 6
— Amande	> 0	≤ 5
— Amer	> 0	≤ 5
— Piquant	> 0	≤ 6

Dans l'évaluation organoleptique, la médiane des défauts doit être égale à zéro.

Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

L'huile d'olive vierge extra portant la dénomination «Garda», éventuellement accompagnée d'une des mentions géographiques complémentaires «Bresciano», «Orientale» ou «Trentino», est obtenue à partir des variétés d'oliviers suivantes, présentes séparément ou conjointement dans les oliveraies et possédant les caractéristiques suivantes:

- Casaliva, Frantoio, Leccino dans une proportion minimale de 55 % et d'autres variétés présentes dans les oliveraies dans une proportion maximale de 45 % pour la dénomination «Garda», «Garda Bresciano» et «Garda Orientale»;
- Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino dans une proportion minimale de 80 % et d'autres variétés présentes dans les oliveraies dans une proportion maximale de 20 % pour la dénomination «Garda Trentino».

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

—

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

Toutes les étapes du processus de production (culture, récolte des olives et extraction) doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

Afin de maintenir les caractéristiques spécifiques du produit durant toutes les phases et de garantir le respect de la filière qualitative, le conditionnement de l'huile «Garda» doit toujours être effectué dans l'aire délimitée à l'article 4. En effet, les producteurs de la zone connaissent exactement le comportement de l'huile durant la phase de préconditionnement et de conditionnement, par exemple les durées et les méthodes de filtrage et de décantation et la température de conditionnement; ce conditionnement dans l'aire à la fin du processus de production permet en outre de garantir le maintien des caractéristiques organoleptiques, qui, sans cette précaution, seraient rapidement altérées au contact de l'air. L'huile d'olive vierge extra à appellation d'origine protégée «Garda» doit être mise à la consommation dans des récipients en verre ou en métal d'une capacité maximale de 5 litres.

3.6. Règles spécifiques d'étiquetage

Le produit conditionné doit porter une étiquette mentionnant en caractères clairs, indélébiles et plus grands que toutes les autres indications, la mention: «Garda» et «Appellation d'origine protégée» ou son acronyme AOP.

Cette mention peut éventuellement être accompagnée sur l'étiquette d'une des mentions géographiques complémentaires «Bresciano», «Trentino» ou «Orientale» uniquement si l'huile est produite intégralement avec des olives provenant de la zone concernée et que les opérations de broyage et de conditionnement se déroulent dans la zone correspondant à la mention.

Il est possible d'indiquer sur l'étiquette la situation géographique des oliveraies si le produit est obtenu exclusivement à partir d'olives récoltées dans les oliveraies mentionnées et si la mention géographique complémentaire figure sur l'étiquette.

L'utilisation de noms d'entreprises, de domaines et d'exploitations et leur localisation géographique ne sont autorisées que si le produit a été obtenu exclusivement à partir d'olives récoltées dans les oliveraies faisant partie de l'exploitation.

Il est interdit d'ajouter à l'appellation d'origine protégée des qualificatifs tels que «fine», «scelto», «selezionato» et «superiore» (fine, de qualité, sélectionnée, supérieure). L'utilisation de noms, de raisons sociales, de marques privées est autorisée pour autant qu'ils n'aient pas un sens laudatif et qu'ils ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

Il est permis de représenter le lac de Garde.

L'étiquette doit indiquer l'année de production des olives à partir desquelles l'huile a été obtenue.

Le logo de la dénomination doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.

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

L'aire de production de l'huile AOP «Garda» est située dans les provinces de Brescia, de Vérone, de Mantoue et de Trente et comprend les territoires entourant le bassin du lac de Garde:

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs environnementaux

Les oliviers de Garda sont cultivés dans un amphithéâtre de collines morainiques d'origine glaciaire, qui entourent de manière concentrique le lac de Garde et délimitent au nord la chaîne des Alpes. Les terrains tournés vers le lac ou vers le sud sont destinés presque exclusivement à l'oléiculture ou à la viticulture. La proximité des montagnes permet une bonne répartition des pluies tout au long de l'année et particulièrement au printemps et en automne.

D'une manière générale, le climat de l'aire, qui est fortement influencé tant par la présence de la grande masse d'eau du lac que par la protection offerte par la chaîne montagneuse, se caractérise par des étés chauds sans canicule et par des hivers modérément froids; il est doux au point d'être considéré «méditerranéen-doux», grâce notamment à la présence de microclimats locaux. La zone de production des olives du lac de Garde est de fait la zone de culture de l'olivier la plus septentrionale au monde. La présence du lac tempère les variations thermiques entre le jour et la nuit.

Facteurs humains et historiques

La tradition oléicole dans le périmètre du lac de Garde fait partie de la vie des habitants et se retrouve dans les habitudes gastronomiques et dans le revenu des exploitations, comme le décrivent de nombreux documents.

Les témoignages du savoir-faire de la population dans les oliveraies du lac de Garde remontent à la Renaissance, lorsque la main de l'homme a contribué à façonner les principales caractéristiques du paysage agricole et général du lac de Garde. C'est à cette époque que l'on commence à redessiner les pentes à l'aide de structures élaborées, qui deviennent de véritables cultures «en terrasses» face au lac de Garde, adaptées à la culture des oliviers et typiques au point de faire connaître la zone, dès 1968, sous le nom de «Riviera degli Ulivi».

Sur le plan des traditions humaines, il est habituel, tant pour les consommateurs que pour les producteurs, d'utiliser traditionnellement une des trois mentions géographiques complémentaires «Bresciano», «Trentino» ou «Orientale», afin de mieux identifier «certains territoires très importants du point de vue de la tradition humaine et administrative», comme indiqué dans les documents d'origine.

Spécificité du produit

L'huile «Garda» et les olives dont elle est issue se caractérisent par des saveurs et des arômes moins intenses et plus délicats que ceux des huiles obtenues dans d'autres zones plus méridionales et plus chaudes, typiques de l'olivier.

Elle est notamment appréciée des consommateurs pour son goût délicat, équilibré et harmonieux, et pour son léger arrière-goût typique d'amande qui la rend unique en son genre et facilement reconnaissable parmi d'autres huiles AOP italiennes.

Du fait de ses caractéristiques uniques, le produit est utilisé dans de nombreuses recettes car sa saveur délicate ne couvre pas le goût des mets, mais au contraire les exalte. Il convient idéalement pour des plats à base de poisson, de viandes blanches, de légumes crus ou cuits, de légumineuses, de fromages frais ou semi-affinés, de viande en carpaccio ou de «carne salada» (viande salée), mais aussi pour la préparation de desserts.

5.2. 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 présence de la chaîne montagneuse au nord et du plus grand lac italien apparentent le climat au type méditerranéen et atténuent les effets du milieu naturel qui, à la latitude de la région du lac de Garde, s'opposeraient à la culture des oliviers. Les précipitations, bien réparties tout au long de l'année, préservent les oliviers du stress hydrique et évitent ainsi la formation de rétentions d'eau qui seraient dommageables tant pour l'arbre que pour la qualité de l'huile.

Les terrains collinaires tournés vers le lac et vers le sud se réchauffent facilement à la fin de l'hiver, permettant une reprise rapide de l'état végétatif des oliviers; ces terrains, auxquels s'ajoutent les conditions météorologiques et climatiques de la région du lac de Garde «méditerranéen-doux», confèrent aux olives et à l'huile du lac de Garde des saveurs et des arômes moins intenses et plus délicats que ceux obtenus dans des conditions environnementales typiques des zones chaudes, plus méridionales. Ces caractéristiques climatiques et environnementales contribuent à donner à l'huile la particularité d'un fruité moyen ou léger, avec un arrière-goût d'amande qui la rend unique en son genre et facile à reconnaître par les consommateurs parmi d'autres huiles AOP italiennes.

En outre, dans les différentes zones entourant le lac de Garde, qui vont de la plaine aux pentes des montagnes, il existe des microclimats particuliers qui, tout en maintenant l'uniformité des caractéristiques spécifiques de l'huile pour l'ensemble de la dénomination «Garda», permettent l'apparition de «différences organoleptiques que seuls des experts peuvent percevoir».

Le savoir-faire des producteurs dans l'ensemble de la filière, de la préparation des terres, y compris dans les traditionnels terrassements, à la culture des oliviers et au conditionnement, permet de maintenir et de sauvegarder les spécificités du produit, comme sa douceur et son arrière-goût typique d'amande.

Référence à la publication du cahier des charges

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

L'administration compétente a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de modification de l'AOP «Garda» au *Journal officiel de la République italienne* n° 135 du 11 juin 2013.

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 (<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» [cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].

(*) Voir la note 2 de bas de page.

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 260/15)

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 ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«BEAUFORT»

N° CE: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

IGP () AOP (X)

1. Rubriques 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: contrôles

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 étapes d'emprésurage, cuisson et pressage qui ne décrivent pas le produit sont reportées dans la rubrique «Méthode d'obtention». Les dispositions sur les teneurs en matière grasse et matière sèche sont reformulées en pourcentage (calculé sur le produit après complète dessiccation pour la première et sur le produit affiné pour la seconde).

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Le paragraphe sur l'identification des meules est reporté au point 4.4 du cahier des charges sur l'identification des fromages. La reformulation de cette rubrique n'apporte pas de modification sur le fond et apporte une meilleure compréhension de la rubrique.

Aire géographique

La présentation de l'aire géographique est reformulée afin d'apporter des précisions sur la situation géographique de l'aire.

La seule modification concerne la commune de Les Contamines-Montjoie, pour laquelle la liste des sections cadastrales des alpages a été définie.

Ajout d'une carte représentant l'aire géographique en annexe.

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'AOP «Beaufort» est organisé par un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle.

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

Identification des opérateurs:

Il est introduit un paragraphe précisant les conditions d'identification des opérateurs.

Une déclaration d'identification est présentée par tout opérateur mettant en œuvre le présent cahier des charges. Elle est adressée au groupement préalablement à son habilitation suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Suivi du respect des conditions de production:

Il est introduit plusieurs paragraphes permettant de garantir la traçabilité des fromages et détaillant les documents de preuve:

- complément et ajout de dispositions sur les obligations déclaratives,
- complément et ajout de dispositions sur la tenue de registres et autres documents tenus à disposition des structures de contrôle,
- ajout de dispositions sur les autres moyens de contrôle.

Les éléments de traçabilité et les obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi de la production ont été complétés dans le cahier des charges.

Identification des produits:

Le paragraphe a été reformulé et complété, les dispositions relatives aux plaques de caséine sont regroupées dans cette rubrique.

«Tout fromage destiné à la commercialisation sous le nom de Beaufort est identifié par une plaque de caséine bleue de forme elliptique. Elle a pour grand diamètre 100 mm et pour petit diamètre 55 mm. Elle est apposée sur le talon de chaque meule au cours des premiers temps de pressage et doit en outre porter les inscriptions suivantes en noir:

- le mot "France",
- le mot "Beaufort",
- l'identification de l'atelier de fabrication,
- le mois et l'année de fabrication indiqués sous forme de chiffres.

De part et d'autre de la plaque de caséine bleue figurent le jour et le mois de fabrication qui doivent rester lisibles jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage.

Seul le groupement est habilité à délivrer les plaques de caséine auprès des opérateurs. Cette distribution a lieu mensuellement ou en début de saison pour la fabrication saisonnière estivale.

Les plaques de caséine doivent être rétrocédées au groupement par tout opérateur ayant fait l'objet d'une suspension ou d'un retrait de son habilitation.»

Ces modifications permettent d'apporter des précisions sur les caractéristiques des plaques de caséine, sur leur délivrance et leur retrait ainsi que sur le stade auquel elles doivent rester lisibles sur les fromages.

Méthode d'obtention

Pour plus de clarté et de lisibilité, les rubriques de la méthode d'obtention ont été modifiées. Une précision a été apportée sur la définition du «troupeau», qui correspond à l'ensemble des vaches laitières en lactation et en tarissement.

Alimentation:

Les modalités d'alimentation ont été précisées et notamment:

- il est introduit l'interdiction des pulpes de betteraves dans l'alimentation. En effet, cet aliment est susceptible de donner un mauvais goût au lait et d'entraîner des défauts importants du fromage (butyrique),
- les tourteaux de coprah et de palmiste sont supprimés et remplacés par des graines de courge et de carthame. La modification consiste à remplacer les tourteaux par des sous-produits d'oléagineux de bonne valeur alimentaire,
- les données techniques concernant la composition des aliments complémentaires ont été redéfinies en fonction de réactualisation des références scientifiques (INRA) et définies souvent en intervalles plutôt qu'en valeur cible (PDIE, PDIN, UFL...),
- il est introduit une disposition permettant de redistribuer au troupeau, pendant la période hivernale, le lactosérum issu de la transformation en fromage du lait de ce seul troupeau. Il s'agit d'un complément alimentaire intéressant d'un point de vue nutritionnel sur la période hivernale,
- il est ajouté une disposition relative à la période minimale de pâture: les vaches laitières pâturent après la fonte des neiges et dès que la portance des sols le permet, aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent,
- il est ajouté une précision sur la période de transition alimentaire. Entre la période hivernale et la période de pâture, il est admis une période de transition d'une durée de 30 jours maximum sur l'année au lieu de 15 jours au printemps et à l'automne, durant laquelle la ration de base est constituée d'herbe pâturée et de foin. Cette modification permet le passage du schéma d'alimentation de la période hivernale vers celui de la période estivale tout en tenant compte des aléas climatiques.

Traite:

Il est introduit des précisions interdisant l'utilisation de certains produits de soins de la mamelle ainsi que les produits désinfectants susceptibles d'être utilisés pour le lavage des installations de traite. Ces modifications visent à interdire les produits à base d'huiles essentielles, qui sont très odorants et susceptibles de donner de mauvais goûts au fromage. Par ailleurs, les dispositions sur le nettoyage des installations lèvent l'ambiguïté sur la possibilité d'utiliser de temps en temps des lessives désinfectantes.

Mise en œuvre du lait:

Les modalités sur les matières premières entrant dans la composition du «Beaufort» ont été précisées et notamment:

- les termes «crus» et «emprésurés», qui ne conviennent pas à ce stade de la description du procédé, sont reportés ensuite dans la rubrique. La reformulation apporte une meilleure compréhension et précise les conditions de stockage et de durée de stockage du lait,

- il est introduit une précision sur la gestion des apports de lait refroidi et non refroidi dont l'emprésurage à partir du lait chaud en totalité ou pour moitié est une spécificité de l'appellation d'origine «Beaufort». Si l'apport de lait n'a lieu qu'une fois par jour et est composé de lait refroidi et de lait non refroidi, la traite dont le volume est le plus important ne doit pas excéder 135 % du volume de l'autre traite,
- la notion du ramassage dans les deux heures après la traite, durée difficilement contrôlable, a été remplacée par une notion de délai maximal d'emprésurage, très facilement contrôlable et qui justement garantit l'emprésurage rapide à l'arrivée à la fromagerie, à partir de lait chaud. L'emprésurage doit se faire soit avant 12 h 00 pour les fabrications du matin, soit avant 23 h 00 pour les fabrications du soir,
- il est introduit une précision sur le report maximal de volume de lait pour les fromages «Beaufort» suivi du qualificatif «chalet d'alpage». Pour les fromages «Beaufort» produits selon les conditions de production spécifiques à l'utilisation du qualificatif «chalet d'alpage», la fabrication se fait dans les plus brefs délais après la traite. Un maximum de 15 % du volume de lait total des deux traites de la journée peut être reporté, après refroidissement, d'une fabrication à la suivante. En effet, en alpage, le report d'une petite quantité de lait pour équilibrer en quantité les fabrications du soir au lendemain matin est une pratique courante et traditionnelle. La disposition permet d'encadrer cette pratique traditionnelle dans la limite de 15 % du volume de lait total des deux traites sans modifier l'obligation de fabrications deux fois par jour,
- la préparation des levains et de la présure faisant partie des spécificités de l'appellation (la recuite, additionnée de caillotte, sert simultanément à la culture de ces levains lactiques et à l'obtention de la présure), il est introduit une limitation sur la possibilité d'emploi, si cela est nécessaire, de présure commerciale (dans la limite de 30 % du lait coagulé de la cuve).

Méthode de fabrication:

Le paragraphe est reformulé, permettant une meilleure lisibilité de l'ordre des étapes de la fabrication. Les termes «cru et entier» qualifiant le lait sont introduits dans ce paragraphe. Le principe de «cuisson» est précisé.

La durée de pressage a été encadrée et dure 15 heures minimum.

Affinage:

Le paragraphe est reformulé, permettant de mieux encadrer les dispositions sur les températures durant la phase d'affinage. La disposition sur l'hygrométrie est supprimée. En effet, cette mesure est apparue comme peu pertinente, elle est remplacée par une obligation d'objectif qui est l'obtention d'une croûte emmorgée.

Il est introduit des précisions sur l'emmorgeage, qui s'effectue soit:

- après salage au gros sel en surface, le fromage est alors frotté au moyen d'une solution salée, dénommée «morge», avec laquelle on a préalablement frotté des fromages correctement emmorgés,
- par retournement, salage en surface avec de la saumure et frottage régulier.

Après la phase d'emmorgeage, au moins une fois par semaine, les soins se poursuivent afin d'entretenir le croûtage.

Compte tenu de la taille des fromages, l'affinage a été mécanisé. Cette mécanisation a conduit la quasi-totalité des ateliers à abandonner le salage en surface au gros sel pour le remplacer par un salage en surface à la saumure. Les analyses ont montré que les taux de sels étaient sensiblement équivalents à ceux analysés auparavant. Les autres modifications sont d'ordre rédactionnel mais ne représentent pas d'évolution des pratiques.

Étiquetage

Il est introduit l'obligation de l'apposition du symbole «AOP» de l'Union européenne.

Exigences nationales

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» est présentée sous forme d'un tableau listant les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

Autres

Contrôle analytique et organoleptique des fromages: Il est introduit des dispositions sur le contrôle analytique et organoleptique des produits.

Références concernant les structures de contrôles: Cette partie a été actualisée par les coordonnées de l'organisme certificateur en charge du contrôle de l'AOP.

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 ⁽³⁾

«BEAUFORT»

N° CE: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Beaufort»

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 «Beaufort» est un fromage fabriqué selon une technologie de pâte pressée cuite, exclusivement avec du lait de vache entier, mis en œuvre à l'état cru. Il est salé en saumure puis en surface et affiné pendant une période minimale de 5 mois.

Sa pâte est souple et onctueuse, de couleur ivoire à jaune pâle, pouvant présenter quelques fines lainures horizontales et quelques petits trous «œil de perdrix». Les meules ont une forme plate à talon concave, un poids de 20 à 70 kilogrammes, un diamètre de 35 à 75 centimètres et une hauteur en talon de 11 à 16 centimètres. La croûte frottée, propre et solide, est de couleur uniforme jaune à brune. Le «Beaufort» contient au minimum 48 % de matière grasse après complète dessiccation et a une teneur en matière sèche qui ne doit pas être inférieure à 61 % sur le fromage à l'état affiné.

Tout fromage destiné à la commercialisation sous le nom de «Beaufort» est identifié par une plaque de caséine bleue de forme elliptique et des éléments de traçabilité inscrits à l'encre alimentaire. Les fromages «Beaufort» produits selon les conditions spécifiques à l'utilisation du qualificatif «chalet d'alpage» doivent être porteurs, outre la plaque de caséine bleue, d'une plaque de caséine rouge carrée positionnée en talon à l'opposé de la plaque de caséine bleue.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait utilisé pour la fabrication du «Beaufort» doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de races locales, Tarine (autre dénomination locale pour la race Tarentaise) et Abondance soit répondant aux critères de la section principale du livre généalogique, soit ayant fait l'objet d'une authentification à partir des caractères phénotypiques reconnus.

Les matières premières rentrant dans la composition du «Beaufort» sont:

— du lait cru et entier

⁽³⁾ Voir note 2 de bas de page.

- soit non refroidi de la traite la plus récente,
- soit provenant du mélange du lait de deux traites consécutives, réalisé dans un délai maximal de vingt heures après la traite la plus ancienne, celle-ci ayant été refroidie sur l'exploitation, la plus récente étant constituée de lait non refroidi,
- la présure provenant de la macération de caillette sur recuite. Si cela est nécessaire, l'emploi en complément de présure commerciale est possible, dans la limite de 30 % du lait coagulé de la cuve,
- les levains de type thermophiles et constitués en majeure partie de lactobacilles. La recuite additionnée de caillette sert simultanément à la culture des levains et à l'obtention de la présure,
- le sel apporté par un premier salage de 24 heures en saumure et ensuite en affinage sous forme de gros sel ou de saumure.

L'emploi de tout autre produit est interdit pour la fabrication du «Beaufort».

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

L'alimentation du troupeau est composée:

- pendant la période hivernale, d'un minimum de 13 kilogrammes de foin par vache et par jour en moyenne sur le troupeau, auxquels peuvent s'ajouter 3 kilogrammes de luzerne déshydratée broyée. L'alimentation complémentaire ne peut excéder un tiers du poids de la ration de base en moyenne sur le troupeau laitier en lactation. Les aliments composés sont des aliments riches en énergie, riches en protéines et des concentrés de production à 16 % de matière azotée totale. Ils sont issus d'espèces définies et de variétés non transgéniques et doivent répondre aux caractéristiques techniques suivantes: 0,89 UFL par kilogramme, 95 grammes PDIN et 125 grammes PDIE,
- pendant la période de pâture: les vaches laitières pâturent après la fonte des neiges et dès que la portance des sols le permet, aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent.

En vallée, la complémentation est de même nature que celle de la période hivernale et correspond à 2,5 kilogrammes par jour par vache en lactation en moyenne sur le troupeau. En alpage, la complémentation est au maximum de 1,5 kilogramme par vache en lactation par jour en moyenne sur le troupeau, avant le 1^{er} août elle n'est composée que de céréales,

- entre la période hivernale et la période de pâture, une période de transition d'une durée de 30 jours maximum sur l'année est admise durant laquelle la ration de base est constituée d'herbe pâturée et de foin.

L'apport de fourrage extérieur à la zone ne se fait qu'en appoint. Au minimum 75 % des besoins en foin et pâture du troupeau proviennent de l'aire géographique pour qu'au minimum 75 % de la production laitière provienne de fourrage issu de la zone. Au minimum 20 % des besoins annuels en foin pour l'alimentation des vaches laitières sont issus de l'aire géographique.

Les prairies font l'objet d'une conduite traditionnelle du troupeau et de répartition des déjections animales. L'épandage des boues de station d'épuration ou de produits dérivés est interdit sur les prés, pâtures et alpages utilisés par la filière «Beaufort».

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage de cinq mois minimum sont effectués dans l'aire géographique.

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

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation; toutefois, cette croûte peut être débarrassée de la morge. Lorsque le fromage est commercialisé après avoir été râpé, l'appellation «Beaufort» est interdite.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Beaufort» doit comporter:

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

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception:

- des marques de commerce ou de fabrique particulières,
- des termes: «été» et «chalet d'alpage» dont l'emploi est admis dans les conditions fixées ci-après:

Le qualificatif «été» est réservé aux fromages fabriqués entre les mois de juin et octobre inclus y compris à partir des laits d'alpages.

Le qualificatif «chalet d'alpage» est réservé aux fromages fabriqués entre les mois de juin et octobre inclus, qui, selon les méthodes traditionnelles, sont fabriqués deux fois par jour en chalet d'alpage situé au-dessus de 1 500 mètres d'altitude et comportant tout au plus la production laitière d'un seul troupeau dans le chalet.

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

La région de production du «Beaufort» couvre la partie haute montagne du département de la Savoie et comprend des communes du massif du Beaufortain, du Val d'Arly, de la Tarentaise et de la Maurienne et deux secteurs contigus en Haute-Savoie.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes:

Département de la Savoie:

Arrondissement d'Albertville:

Les cantons pris en entier: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Les cantons pris pour partie:

Canton d'Ugine: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz, Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Canton d'Albertville Sud: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie.

La commune suivante en partie: Albertville relevant des sections cadastrales E2, E3 et E4.

Arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne:

Les cantons pris en entier: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Les cantons pris pour partie: Canton d'Aiguebelle: Montsapey.

Département de la Haute-Savoie:

Arrondissement de Bonneville:

Les cantons pris pour partie:

Canton de Sallanches: Praz-sur-Arly.

Canton de Saint-Gervais-les-Bains: la commune suivante en partie: Les Contamines-Montjoie relevant des sections cadastrales D8 (pour partie), E6, E7, E8 (pour partie), F5 (pour partie), F6 (pour partie), F8 (pour partie), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels:

Le milieu naturel de l'appellation «Beaufort» se caractérise par son appartenance aux massifs de la zone interne des Alpes définis principalement par les massifs cristallins internes compacts, ainsi que les roches sédimentaires de la zone Briançonnaise et pour partie les massifs cristallins externes où peuvent apparaître des roches sédimentaires tendres de type schistes.

Interface entre les Alpes du Nord et du Sud au sens strict, l'aire géographique d'appellation d'origine, où les prairies permanentes représentent 95 % des surfaces utilisées par la filière, en capitalise des avantages:

- une pluviométrie suffisamment élevée (mais cependant pas trop abondante) et des sols profonds qui permettent une production d'herbe abondante et assez nourrissante pour l'élevage de vaches laitières,
- une flore diversifiée riche en plantes aromatiques comparable à celle des pelouses sèches.

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Beaufort» qui recouvre le massif du Beaufortain, les vallées de Tarentaise, Maurienne et une partie du Val d'Arly se caractérise par ses surfaces d'alpages importantes (92 % des unités pastorales de la Savoie).

Facteurs humains:

Sur ces surfaces d'alpage se sont développées des pratiques pastorales qui une à une ou dans leur ensemble ne se retrouvent pas à une telle échelle ailleurs dans les Alpes, et forment un système agro-pastoral unique. Ce système se caractérise par une utilisation étagée de la végétation avec utilisation complémentaire d'un fond de vallée, d'un versant, et d'un alpage. Suivant la pousse de l'herbe, le déplacement des bovins et la présence de l'homme au quotidien permet la traite sur place et une conduite de l'herbe précise à l'origine d'un entretien des pâtures naturelles.

Le système agro-pastoral en place depuis le XVII^e siècle a évolué avec son temps mais reste fidèle dans ses principes.

Les alpages utilisés pendant les 100 à 110 jours de la période estivale sont:

- les grandes montagnes, qui accueillent un troupeau important (de 50 à 150 vaches laitières). Grâce à la création de piste de desserte jusqu'à l'alpage et à l'intérieur de celui-ci, des machines à traire mobiles permettent de suivre le troupeau qui se déplace de 1 500 mètres jusqu'à 2 500 mètres en suivant la pousse de l'herbe. Le troupeau est constitué du regroupement de plusieurs troupeaux,
- les petites montagnes, de taille plus modeste et avec une amplitude d'altitude moins importante, qui accueillent le troupeau de la famille. La traite se faisait au chalet, quoique cette pratique tende à diminuer.

Le lait (particulièrement dans les grandes montagnes) peut être transformé sur place mais il est très majoritairement collecté par des ateliers qui transforment toute l'année dans les fonds de vallées (85 à 90 % de la production). C'est dans ces vallées que sont hivernés les troupeaux. On y réalise aussi les foins sur les surfaces libérées des troupeaux pendant l'été.

Entre vallée et alpage existe un étage intermédiaire appelé «montagnette» où les troupeaux séjournent quelque temps aux intersaisons.

L'aire de production est caractérisée par une tradition d'élevage bovin avec des vaches de races Tarine (autre dénomination locale pour la race Tarentaise) et Abondance. En particulier la Tarine, dont le berceau de la race est la Tarentaise. Dès 1963, E. Quittet donnait la description suivante: «La race Tarine possède de remarquables qualités d'endurance et de résistance aux conditions de vie les plus dures, dues en grande partie à son mode de vie (séjours d'été à l'alpage entre 1 500 et 2 000 mètres d'altitude). Elle se maintient longtemps en bon état malgré des vélages réguliers. Elle a une remarquable aptitude à utiliser, avec des rendements laitiers acceptables, des fourrages grossiers pendant la période hivernale... La Tarine est une excellente laitière surtout pour les climats rudes.»

Le «Beaufort» se distingue des autres fromages à pâte pressée cuite par son caractère gras. La technologie des pâtes pressées cuites mise au point au début du XVII^e siècle s'est rapidement propagée dans tous les secteurs montagnards de l'est de la France. Pour les hommes de la zone «Beaufort», elle permettait de reporter la commercialisation et la consommation du lait produit en abondance sur les alpages pendant l'été aux périodes hivernales. D'abord opportunité, cette technologie a acquis des caractéristiques propres en lien direct avec le milieu (utilisation de lait entier et affinage à froid).

5.2. Spécificité du produit

Le «Beaufort» se distingue de l'ensemble des pâtes pressées cuites notamment par:

- sa fabrication dès la fin de la traite à partir de lait entier cru,
- l'utilisation d'un moule en bois dit «cercle à Beaufort» qui confère au fromage un talon concave,
- des pratiques de transformation traditionnelles (utilisation de cultures de levains sauvages avec moulage du fromage dans des toiles de lin et le «cercle à Beaufort» nécessitant des retournements pendant le pressage), en particulier un ensemencement à partir de lactobacilles thermophiles cultivés par le fromager,
- une pâte sans ouverture ou quasiment due à l'affinage en cave froide.

D'un point de vue organoleptique, le «Beaufort» a la particularité de présenter une pâte d'abord ferme à l'attaque en bouche puis fondante sans pour autant être trop adhésive. Ses arômes doivent être diversifiés sans être trop puissants.

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

Les particularités du milieu décrites conduisent à une grande richesse floristique et une grande diversité des groupements végétaux présents. Tous les groupements phytosociologiques de pelouses, landines et landes exploités en alpages y sont représentés.

Plusieurs études — Dorioz e.a. (2000), Dorioz (1995), Inra (1994), Dorioz et Van Oort (1991), Legros e.a. (1987), Dorioz (1995) — ont montré l'extrême variabilité et diversité des pelouses comprenant au total 250 à 300 espèces. Selon l'exposition, le pendage des roches, les types de sols, on peut rencontrer dans une même journée de pâture une offre fourragère très variée.

Cette flore particulièrement appétente présente vraisemblablement un mélange aromatique qui s'exprime dans les qualités gustatives bien particulières et très typées du «Beaufort» [Dumont et Adda (1978), Buchin e.a. (1999) et Asselin e.a. (1999) in Dorioz e.a. (2000)].

Le système pastoral est basé sur la valorisation de cette grande richesse de flore par l'intermédiaire de troupeaux de races locales Tarine et Abondance conduits selon des pratiques pastorales totalement adaptées au milieu. Ensuite, la transformation du lait chaud permet de préserver les qualités originelles liées à la diversité floristique. Elle conditionne une fabrication de type gras, sans écrémage, utilisant des levains sauvages. L'utilisation d'un cercle convexe permet de s'adapter aux variations importantes des quantités de lait produites sur l'alpage, de maintenir la température à l'intérieur du fromage lors de la phase de pressage, de stabiliser la forme de la meule. L'affinage en cave froide, étape essentielle pour la qualité du fromage, correspond bien à une étape au plus près des conditions climatiques des sites de production en altitude et est totalement cohérent avec la fabrication de fromage de type gras.

L'ensemble des pratiques de production et de transformation constitue un système cohérent lié aux spécificités du produit et qui permet l'expression de la diversité aromatique due à la flore particulière jusque dans le produit fini.

Référence à la publication du cahier des charges

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

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

(*) Voir note 2 de bas de page.

Classement de la plainte CHAP (2010) 723

(2014/C 260/16)

La Commission européenne a reçu de nombreuses plaintes relatives à la mobilité du personnel qui travaille dans le service public de santé en Navarre (Espagne). Ces personnes ne peuvent pas avoir accès à des postes dans le service public de santé d'autres régions espagnoles en raison d'une différence statutaire entre le personnel des régions concernées.

Il ressort de la jurisprudence de la Cour de Justice de l'Union européenne que les règles communautaires en matière de libre circulation des travailleurs, et notamment l'article 45 TFUE, ne s'appliquent pas à des situations qui ne présentent aucun facteur de rattachement à l'une quelconque des situations envisagées par le droit communautaire et dont tous les éléments se cantonnent à l'intérieur d'un seul État membre ⁽¹⁾.

La situation décrite dans ces plaintes se réfère à la mobilité entre les différents services publics de santé sur le territoire espagnol et ne contient, à priori, aucun élément transfrontalier. Par conséquent, les règles de l'UE mentionnées ci-dessus ne sont pas d'application. Les problèmes soulevés par les plaignants doivent être examinés à la lumière de la législation espagnole applicable et devant les organes administratifs ou judiciaires concernés.

⁽¹⁾ Arrêt de la Cour de Justice du 16 décembre 1992 dans l'affaire C-206/91 Koua Poirrez

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR