

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# C 317



Édition  
de langue française

## Communications et informations

58<sup>e</sup> année

25 septembre 2015

Sommaire

### II *Communications*

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

#### **Commission européenne**

2015/C 317/01      Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7732 — JBS/Moy Park) ..... 1

### IV *Informations*

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

#### **Commission européenne**

2015/C 317/02      Taux de change de l'euro ..... 2

**FR**

V Avis

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2015/C 317/03	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 .....	3
2015/C 317/04	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 .....	9
2015/C 317/05	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	12

## II

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.7732 — JBS/Moy Park)**

(2015/C 317/01)

Le 21 septembre 2015, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'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 32015M7732.

---

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

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

24 septembre 2015

(2015/C 317/02)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1241	CAD	dollar canadien	1,5039
JPY	yen japonais	134,48	HKD	dollar de Hong Kong	8,7119
DKK	couronne danoise	7,4612	NZD	dollar néo-zélandais	1,7857
GBP	livre sterling	0,73870	SGD	dollar de Singapour	1,6054
SEK	couronne suédoise	9,4292	KRW	won sud-coréen	1 344,25
CHF	franc suisse	1,0928	ZAR	rand sud-africain	15,7352
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,1743
NOK	couronne norvégienne	9,4630	HRK	kuna croate	7,6250
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 584,10
CZK	couronne tchèque	27,162	MYR	ringgit malais	4,8862
HUF	forint hongrois	314,21	PHP	peso philippin	52,840
PLN	zloty polonais	4,2300	RUB	rouble russe	74,7945
RON	leu roumain	4,4178	THB	baht thaïlandais	40,850
TRY	livre turque	3,4370	BRL	real brésilien	4,7304
AUD	dollar australien	1,6147	MXN	peso mexicain	19,4059
			INR	roupie indienne	74,4594

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

V

(Avis)

AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**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**

(2015/C 317/03)

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

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

**«HUILE D'OLIVE DE NÎMES»**

**N° UE: FR-PDO-0105-01283 — 21.11.2014**

**AOP ( X ) IGP ( )**

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes  
Mas de l'agriculture — 1120 Route de Saint-Gilles  
30 900 Nîmes  
FRANCE

Tél. +33 466045034

Fax +33 466045031

Courriel: olive.nimes@orange.fr

Le Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes est composé des producteurs d'olives et des transformateurs d'«Huile d'olive de Nîmes» et présente un intérêt légitime à porter la demande de modification.

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

—  Dénomination du produit

—  Description du produit

—  Aire géographique

—  Preuve de l'origine

—  Méthode de production

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

- Lien
- Étiquetage
- Autres: contrôle

#### 4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

#### 5. Modification(s)

##### *Description du produit*

La description a été précisée afin:

- d'une part, de compléter les caractéristiques organoleptiques des huiles. En effet, le cahier des charges transmis lors de la demande d'enregistrement en AOP précisait seulement que l'«Huile d'olive de Nîmes» présente les caractéristiques suivantes: «Au nez, on trouve des arômes d'artichaut et de verdure. En bouche ces arômes de verdure évoluent vers des arômes de garrigue et de fruits rouges.» Sur la base des contrôles effectués depuis la reconnaissance de cette appellation, il est possible de préciser que les arômes de verdure qui se dégagent au nez sont «des sensations végétales [...] avec des odeurs d'herbe fraîche, foin coupé, artichaut cru, plant de tomate» et que les arômes fruités perçus en bouche sont caractérisés majoritairement par: «l'herbacé, le foin, l'ananas, la prune jaune et l'artichaut cru, complété éventuellement par des arômes de prune rouge et de pomme»,
- et, d'autre part, afin d'inclure les caractéristiques analytiques de l'huile d'olive au stade de la première mise en marché: teneur en acidité oléique limitée à 0,8 g/100 g et indice de peroxyde limité à 16 méq d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive.

Dans ce cadre, des niveaux d'amertume (comprise entre 1,5 à 4,5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international) et de piquant (compris entre 1,5 à 4,5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international) ont été introduits.

Ces modifications visent à mieux caractériser et identifier le produit.

##### *Aire géographique*

Les modalités d'identification des parcelles, prévues par le décret initial de reconnaissance de l'appellation, sont introduites dans le cahier des charges.

##### *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.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et de compléments de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité et le contrôle de la conformité des produits avec les exigences du cahier des charges.

##### *Méthode d'obtention*

- Variétés: sans changer la part relative des différentes variétés initialement prévue, la rédaction a été modifiée afin de davantage mettre en avant le caractère majoritaire de la variété picholine, et cela en cohérence avec le lien du produit avec son origine. À ce titre, les variétés Picholine, Négrette et Noirette ont été divisées en «variété principale» et en «variétés complémentaires». Par ailleurs, une modification supplémentaire est demandée: suppression du taux maximal d'olives issues des variétés pollinisatrices autorisé pour la production de l'huile et fixé initialement à 5 % (taux identique à celui du nombre d'arbres issu de ces variétés dans les vergers). Pour la production d'huile d'olive, les quantités d'olives cueillies sur les arbres de variétés pollinisatrices sont généralement intégrées au volume global d'olives apportées au moulin pour faire de l'huile d'appellation et restent minimales.

- Densité de plantation: les dispositions relatives à la mesure de la densité de plantation de 24 m<sup>2</sup> minimale par arbre («cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres») sont introduites à des fins de clarification et de contrôle de la disposition. Il a été apporté une précision pour les arbres ayant subi le gel de 1956 compte tenu des repousses ou recépage survenus après ce gel, et conduisant à des arbres multi troncs. Dans ce cas, la distance entre les arbres peut être inférieure à 4 mètres.
- Taille: la disposition relative à l'élimination des bois de taille a été retirée car, selon les techniques d'élimination employées, les bois de taille peuvent être broyés sur place et non pas retirés de la parcelle.
- Irrigation: la date limite d'irrigation est précisée et fixée au 30 septembre, afin de faciliter les opérations de contrôle.
- Entretien des vergers: des précisions sont apportées sur les modalités d'entretien des vergers. La notion de «façon culturale» est précisée, il peut s'agir de désherbage ou de labourage. Cette clarification permet également d'harmoniser le cahier des charges avec celui de l'«Olive de Nîmes».
- Rendement: la rédaction est modifiée sur la forme et la disposition relative aux modalités de dépassement et de diminution de rendements est supprimée. En effet, cette dérogation est une mesure inadaptée.
- Récolte: la rédaction relative à l'âge d'entrée en production des arbres est modifiée: les arbres doivent être plantés depuis 5 ans sur la parcelle afin de clarifier la disposition à des fins de contrôles.
- Les techniques de récolte sont précisées («récolte directement sur l'arbre, manuellement ou par des procédés mécaniques»), les dispositions proposées restent similaires aux pratiques définies dans le précédent cahier des charges. Les pourcentages maximums d'olives altérées sont précisés en fonction des différents types d'altération possible (moins de 5 % d'olives abîmées par les ravageurs, moins de 10 % d'olives grêlées, pas d'olives gelées ou moisies) afin de garantir la qualité sanitaire des olives mises en œuvre. Par ailleurs, à des fins de simplification administrative, le début d'ouverture de la récolte est décidé par le directeur de l'INAO et non plus par arrêté préfectoral et la possibilité de dérogation a été supprimée. Le niveau de maturité minimale est abaissé à un minimum de 10 % d'olives passées du vert franc au jaune (au lieu de 25 %): cette modification est justifiée par la spécificité de la variété Picholine qui noircit très tardivement et peut rester verte même après maturité physiologique. Le délai entre récolte et livraison au moulin est modifié selon le type de contenants utilisés, le délai maximal de livraison de 3 jours étant réduit à 24 heures en cas de récolte en pallox afin d'éviter toute altération des olives.
- Conditions d'élaboration: le cahier des charges est complété d'un délai maximum de conservation des olives au moulin (4 jours maximum) et de dispositions relatives aux conditions de stockage des olives au moulin avant trituration, afin d'éviter toute altération des olives. Le délai maximal entre récolte et trituration est réduit à 6 jours (contre 8 jours actuellement) afin de mieux maîtriser la qualité des olives. L'augmentation de la part de la variété Picholine dans l'huile est portée de 60 à 70 % de la masse des olives mises en œuvre pour l'obtention de l'huile afin de tenir compte du rendement supérieur des oliviers de variété picholine par rapport aux autres variétés présentes dans l'huile. Les traitements autorisés sont précisés (ajout de l'effeuillage, du broyage et du malaxage) afin d'éviter toute mauvaise interprétation des dispositions du cahier des charges.

#### Étiquetage

Les mentions d'étiquetage spécifiques à l'appellation ont été mises en conformité avec les dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012: ajout de l'obligation d'apposition du symbole AOP de l'Union européenne et de la mention «appellation d'origine protégée» ou «AOP» en remplacement des mentions nationales.

#### Autres: contrôle

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

Une actualisation des coordonnées des structures de contrôle a été réalisée.

## DOCUMENT UNIQUE

## «HUILE D'OLIVE DE NÎMES»

N° UE: FR-PDO-0105-01283 — 21.11.2014

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Dénomination(s)**

«Huile d'olive de Nîmes»

**2. État membre ou pays tiers**

France

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

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

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

Les caractéristiques de l'«Huile d'olive de Nîmes» sont essentiellement liées à la présence majoritaire de la variété Picholine dans l'huile:

- au nez, des sensations végétales se démarquent, avec des odeurs d'herbe fraîche, foin coupé, artichaut cru, plant de tomate,
- en bouche, le fruité est caractérisé majoritairement par l'herbacé, le foin, l'ananas, la prune jaune et l'artichaut cru, complété éventuellement par des arômes de prune rouge et de pomme.

L'amertume varie de 1,5 à 4,5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

Le piquant varie de 1,5 à 4,5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

Sa couleur est verte avec éventuellement des reflets jaunes.

La teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique de l'huile obtenue, est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes.

L'indice de peroxyde doit être inférieur ou égal à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive, au stade de la première mise en marché.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Les olives de la variété Picholine représentent au minimum 70 % de la masse des olives mises en œuvre.

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

Les opérations relatives à la production de la matière première et à la transformation doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

**3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

—

**3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine «Huile d'olive de Nîmes» comporte les indications suivantes:

- le nom de l'appellation: «Huile d'olive de Nîmes», la mention «appellation d'origine protégée». Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette,
- le symbole AOP de l'Union européenne.



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

L'aire géographique de production de l'«Huile d'olive de Nîmes» couvre la zone oléicole gardoise et la partie est de celle de l'Hérault, excluant les Causses, la montagne cévenole, et la Camargue.

Ses limites naturelles sont à l'est un fleuve, le Rhône, et au sud la région de la Camargue. Au nord, la limite est climatique, elle correspond à la limite d'implantation de la culture de la Picholine; au nord-est, elle suit la limite départementale du Gard (massifs de garrigues, d'une altitude supérieure à 300 mètres). À l'ouest, la limite dépasse la vallée du Vidourle et se situe sur une ligne Ganges, Pic St Loup, le Lez qui correspond à des lignes de crêtes boisées.

L'aire de production s'étend sur 223 communes, dont 183 dans le Gard et 40 dans l'Hérault.

Les olives sont récoltées et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des cantons et communes suivants:

##### *Département du Gard:*

La totalité des communes des cantons de: Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

Les communes des cantons de: Anduze (à l'exception des communes de: Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigre-feuille), Remoulins (à l'exception des communes de: Pouzilhac, Valliguières), Rhôny-Vidourle (à l'exception des communes de: Aimargues, le Cailar), Sauve (à l'exception de la commune de Fressac), Uzès (à l'exception de la commune de La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (à l'exception de la commune de Brouzet-les-Alès).

Les communes suivantes: Alès; Allègre-les-Fumades en partie; Aubord; Beaucaire en partie; Bellegarde en partie; Belvezet; Bernis; Bouquet; Conqueyrac; Fons-sur-Lussan; Fontarèches; Générac; oudargues en partie; Jonquières-Saint-Vincent; La Bruguière; La Cadière-et-Cambo; Lussan; Méjannes-les-Alès; Mons; Rochefort-du-Gard; Saint-Christol-Les-Alès; Saint-Gilles en partie; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Laurent-la-Verède; Saint-Privat-des-Vieux; Saze; Vallérargues; Vauvert en partie; Verfeuil en partie.

##### *Département de l'Hérault:*

Les communes des cantons de: Castries (à l'exception de la commune de Jacou); Claret (à l'exception de la commune de Ferrières-les-Verreries); Lunel (à l'exception des communes de Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan).

Les communes suivantes: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique a été déposé en mairie pour les communes retenues en partie. Pour ces communes, le zonage cartographique est consultable sur le site internet de l'autorité compétente nationale conformément aux exigences de la directive Inspire.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

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

Les vergers d'oliviers traditionnels présentent des caractéristiques d'implantation qui sont le fruit d'une interaction entre le savoir-faire de l'homme, les variétés présentes, et l'écosystème environnant.

Les oliviers de l'aire géographique sont soumis à un régime de précipitation compris entre 700 et 1 000 mm, principalement sous forme de violentes averses au printemps et à l'automne. Hormis quelques vergers sur la bordure cévenole et des vergers plus récents sur la Costière, les oliviers sont implantés sur des sols majoritairement calcaires permettant un drainage nécessaire à la survie des arbres, mais sans être non plus des sols d'une grande valeur agronomique, ceux-ci étant réservés à d'autres cultures plus lucratives.

L'aire géographique est une zone soumise à des vents fréquents, parfois violents, et peut souffrir d'hivers rudes. Dans ces conditions, la variété majoritaire est la Picholine, relativement résistante au froid et dont le fruit ne tombe pas facilement, même à maturité. De plus, il faut noter que les oliviers, Picholiniers ou variétés locales, sont conduits relativement bas pour ne pas être fragilisés par les bourrasques.

Les vergers sont localisés sur des coteaux de préférence orientés au sud, et sur des zones peu gélives (bas fonds et plaines fermées où les brouillards stagnent sont proscrits).

Enfin, l'implantation des oliviers est soumise à une altitude maximale, en particulier la variété Picholine dont la maturité tardive des fruits accroît le risque de gel et par la même compromet la production d'huile. Les Picholiniens sont donc généralement limités à 350 mètres et la récolte est précoce.

Le savoir-faire des oléiculteurs s'exprime par le choix des secteurs les plus favorables à une production oléicole de qualité (exposition, altitude), par une conduite de vergers traditionnellement bas et par une récolte des olives qui débute tôt, lorsqu'elles sont juste à maturité (au moins 10 % d'olives tournantes).

#### 5.2. Spécificité du produit

Les olives sont livrées et transformées rapidement, avec une proportion minimale de 70 % d'olives de variété Picholine, ce qui confère à cette appellation sa spécificité: l'«Huile d'olive de Nîmes» se caractérise par une amertume et un piquant relativement marqués, avec des arômes végétaux très présents, au nez comme en bouche.

#### 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)

C'est une huile majoritairement produite avec la variété Picholine, privilégiée en raison de sa rusticité, laquelle lui a permis s'adapter parfaitement aux conditions pédoclimatiques. Cette variété montre une certaine résistance au froid hivernal et ses fruits résistent aux vents violents d'automne.

Si les qualités gustatives du fruit et les qualités botaniques de l'arbre ont participé à la diffusion mondiale de la Picholine, il convient de rappeler que cette variété est originaire de l'aire, issue de la sélection à partir de la variété du Plant de Collias, commune de l'aire géographique. Ceci explique pourquoi cette variété est particulièrement adaptée aux caractéristiques de l'aire géographique et présente majoritairement dans l'«Huile d'olive de Nîmes».

La combinaison des éléments du milieu et des pratiques (notamment la maturité des olives mises en œuvre et la proportion minimale de Picholine dans l'huile) fait de l'«Huile d'olive de Nîmes» un produit singulier et original, bien valorisé sur le plan commercial.

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

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement)

---

**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**

(2015/C 317/04)

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

DOCUMENT UNIQUE

«MORTADELLA DI PRATO»

N° UE: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination(s)**

«Mortadella di Prato»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

**3.1. Type de produit**

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

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

La dénomination «Mortadella di Prato» distingue un produit de charcuterie constitué d'un mélange de viandes de porc, de sel marin, d'ail, d'épices et d'Alchermes (ou Alkermes, dans une proportion comprise entre 0,3 et 0,6 %), embossé et soumis à un traitement thermique. Lorsqu'il est mis sur le marché, le produit doit présenter les caractéristiques suivantes: *poids*: compris entre 0,5 et 10 kg; *forme*: cylindrique ou vaguement elliptique; *dimensions*: longueur comprise entre 8 et 70 cm et diamètre compris entre 6 et 35 cm; *caractéristiques organoleptiques*: *consistance de la masse*: ferme et compacte, souple en bouche grâce à la fine mouture; *couleur extérieure*: rosé, tirant sur l'opaque; *couleur intérieure*: rose foncé, grâce à l'action colorante de l'Alchermes, avec des taches de blanc dues aux petits dés de graisse; *parfum*: arôme pénétrant épicé, avec des notes d'Alchermes dès la mise en bouche; *saveur*: typique du produit, se caractérisant par le contraste entre la saveur chaude et piquante des épices, de l'ail et du sel marin et la saveur douce et délicate de l'Alchermes; *caractéristiques physico-chimiques*: *rapport matières grasses/protéines*: 1,5 au maximum.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Les aliments des porcs destinés à la production de la «Mortadella di Prato» devront se présenter de préférence sous forme de bouillie ou de pâtée et leur teneur en matière sèche ne pourra être inférieure à 45 % du total pour un animal d'un poids vif allant jusqu'à 80 kg et à 55 % du total durant la phase d'engraissement. Le petit-lait (sous-produit du caillé) et le babeurre (sous-produit de la fabrication du beurre) ne devront pas dépasser les 15 litres par tête et par jour.

La «Mortadella di Prato» se compose exclusivement des morceaux de boucherie suivants, dans les proportions indiquées: épaule: entre 40 et 50 %; lard: entre 9 et 15 %; parage jambon: entre 10 et 20 %; échine: entre 5 et 15 %; joues: entre 5 et 15 %; poitrine: entre 5 et 10 %. Les ingrédients obligatoires sont: Alchermes: entre 0,3 et 0,6 %; poivre moulu: entre 0,1 et 0,3 %; poivre en grains: entre 0,1 et 0,2 %; sel marin: entre 2,0 et 3,0 %; épices en poudre (coriandre, cannelle, muscade, macis et clous de girofle): entre 0,1 et 0,25 %; ail: entre 0,08 et 0,2 %; il est interdit d'ajouter du glutamate de sodium. Les viandes utilisées doivent provenir de porcs pesant au moins 160 kg (avec une marge de  $\pm 10$  %) et âgés de plus de 9 mois au moment de l'abattage. Il convient de respecter, entre l'abattage du porc et la transformation de la viande, un délai minimal de 24 heures et maximal de 96 heures.

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

Les étapes suivantes de la production de la «Mortadella di Prato» doivent avoir lieu dans l'aire géographique en continu, sans intervalle entre chaque étape: *parage, hachage et malaxage; embossage et ficelage; étuvage et cuisson; rinçage et refroidissement.*

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

### 3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Entre le refroidissement, qui entraîne un séchage, et le conditionnement, il ne doit pas s'écouler plus de 20 minutes. Le non-respect du délai indiqué aurait pour effet, en plus de provoquer un risque de prolifération microbienne, de rompre irrémédiablement le délicat équilibre gustatif du produit, en compromettant son arôme et en modifiant sa couleur rose caractéristique.

### 3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

La «Mortadella di Prato» peut être commercialisée entière, en portions ou en tranches. L'étiquette sur l'emballage porte obligatoirement, en caractères clairs et lisibles, le logo reproduit ci-dessous, qui est constitué d'une image elliptique comportant dans sa partie inférieure une bande rectangulaire modifiant la forme de l'ovale et fusionnant avec celui-ci en une seule figure.



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

L'aire d'élaboration et de conditionnement de la «Mortadella di Prato» comprend l'ensemble du territoire de la commune de Prato, ainsi que les municipalités d'Agliana, Quarrata et Montale, dans la province de Pistoia.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Le territoire de Prato se caractérise par une utilisation rationnelle des eaux du fleuve qui le traverse, le Bisenzio, ainsi que d'autres cours d'eau. La nécessité d'assainir la riche et fertile plaine alluviale et l'idée de pouvoir utiliser ses cours d'eau à des fins de production énergétique, que ce soit pour le fonctionnement de moulins ou de machines textiles, sont apparues dès le XII<sup>e</sup> siècle et ont entraîné la construction des *gore* (petits étangs), un vaste réseau de canaux artificiels qui parcourent la plaine de Prato jusqu'aux communes voisines d'Agliana, Quarrata et Montale, toutes situées dans la province de Pistoia. Outre la fourniture d'énergie, les *gore* et les torrents ont permis le développement depuis l'époque médiévale de l'*Arte dei Beccai* (boucherie), une activité qui, pour des raisons d'hygiène, exigeait, comme le métier de tanneur, une abondance d'eau courante. Ce fut à cette époque que s'affirmèrent la transformation et l'utilisation de viande de porc, qui jouissait d'une renommée particulière et constituait une source importante pour l'économie, au point de représenter la consommation principale pendant les mois d'hiver. Chaque famille paysanne élevait un porc, et les nantis recouraient au système du cheptel, qui consistait à confier des porcs à engraisser à des paysans dans le cadre d'un accord selon lequel il était fait *a mezzo di ciò che Dio ne fa* (moitié-moitié de ce que Dieu en fait). Pendant les siècles qui suivirent, la consommation annuelle de viande de porc demeura significative, de sorte que les *salsicciari* (charcutiers) de Prato représentaient une catégorie très renommée, soumise au paiement d'un droit spécifique du fait de l'importance du chiffre d'affaires que représentaient déjà à cette époque les produits embossés. La configuration hydrique particulière du territoire a donc favorisé une proximité séculaire entre le métier ancestral de tanneur, auquel on doit l'introduction de l'utilisation de la cochenille, et le métier de boucher, auquel on doit l'utilisation ultérieure de la très célèbre *grana* du tanneur comme colorant et aromatisant également dans les produits embossés.

La «Mortadella di Prato» jouit d'une réputation qui se fonde essentiellement sur l'utilisation de la liqueur d'Alcherme, qui, en créant un contraste entre sa saveur douce et délicate et la saveur chaude et piquante des épices, de l'ail et du sel marin, confère au produit des caractéristiques organoleptiques tout à fait originales. Le traditionnel «savoir-faire» local renforce cette spécificité grâce : au choix des morceaux de viande les plus appropriés à la cuisson ; à la cohésion toute particulière de la masse résultant de la combinaison des protéines des tissus conjonctifs avec les sucres contenus dans l'Alcherme ; à une meilleure protection des matières grasses contre le rancissement du fait de l'action bactériostatique et antioxydante du mélange d'épices moulues, du poivre noir, de l'ail et du sel marin ; à la garantie d'un séchage lent et progressif du produit en pratiquant un étuvage avant la cuisson. Ce sont tous ces éléments qui, considérés dans leur ensemble, rendent le produit unique dans le panorama gastronomique italien.

La présence de l'Alcherme comme ingrédient caractéristique de la «Mortadella di Prato» est un indicateur fiable de l'origine et de l'appartenance exclusive du produit au territoire de Prato. L'Alcherme est en effet une liqueur de couleur rouge vif, obtenue autrefois exclusivement à partir de la cochenille, un insecte ravageur séché et réduit en poudre, qui, pendant des siècles, a été utilisé pour la teinture des tissus (depuis toujours la principale activité exercée dans les *gore* de la ville et du territoire de Prato). La grande connaissance de la cochenille sur tout le territoire de Prato a donné lieu à une large variété d'utilisations de ce colorant, qui s'est répandu tant dans le secteur

textile que dans le secteur alimentaire et médical. L'utilisation gastronomique de l'Alchermes s'est notamment maintenue, du secteur charcutier à celui de la pâtisserie typique («pesche di Prato»). Cette spécificité, associée au fait que les exploitations de Prato ont su conserver des modes de production traditionnels, a renforcé la réputation de la «Mortadella di Prato», qui est incontestable et étayée par une documentation abondante. Les premiers documents fiables sur la «Mortadella di Prato» en tant que produit originaire de la ville de Prato remontent à 1733, pour la béatification de sœur Caterina de'Ricci, à l'occasion de laquelle les nonnes des monastères dominicains de Prato préparèrent pour les hôtes un déjeuner où figurait cette spécialité locale. Nous retrouvons la «Mortadella di Prato» mentionnée sous ce nom en 1854 dans la correspondance Guasti-Pierallini, dans des articles du journal *Lo Zenzero* en 1862 et, tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle, dans des volumes d'économie (*L'Italia economica* de 1868, *L'Italia all'opera* de 1869), dans des rapports rédigés en langues italienne, anglaise et française pour les expositions internationales de Londres et de Paris, et dans une note d'un commissaire de police français, qui nous renseigne également sur l'exportation du produit en France (1867) et confirme sa renommée. Dans le rapport d'un commissaire à l'exposition internationale de Londres, il est notamment dit que les «Mortadelle de Prato et de Bologne donnent leur nom au genre tout entier hors du territoire (c'est-à-dire à l'étranger)». Au cours du XX<sup>e</sup> siècle également, nombreuses sont les références écrites à la «Mortadella di Prato», dépassant le cadre des recueils de recettes locales pour gagner l'édition, la presse quotidienne nationale et le monde de la gastronomie nationale et internationale, attestant ainsi une montée en puissance de sa renommée. Du fait de sa spécificité, le produit est présent dans de nombreux livres de cuisine et des guides gastronomiques locaux, nationaux et internationaux, dès la première édition du «Guide gastronomique de l'Italie» du Touring Club italien (1931). Sa réputation est également liée au grand intérêt manifesté par de grands chefs cuisiniers et personnalités de la culture et de la gastronomie internationales, telles que l'écrivain M. V. Montalbán. Le produit a également été valorisé en tant qu'expression authentique de la tradition gastronomique de Prato par des associations comme l'Accademia della cucina italiana (1987) et Slow Food, qui en a fait une «sentinelle» en 2000. Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, il est d'usage dans cette région de déguster la «Mortadella di Prato» avec des figues ou de l'utiliser dans la cuisine traditionnelle dans de nombreux plats typiques, parmi lesquels les «sedani alla pratese» (céleris à la pratoise). Outre la manifestation locale «Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato», le produit est aussi généralement proposé lors de foires internationales.

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

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

La présente administration a engagé la procédure nationale d'opposition pour la reconnaissance de l'indication géographique protégée «Mortadella di Prato» dans la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 192 du 20 août 2014.

Le texte du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières en cliquant sur le lien suivant: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) et en cliquant sur «Prodotti DOP e IGP» (en haut à droite de l'écran) puis sur «Prodotti DOP IGP STG» (sur le côté gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

**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**

(2015/C 317/05)

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

DOCUMENT UNIQUE

«CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI»

N° UE: IT-PGI-0005-01324 — 26.3.2015

AOP ( ) IGP ( X )

**1. Dénomination(s)**

«Cappellacci di zucca ferraresi»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

**3.1. Type de produit**

Classe 2.5. Pâtes alimentaires

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

Les «Cappellacci di zucca ferraresi» sont des pâtes alimentaires fraîches farcies, dont la pâte est obtenue à partir d'un mélange de farine de blé tendre, de farine de blé dur et d'œufs et dont la farce est composée de chair de «courge violon» (*Cucurbita moschata* var. *violina*) cuite, de fromage râpé et de noix de muscade.

Au moment de leur mise à la consommation, les «Cappellacci di zucca ferraresi» doivent présenter les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques:

Forme: arrondie et repliée, imitant le chapeau de paille typique des paysans.

Dimensions: diamètre compris entre 4 et 7 cm.

Poids: de 10 à 28 g.

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect externe: couleur jaune typique des pâtes aux œufs, plus intense dans la partie contenant la farce du fait de la présence de la chair jaune de la courge.

Aspect interne: couleur jaune de la courge mûre.

Consistance de la pâte: moyenne, plutôt souple.

Saveur: de pâte, qui présente un contraste entre le goût sucré de la courge et le goût salé du fromage, auxquels s'ajoute un arôme de noix de muscade.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

La recette traditionnelle des «Cappellacci di zucca ferraresi» prévoit l'utilisation des ingrédients suivants pour l'élaboration de la pâte et de la farce:

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

Ingrédients pour la pâte (pour 1 kg de produit):

Ingrédients pour 1 kg de produit fini	Doses en grammes	Tolérances en grammes
Mélange de farine de blé tendre de type «00» et de farine de blé dur dans des proportions variables, avec toutefois une prédominance de la farine de blé tendre	250	+/- 50
Œufs ou ovoproduit constitué du mélange de jaunes et de blancs d'œuf pasteurisé	165	+/- 20

Ingrédients pour la farce:

Ingrédients pour 1 kg de produit fini	Doses en grammes	Tolérances en grammes
Chair de courge jaune ( <i>Cucurbita moschata</i> communément appelée «Violina»)	400	+/- 30
Fromage râpé	122	+/- 40
Chapelure	60	+/- 20
Noix de muscade	3	+/- 1
Ingrédients facultatifs:	Doses moyennes utilisées	
Sucre	en suffisance	

L'utilisation de colorants ou de conservateurs n'est pas autorisée.

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

La préparation de la pâte et de la farce, ainsi que l'élaboration du produit doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4.

#### 3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Étant donné qu'il s'agit d'un produit délicat, il est essentiel de réduire au minimum les risques sanitaires et qualitatifs pour le consommateur qui pourraient résulter de manipulations multiples et de l'exposition à des agents physiques et atmosphériques, et entraîner une dégradation du produit, l'apparition de craquelures ou la baisse de la teneur en eau du produit avec, pour conséquence, une augmentation de la charge bactérienne et le brunissement de la couleur de la farce (la couleur orange typique virerait au marron grisâtre). Le produit doit donc être commercialisé conditionné ou emballé sur les lieux de vente, à la demande du consommateur, ou encore préemballé pour la vente directe. Afin de préserver les caractéristiques physiques et organoleptiques des «Cappellacci di zucca ferraresi», les opérations de conditionnement doivent être réalisées au plus tard dans les 60 minutes suivant la fin de la phase de production.

#### 3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les «Cappellacci di zucca ferraresi» sont commercialisés conditionnés ou en vrac.

Dans ce dernier cas, doivent figurer sur l'emballage ou le préemballage pour la vente directe, de manière bien visible, les mêmes informations et les mêmes éléments que ceux prévus pour le conditionnement.

Pour les produits conditionnés sous atmosphère protectrice, le conditionnement doit être scellé par thermo-soudage.

Le poids net du produit commercialisé conditionné ne peut être ni inférieur à 100 g ni supérieur à 2 000 g.

Le conditionnement doit porter le symbole IGP de l'Union européenne, la mention «Cappellacci di zucca ferraresi» et les informations complémentaires suivantes:

- le nom, la raison sociale et l'adresse de l'entreprise ayant assuré la production et le conditionnement,
- le logo du produit.

Le logo du produit est le suivant:



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

L'aire de production des «Cappellacci di zucca ferraresi» correspond à l'ensemble du territoire de la province de Ferrare.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

Le territoire est considéré comme une véritable région céréalière du fait de la culture très répandue du blé et de la présence de nombreux fabricants de pâtes alimentaires. Autre produit traditionnellement cultivé dans les campagnes de la région de Ferrare, la courge «violon» est célébrée lors de fêtes paysannes (dont celles de Pontelangorino et d'Ostellato, qui existent respectivement depuis 1995 et 1998), et sa production est liée à une importante activité de transformation. La fabrication de ces pâtes spéciales s'effectue sur ce territoire selon une tradition témoignant d'une spécialisation et d'un artisanat de haut niveau qui reposent essentiellement sur la dextérité des opérateurs et sont inévitablement liés à une main-d'œuvre que l'on trouve difficilement ailleurs.

Les «Cappellacci di zucca ferraresi» ont acquis un grand renom au fil du temps, non seulement grâce à l'originalité de leur forme, qui reproduit l'ancien chapeau de paille des paysans de la région de Ferrare, mais aussi et surtout en raison des qualités organoleptiques remarquables que ce produit présente. Le contraste qu'offre la farce, entre le goût salé du fromage et la saveur sucrée de la «courge violon» utilisée, dont la chair présente également l'avantage d'être pauvre en filaments et de bien se conserver, est particulièrement apprécié des fins gourmets.

L'utilisation de cette courge dans l'élaboration de la farce tient au fait que cette plante est traditionnellement cultivée dans les campagnes ferraraises depuis 1570.

Aux facteurs susmentionnés il convient d'ajouter la dextérité des opérateurs particulièrement développée sur ce territoire. Celle-ci apparaît surtout lors des étapes de transformation de la courge et d'élaboration du produit (remplissage des carrés de pâte avec la farce et fabrication ultérieure).

Les «Cappellacci di zucca ferraresi» témoignent également d'une maîtrise de la technique de fabrication des pâtes aux œufs (ou feuille de pâte), dont la tradition est aussi très ancienne; elle est en effet décrite dès 1549 par Cristoforo da Messiburgo, écuyer tranchant auprès des ducs d'Este, dans son précis de recettes intitulé *Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale*. Il n'est donc pas anodin que ce produit, malgré la «pauvreté» de sa farce composée de chair de courge, ait été considéré comme un mets de luxe et de prestige, digne en tout cas d'être servi lors de grandes occasions.

La renommée de ce produit reste essentiellement liée non seulement à ses origines remarquables qui remontent à la Renaissance, mais également aux habitudes alimentaires qui prévalent dans la région de Ferrare, où l'on a toujours consommé beaucoup de courges, comme en témoigne l'historien local, Giuseppe Longhi, dans son œuvre majeure intitulée *Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e ... la Cucina ferrarese*. L'auteur écrit ce qui suit au sujet des modes de vie dans les campagnes jusqu'au début des années 1980: «... nelle famiglie che non potevano permettersi troppi lussi un piatto, che spandeva un penetrante profumo ricco nella sua povertà, erano le frittelle di fiori di zucca. [...] Questa larga utilizzazione della zucca è andata in disuso ma sono rimasti i cappellacci. I cappellacci, con il batù di zucca e formaggio» («... dans les familles qui ne pouvaient se permettre de grandes dépenses, il y avait un plat de pauvre qui répandait un parfum riche: les beignets de fleurs de courges. [...] Cette utilisation très courante de la courge s'est perdue, mais il reste les *cappellacci*. Les *cappellacci* farcis à la courge et au fromage»).

Les «Cappellacci di zucca ferraresi» sont bien connus sous ce nom, tant dans le langage courant que dans le commerce. Leur réputation de produit typique de Ferrare est encore confirmée par les preuves témoignant de leur présence habituelle au menu des repas servis pour de grandes occasions (aux fêtes et dans les repas officiels organisés pour des invités de prestige, comme lors de la visite du chef de l'État italien à Ferrare, en 1988).

Le lien culturel entre les «Cappellacci di zucca ferraresi» et leur territoire est également attesté par les nombreuses manifestations qui sont consacrées à ce produit depuis plusieurs années. Parmi celles-ci citons la «Sagra dal Caplaz», qui se tient à Coronella, un hameau de la commune de Poggio Renatico (province de Ferrare) depuis 1989, et la «Sagra della zucca e del suo cappellaccio», qui se déroule à San Carlo di Sant'Agostino (province de Ferrare) depuis 2001. Ces deux manifestations, qui ont lieu la deuxième quinzaine d'août, constituent aussi les principales occasions de célébrer et de déguster ce produit.



Le nom de ce produit est employé depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans les livres classiques de cuisine ferraraise (*Cucina pratica ferrarese*, 1896, et les ouvrages de Longhi, 1984 et de Iori Galluzzi Iannotta, 1987), dans les guides sur la gastronomie locale (*Ferrara, terra acqua e sapori*, 2009) et nationale (à partir du *Boccafina* de 1967), ainsi qu'au menu des restaurants.

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

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de modification du cahier des charges de l'IGP «Cappellacci di zucca ferraresi» au Journal officiel de la République italienne n° 25 du 31.1.2015.

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

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

ou en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) et en cliquant sur «Prodotti DOP IGP» [Produits AOP IGP] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].

---





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



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR