



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2016/C 403/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8018 — Sony Corporation of America/Sony-ATV Music Publishing) ⁽¹⁾	1
2016/C 403/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8210 — HNA Aviation/SR Technics) ⁽¹⁾	1

IV *Informations*

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

Commission européenne

2016/C 403/03	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2016/C 403/04	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	3
2016/C 403/05	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	3

V Avis

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

Commission européenne

2016/C 403/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2016/C 403/07	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	5
2016/C 403/08	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	9
2016/C 403/09	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	14
2016/C 403/10	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	20

Rectificatifs

2016/C 403/11	Rectificatif à la communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre de la directive 1999/5/CE du Parlement européen et du Conseil concernant les équipements hertziens et les équipements terminaux de télécommunications et la reconnaissance mutuelle de leur conformité (<i>Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la législation d'harmonisation de l'Union</i>) (JO C 249 du 8.7.2016)	26
---------------	---	----

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

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.8018 — Sony Corporation of America/Sony-ATV Music Publishing)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2016/C 403/01)

Le 1^{er} août 2016, 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 32016M8018.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.8210 — HNA Aviation/SR Technics)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2016/C 403/02)

Le 24 octobre 2016, 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 de l'Union européenne, sous le numéro de document 32016M8210.

⁽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⁾

31 octobre 2016

(2016/C 403/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,0946	CAD	dollar canadien	1,4665
JPY	yen japonais	114,97	HKD	dollar de Hong Kong	8,4887
DKK	couronne danoise	7,4393	NZD	dollar néo-zélandais	1,5313
GBP	livre sterling	0,90050	SGD	dollar de Singapour	1,5251
SEK	couronne suédoise	9,8650	KRW	won sud-coréen	1 254,89
CHF	franc suisse	1,0820	ZAR	rand sud-africain	14,8482
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,4156
NOK	couronne norvégienne	9,0345	HRK	kuna croate	7,5093
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 273,82
CZK	couronne tchèque	27,024	MYR	ringgit malais	4,5970
HUF	forint hongrois	308,44	PHP	peso philippin	53,063
PLN	zloty polonais	4,3278	RUB	rouble russe	69,2498
RON	leu roumain	4,5060	THB	baht thaïlandais	38,327
TRY	livre turque	3,3965	BRL	real brésilien	3,4836
AUD	dollar australien	1,4397	MXN	peso mexicain	20,7150
			INR	roupie indienne	73,0940

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2016/C 403/04)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	16.9.2016
Durée	16.9.2016 - 31.12.2016
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	BSF/8910-
Espèce	Sabre noir (<i>Aphanopus carbo</i>)
Zone	Eaux de l'Union et eaux internationales des zones VIII, IX et X
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	32/TQ1367

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2016/C 403/05)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	5.10.2016
Durée	5.10.2016 — 31.12.2016
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	ALF/3X14-
Espèce	Béryx (<i>Beryx spp.</i>)
Zone	Eaux de l'Union et eaux internationales des zones III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII et XIV
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	33/TQ1367

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2016/C 403/06)

1. Le 26 octobre 2016, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Danone S.A. («Danone», France) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise The WhiteWave Foods Company («WhiteWave», États-Unis) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Danone: groupe d'entreprises présentes au niveau mondial dans le secteur des produits alimentaires et opérant principalement dans les domaines i) des produits laitiers frais, ii) des eaux, iii) de la nutrition infantile et iv) de la nutrition médicale,
- WhiteWave: entreprise présente dans le secteur de la production, de la commercialisation et de la distribution de denrées alimentaires et de laits, de crèmes pour le café et de boissons d'origine végétale, de produits laitiers de qualité supérieure et de produits biologiques, principalement en Amérique du Nord;

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.

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.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company, 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»).

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

(2016/C 403/07)

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

«KOPI ARABIKA GAYO»

N° UE: PGI-ID-02115 — 26.1.2016

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Kopi Arabika Gayo»

2. État membre ou pays tiers

Indonésie

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

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

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

Le «Kopi Arabika Gayo» est produit à une altitude comprise entre 900 et 1 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, dans trois circonscriptions administratives, Aceh Tengah, Bener Meriah et Gayo Lues, situées sur les hauts plateaux Gayo.

Le «Kopi Arabika Gayo» désigne un café qui satisfait aux normes nationales, élaboré selon la méthode typique du «café Sumatra semi-lavé», aussi connue comme méthode «de décortilage par voie humide» (ci-après la «méthode de décortilage par voie humide») et qui présente les caractéristiques suivantes: goût uniforme, acidité nette (aucun indicateur — seulement un effet sensoriel/organoleptique lors de la dégustation du café), peu d'amertume, arôme intense. En outre, le «Kopi Arabika Gayo» présente des caractéristiques de saveur et d'arôme d'une complexité unique, avec un goût de noisette, de caramel, de chocolat et de fruits, une légère acidité, du corps et un arrière-goût persistant.

Seules les espèces arabiques sont cultivées sur les hauts plateaux Gayo. Les variétés ou les plants d'espèces arabiques cultivées pour le «Kopi Arabika Gayo» sont les suivants: Borbor, Tintim, Ateng Jaluk, S 795 et P 88. Ces variétés peuvent être utilisées seules ou en mélange.

L'indication géographique «Kopi Arabika Gayo» couvre les produits suivants: les grains de café obtenus grâce à la méthode de décortilage par voie humide.

Le grain avant le décortilage par voie humide est de couleur blanc gris et sa teneur en eau est comprise entre 35 et 40 %.

Après le décortilage par voie humide, le grain est de couleur bleu/vert bleuté et sa teneur en eau est comprise entre 12 et 12,5 %.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Les grains de «Kopi Arabika Gayo» commercialisés sur le marché international sont de la catégorie de qualité 1 (norme nationale portant sur la valeur des défauts physiques), c'est-à-dire une valeur des défauts physiques inférieure à 11 pour 300 grammes. Le tri final après extraction de la pulpe produit des grains de café d'une taille minimale de 6,5 millimètres.

Seul le café proposé au consommateur, contenant exclusivement du «Kopi Arabika Gayo», indépendamment de son état (vert ou torréfié), présente les caractéristiques susmentionnées.

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

—

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

Les étapes suivantes de la production doivent se dérouler dans l'aire géographique du «Kopi Arabika Gayo»:

- la production des cerises de café,
- les processus de transformation jusqu'au traitement final des grains de café.

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

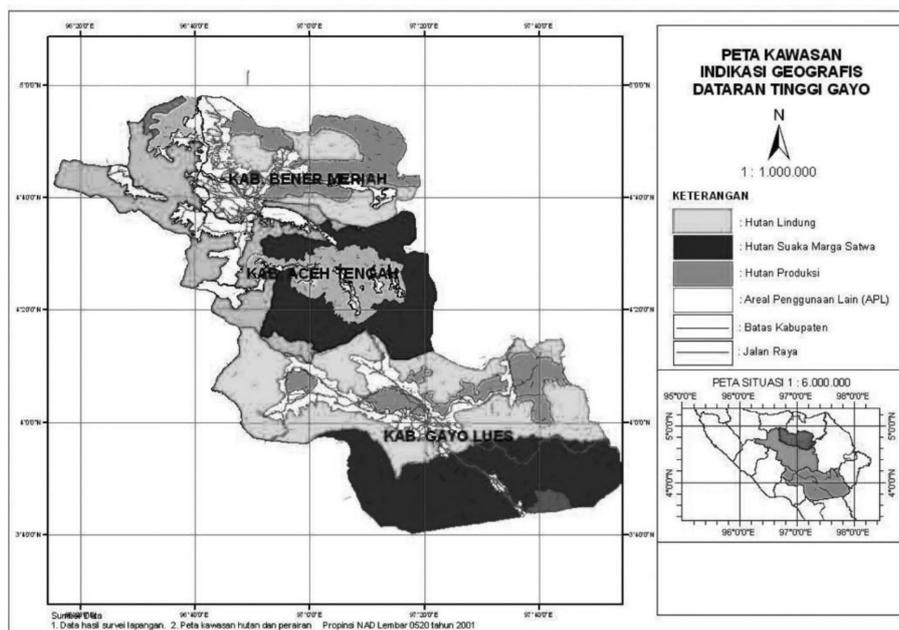
L'emballage des grains de café doit se faire dans l'aire géographique du «Kopi Arabika Gayo» afin de garantir la qualité des grains et d'assurer leur traçabilité.

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

Le café couvert par l'IGP «Kopi Arabika Gayo» sera proposé aux clients ou aux consommateurs finaux sur le marché dans des emballages et récipients portant clairement les mentions suivantes: «Indication géographique protégée» ou IGP, la dénomination «Kopi Arabika Gayo» seule ou accompagnée de sa traduction dans l'une des langues officielles de l'Union européenne, si cela est souhaité, le logo du «Kopi Arabika Gayo», enregistré comme marque de l'Union européenne et le logo européen des IGP, le cas échéant.

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

Le «Kopi Arabika Gayo» est produit à une altitude comprise entre 900 et 1 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, dans trois circonscriptions administratives, Aceh Tengah, Bener Meriah et Gayo Lues, situées sur les hauts plateaux Gayo.



La carte sur la gauche présente les trois circonscriptions couvertes par l'indication géographique. Les zones en gris et en blanc («Hutan Produksi» et «APL») représentent la région de production de ce café, à l'intérieur de ces trois circonscriptions.

5. Lien avec l'aire géographique:

Le «Kopi Arabika Gayo» présente des caractéristiques de saveur et d'arôme d'une complexité unique en raison des facteurs naturels et humains présents dans l'aire géographique. Ces qualités font la réputation du «Kopi Arabika Gayo» sur le marché.

Influence des facteurs naturels:

Le «Kopi Arabika Gayo» provient d'une région bien spécifique située à une altitude de 900 à 1 700 mètres au-dessus du niveau de la mer. Cette région est délimitée par des frontières naturelles telles que des vallées ou des routes à l'ouest et à l'est. Le «Kopi Arabika Gayo» pousse à l'ombre d'arbustes de la famille des *Leucaena* spp (leucène, dont le nom local est *pete*). Le café cultivé dans ces conditions d'altitude élevée et de faible intensité lumineuse (environ 60 % de lumière solaire) est soumis à un lent processus de maturation. C'est à ce processus qu'est due la formation de composés chimiques qui confèrent au café son goût de noisette, de caramel, de chocolat et de fruits, une légère acidité, du corps et un arrière-goût persistant.

Dans cette aire géographique, l'air est froid et sec et la pluviométrie annuelle, de 1 834 millimètres, est répartie sur 149 jours de pluie, soit une moyenne mensuelle de 60 à 347 millimètres. La température varie entre 16 et 24 °C toute l'année, tandis que l'humidité relative de l'air est supérieure à 80 %. Il existe une amplitude thermique extrême d'environ 5 °C entre le jour et la nuit sur les hauts plateaux Gayo. Par conséquent, les caféiers de «Kopi Arabika Gayo» donnent des cerises toute l'année, avec deux périodes principales de récolte, à savoir en mars-avril et en octobre-novembre. La répartition de la production de cerises de café tout au long de l'année évite la surproduction et se reflète dans l'arôme spécifique du café (avec un goût de noisette, de caramel, de chocolat et de fruits, une légère acidité, du corps et un arrière-goût persistant).

Les hauts plateaux Gayo se trouvent dans une zone tropicale humide, composée de sols volcaniques fertiles (andosols, inceptisols, ultisols, et oxisols). En ce qui concerne les propriétés physiques de cette région, la texture des sols résulte essentiellement d'un mélange équilibré de sable, de limon et d'argile. Cette situation est propice à une bonne croissance des racines de caféier. La plupart des sols des hauts plateaux Gayo présentent également de bonnes propriétés chimiques, comme un niveau élevé à très élevé de matières organiques (C-organique), une teneur moyenne à très élevée en azote (N-total) et un rapport C/N faible à moyen ainsi qu'un pH idéal pour la culture du café (entre 5,5 et 7,0).

Grâce à ces propriétés physiques et chimiques du sol, le «Kopi Arabika Gayo» connaît une croissance vigoureuse. Les végétaux en bonne santé possèdent généralement un feuillage sain, suffisant pour protéger le développement des grains de café jusqu'à leur maturité complète. À cet égard, le grain pourra atteindre son développement maximal et acquérir les meilleurs précurseurs d'arôme.

Par conséquent, l'arôme spécifique du café n'est pas dû à un seul facteur. Il est influencé par une interaction entre différents facteurs, à savoir principalement la terre (essentiellement la fertilité du sol et l'altitude), la croissance des végétaux (vigueur et santé) et les méthodes de production, comme l'utilisation de l'ombre des arbres, la lutte contre les attaques de parasites et de maladies (y compris des altérations physiologiques), la cueillette des cerises de café (le niveau de maturation et la fraîcheur) et le traitement après récolte (par le procédé du café semi-lavé et le décorticage par voie humide).

Influence des facteurs humains:

Outre les facteurs mentionnés plus haut, les facteurs humains jouent un rôle essentiel dans la culture du «Kopi Arabika Gayo». Le «Kopi Arabika Gayo» est un produit qui jouit d'une excellente réputation parce qu'il est cultivé par des personnes soucieuses de sa qualité.

Le savoir-faire du peuple Gayo qui influence la qualité du café repose principalement sur les pratiques agricoles, la cueillette des cerises de café et le traitement après récolte (par le procédé du café semi-lavé et le décorticage par voie humide).

En ce qui concerne les pratiques agricoles, les Gayo cultivent le café à l'ombre d'arbres tels que le leucène typique (*lamtorogung*), l'avocatier et le mandarinier (*jeruk keprok*); ils entretiennent la fertilité du sol et procèdent à des tailles régulières.

En outre, les producteurs utilisent traditionnellement des terres non irriguées pour les plantations de café. En outre, il faut souligner l'habitude des agriculteurs de fertiliser les caféiers uniquement avec des engrais organiques, essentiellement composés d'un mélange de coques de café et de divers matériaux locaux comme des morceaux de leucène coupés et du fumier (Karim, et al., 2000). La plupart des agriculteurs doivent recourir à davantage d'engrais organiques car de nombreuses terres sont pauvres en phosphore.

Les producteurs de café Gayo sélectionnent toujours les baies rouges car ils connaissent bien l'importance de la cueillette pour le traitement après récolte ainsi que pour la qualité du café (aspect, goût et arôme).

En termes de traitement après récolte, la communauté du café des hauts plateaux Gayo procède au décortilage par voie humide. À cet égard, le procédé consistant à décortiquer ou à «déparcher» les grains se fait lorsque les grains de café en parche sont encore humides (avec un taux d'humidité compris entre 35 et 40 %). Les grains de café subissant un décortilage par voie humide posséderont du corps, une légère acidité et un arôme complexe de noisette, de chocolat, de caramel et de fruits, une plénitude et un arrière-goût persistant. Le taux d'humidité est compris entre 12 et 12,5 % et ces caractéristiques sont contrôlées à des fins commerciales.

La réputation du «Kopi Arabika Gayo»:

La dénomination de «Gayo» est liée à la production de café, production réputée traditionnelle dans cette région et intégrée dans les pratiques culturelles de la population.

Le «Kopi Arabika GAayo» a une longue histoire. Tout a commencé par un jardin expérimental à Berendal, un village du district d'Aceh Tengah, durant l'époque coloniale néerlandaise puis s'est développé dans toute la région des hauts plateaux Gayo. Grâce à la tradition agricole locale, la région produit du café de qualité. C'est ainsi que le «Kopi Arabika Gayo» jouit d'une bonne réputation et il est connu pour être l'une des cafés d'origine et un café de qualité supérieure en Indonésie.

Certaines publications scientifiques confirment la réputation du «Kopi Arabika Gayo»:

Évaluation Criteria of Land Suitability to Arabica Gayo coffee in the Gayo Highlands/Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo di Dataran Tinggi Gayo - R Salima, A Karim, — Jurnal Manajemen ..., 2012 — jurnal.unsyiah.ac.id; Guide to raise and process Gayo Arabica Coffee/Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo — S Mawardi, R Hulupi, A Wibawa, S Wiryaputra — 2008

**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**

(2016/C 403/08)

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 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**

«RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT»/«RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP»/«RHEINISCHES
RÜBENKRAUT»

N° UE: DE-PGI-0105-01288 — 1.12.2014

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Wormersdorfer Straße 22-26
53340 Meckenheim
ALLEMAGNE

Intérêt légitime:

Le groupement de protection est le même que le demandeur initial. Il s'agit d'une association de producteurs et de transformateurs du produit concerné.

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

3. 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 avec l'aire géographique
- Étiquetage
- Autre

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)

b) Description:

Le cahier des charges prévoit jusqu'à maintenant les teneurs minimales suivantes en fer, magnésium et acide folique:

- fer: au minimum 10 mg/100 g,

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- magnésium: au minimum 70 mg/100 g,
- acide folique: au minimum 90 µg/100 g.

Les teneurs minimales en fer et en magnésium doivent être abaissées aux niveaux suivants:

- fer: au minimum 4 mg/100 g;
- magnésium: au minimum 60 mg/100 g.

Pour l'acide folique, il convient de ne plus prévoir de teneur minimale.

Justification:

Les indications actuelles reposent sur des mesures effectuées sur des betteraves sucrières d'une année donnée avant l'enregistrement de l'IGP. Comme des mesures ultérieures l'ont montré, en raison des variations naturelles des teneurs en substances précitées, il n'est pas garanti que ces valeurs puissent toujours être respectées. La quantité de fer, de magnésium et d'acide folique dans la betterave sucrière fraîchement récoltée et donc contenue dans le produit final varie en fonction de la pluviosité de l'année et dépend également d'autres facteurs comme la température, la durée d'ensoleillement et d'autres éléments. En raison de ces variations naturelles, il est nécessaire d'abaisser les teneurs minimales en fer et en magnésium.

Pour ce qui est de l'acide folique, il faut également tenir compte du fait que cette substance s'élimine naturellement. La «Rheinisches Zuckerrübenkraut» étant un produit de très longue conservation, cela implique que le produit prêt à la consommation ne comporte plus après un certain temps qu'une teneur négligeable en acide folique. De même, la teneur en acide folique mesurée dans la cuve du fabricant serait sans pertinence pour le consommateur car elle ne serait déjà plus présente au moment de la vente. Il n'est donc pas approprié d'imposer une teneur en acide folique.

f) Lien avec l'aire géographique:

Au point 2 «Spécificité du produit», la phrase:

«qui contient en outre du potassium et de l'acide folique»

doit être modifiée comme suit:

«qui contient en outre du potassium et de l'acide folique, mais dans des proportions variables et de plus en plus faibles en fonction de la durée de stockage».

Justification:

Voir justification au point b) «Description».

DOCUMENT UNIQUE

«RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT»/«RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP»/«RHEINISCHES RÜBENKRAUT»

N° UE: DE-PGI-0105-01288 — 1.12.2014

AOP () IGP (X)

1. **Nom(s)**

«Rheinisches Zuckerrübenkraut»/«Rheinischer Zuckerrübensirup»/«Rheinisches Rübenkraut»

2. **État membre ou pays tiers**

Allemagne

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

3.1. *Type de produit*

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

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

Est ainsi désigné le jus pur concentré de betterave sucrière fraîchement récoltée, dépourvu de fibres végétales, sans ajout ultérieur aucun.

- Aspect: sirop marron foncé, très visqueux.
- Goût: sucré aux accents maltés.
- Arôme: caramélisé avec des nuances douceâtres et maltées.
- Teneur finale en sucres (tolérance de +/- 3 %):
 - saccharose: 33 %
 - glucose: 17 %
 - fructose: 16 %.

- Degré Brix: supérieur à 78 °Brix.
- pH: de 4,4 à 5,0.
- Teneur en eau: maximum 22 %.
- Fer: au minimum 4 mg/100 g.
- Magnésium: au minimum 60 mg/100 g.
- Potassium: au minimum 50 mg/100 g.
- La fabrication du sirop de betterave à sucre «Zuckerrübenkraut» ne nécessite aucun ajout. Il est fabriqué durant la période de récolte des betteraves, qui s'étend de la fin de l'été au printemps. Le processus traditionnel de fabrication, qui a toutefois été adapté aux prescriptions de la législation alimentaire actuelle, est le suivant:
 - réception de la marchandise/qualité: livraison des betteraves fraîchement récoltées,
 - contrôle à la réception: détermination de la teneur en sucre dont dépendront les paramètres gouvernant la production (température, durée de la cuisson, etc.); contrôle visuel des déchets et des parties vertes,
 - stockage: temps d'entreposage court, tant chez le planteur que sur le lieu de transformation, récolte et livraison coïncident,
 - traitement préliminaire à toute opération et aux étapes de la transformation: pré lavage, élimination des parties foliaires, de la terre, des cailloux; nettoyage dans le laveur de racines,
 - transformation: toutes les étapes de la transformation ont lieu dans l'aire géographique spécifiée. La betterave est travaillée telle quelle ou alors une fois découpée en cossettes. Les racines sont chauffées durant plusieurs heures, ou plus précisément, elles cuisent à feux doux. On veille à laisser reposer l'ensemble suffisamment longtemps. Le temps et la température de cuisson varient d'une siroperie à l'autre, en fonction de la recette traditionnelle de chaque établissement. La purée de betterave est alors pressée à haute pression pour obtenir le jus brut. Le jus de pression brut ainsi obtenu (jus clair) passe dans différents filtres et en sort débarrassé de la quasi-totalité de ses impuretés et de particules solides pour être conduit vers l'évaporateur. Dans l'évaporateur, l'eau est extraite du jus filtré en douceur et sous vide. La matière sèche du produit fini ne peut être inférieure à 78 °Brix. Avant d'être stocké, le produit fini est analysé sur place pour déterminer son pH, sa couleur, la teneur en saccharose, en fructose, en glucose, en matière sèche. De plus, un laboratoire externe vient régulièrement contrôler le produit fini. Le sirop de betterave à sucre ainsi obtenu est stocké dans des citernes, d'où il est prélevé pour les opérations de remplissage.

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

La totalité des betteraves sucrières constituant la matière première provient de l'aire géographique délimitée.

Les betteraves à sucre utilisées sont traditionnellement produites exclusivement par les planteurs de la région.

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

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique spécifiée.

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*

—

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

La Rhénanie, c'est-à-dire: en Rhénanie-du-Nord-Westphalie, toute la subdivision administrative de Cologne (moins la circonscription d'Oberberg) et dans la subdivision administrative de Düsseldorf, les circonscriptions de Mettmann, Düsseldorf-ville, Neuss, Mönchengladbach-ville, Viersen, Krefeld-ville, Kleve, Wesel; ainsi qu'en Rhénanie-Palatinat, les districts (Landkreis) d'Ahrweiler et de Mayence-Coblence.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

La tradition de cuisson du «Kraut» (ce produit typiquement rhénan obtenu par la cuisson des betteraves ou de divers fruits) est ancrée depuis si longtemps en Rhénanie que le processus de fabrication et son goût ont pu être perfectionnés au fil des siècles. Le savoir-faire s'est transmis de génération en génération. Aux XIV^e et XV^e siècles, les paysans intègrent systématiquement la culture de betteraves dans les surfaces cultivées; en Rhénanie,

au XV^e siècle, les betteraves entrent dans la «petite dîme», redevance en nature correspondant au dixième de la récolte prélevée par le seigneur. Au début du XVII^e siècle, la guerre de Trente Ans provoque une famine, durant laquelle la culture de la betterave se révèle plus aisée et plus rentable que les cultures céréalières. La Rhénanie, où les troubles se font moins sentir, fait partie de ces régions dans lesquelles la culture d'une plante aussi exigeante que la betterave blanche au goût douceâtre pouvait être envisagée.

Faute de sources, il est impossible aujourd'hui de déterminer à quand remonte exactement la fabrication du sirop de betterave à sucre en Rhénanie, mais il est probable que la tradition s'est installée au XVIII^e siècle. Le centre de la fabrication du sirop de betterave est le Bas-Rhin. Sur les 309 fabriques de sirop enregistrées dans le Royaume de Prusse vers 1860, 63 pressoirs se situent dans la seule circonscription de Grevenbroich. Le sirop était au départ fabriqué à partir de betteraves fourragères ou de carottes. Au XIX^e siècle s'est imposée la variété fourragère «Lanker Rübe» (betterave longue) cultivée dans le Bas-Rhin. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, les siroperies lui préfèrent la betterave sucrière. Les annuaires de la chambre de commerce de Cologne font apparaître qu'aux alentours de 1870, entre 300 et 500 tonnes (entre 6 000 et 10 000 quintaux) de sirop de betterave étaient produits annuellement.

Le sirop de betterave «Rübenkraut» est en outre un ingrédient traditionnel qui a sa place dans nombre de recettes typiquement rhénanes, telles que par exemple le rôti mariné à la mode rhénane («Rheinischer Sauerbraten») ou encore les pains d'épices d'Aix-la-Chapelle («Aachener Printen»). Cette longue tradition se reflète également de manière évidente dans la langue: ainsi, le sirop de betterave, pour un habitant de Rhénanie, sera toujours le «Rübenkraut» (autrefois, on disait même «Rüöwenkrut» ou «Röbenkraut»), et non un «Sirup». Ce terme est encore usité et compris, en Rhénanie certes, mais pas seulement. Avant que la betterave fourragère ne soit valorisée pour la production de sucre, elle était utilisée comme plante potagère (Kraut). C'est par analogie avec le «Apfelkraut», qui désigne un sirop de pomme («Apfel») à tartiner, que le nom de «Rübenkraut» a été retenu pour désigner le sirop fabriqué à partir de betterave.

La deuxième illustration figurant dans l'ouvrage de Block intitulé *Rübensirup — Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung* (Sirop de betterave — Sa fabrication, son intérêt, ses utilisations) (Leipzig, 1920) fait apparaître que les siroperies (disques noirs sur la carte) se concentrent particulièrement en Rhénanie. Alors que les sucreries sont disséminées dans tout le Reich, elles sont rares en Rhénanie. En revanche, les fabriques transformant le jus de betterave y sont présentes comme nulle part ailleurs. Aujourd'hui encore, la Rhénanie produit du jus/sirop de betterave en très grandes quantités.

Spécificité du produit

Grâce au processus de fabrication, fruit d'une longue tradition dont les siropiers ne se sont jamais départis, qui préserve la matière première, des minéraux essentiels pour notre santé tels que le magnésium et le fer sont encore présents dans le produit fini, qui contient en outre du potassium et de l'acide folique dont la quantité diminue en cas de stockage prolongé. Le produit «Zuckerrübenkraut» est fabriqué sans ajout aucun.

La note à la fois sucrée et maltée qui caractérise son goût incomparable, son arôme caramélisé aux nuances douceâtres et maltées, garantis par un processus de fabrication qui préserve la matière première, en font un produit qui se prête à être tartiné, mais également un ingrédient qui viendra magnifiquement relever plats et pâtisseries.

Voilà longtemps que le produit est connu et réputé. Cette renommée dépasse les frontières de la Rhénanie; elle repose sur la longue histoire du produit dans l'aire géographique.

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

L'excellente réputation du produit repose sur son origine géographique.

C'est en effet en Rhénanie que le sirop de betterave «Rübenkraut» a été inventé. Depuis lors, il continue d'y être fabriqué. Il a toujours été produit à partir des betteraves à sucre cultivées en Rhénanie. Le fait que les fruits proviennent de l'aire géographique où il est fabriqué est ainsi une des raisons principales pour lesquelles le produit est à ce point apprécié. L'origine locale de la seule matière première, la betterave à sucre, est indissociable de l'authenticité du produit.

La fabrication du sirop de betterave «Rübenkraut» est quasiment inchangée depuis des siècles. Depuis toujours, seules sont utilisées des betteraves cultivées dans l'aire. C'est ainsi que se sont multipliées les siroperies en Rhénanie. Aujourd'hui encore, la Rhénanie est une grande région sucrière: si la betterave y est cultivée en grande partie pour la production sucrière, l'activité des siroperies transformant la betterave est loin d'être anodine.

Les betteraves à sucre utilisées sont traditionnellement produites exclusivement par les planteurs de la région. La culture de la betterave à sucre répond à une réglementation contractuelle entre industriels et planteurs, de sorte que l'ensemble des personnes concernées au niveau de la production agricole sont informées et conseillées. Une coopération faite de rigueur, de transparence, et vérifiable, s'est ainsi mise en place entre producteurs et industriels du sucre. En garantissant l'écoulement de la production, cette coopération permet aux planteurs de pouvoir planifier en toute sécurité leurs opérations, ce qui est indispensable. La qualité des betteraves à sucre fait l'objet de contrôles routiniers basés sur les mêmes méthodes d'analyse des paramètres chimiques.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/40829>

**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**

(2016/C 403/09)

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

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**

«PISTACCHIO VERDE DI BRONTE»

N° UE: PDO-IT-02144 — 7.6.2016

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Consorzio di Tutela del Pistacchio Verde di Bronte DOP

Adresse: Piazza Nunzio Azzia 14
95034 Bronte (CT)
ITALIE

Courriel: presidente@consorziopistacchioverde.it

Le Consorzio di Tutela del Pistacchio Verde di Bronte DOP est habilité à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du décret n° 12511 du ministère italien de l'agriculture, de l'alimentation et des forêts du 14 octobre 2013.

2. État membre ou pays tiers

Italie

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
- Lien
- Étiquetage
- Autres [Mises à jour]

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

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

5. Modification(s)

Description du produit

Article 6 — Caractéristiques du produit

1) Les points suivants de l'article 6 du cahier des charges:

— «couleur des cotylédons: vert intense; rapport a/chlorophylle b compris entre 1,3 et 1,5»;

— «taux d'humidité compris entre 4 et 6 %»;

— «haute teneur en acides gras monoinsaturés [prédominance de l'acide oléique (72 %), de l'acide linoléique (15 %) et de l'acide palmitique (10 %)]»

sont modifiés comme suit:

— «couleur des cotylédons: vert intense; rapport chlorophylle a/chlorophylle b supérieur ou égal à 1,3»;

— «taux d'humidité inférieur ou égal à 6 %»;

— «haute teneur en acides gras monoinsaturés (avec prédominance de la teneur en acide palmitique supérieure ou égale à 10 %; de la teneur en acide linoléique supérieure ou égale à 15 % et une teneur en acide oléique inférieure ou égale à 72 %).»

Le «Pistacchio Verde di Bronte» se distingue fondamentalement des autres types de pistaches par sa capacité de maintenir une intense coloration verte jusqu'à complète maturité, qui garantit un produit doux (sans note verte ou phénolique). La coloration verte est due, non seulement à une concentration élevée en chlorophylle, mais surtout à une prévalence élevée de la chlorophylle a par rapport à la chlorophylle b. Plus le rapport chlorophylle a/chlorophylle b est élevé, plus la qualité de la pistache de Bronte est élevée [Bellomo, M. G., et Fallico, B., «Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (*Pistacia vera*) of different geographic origin», dans *Journal of Food Composition and Analysis* (2007), p. 352-359]. En conséquence, il s'avère nécessaire d'augmenter la valeur maximale de ce rapport afin d'éviter des rejets du produit non justifiés du point de vue qualitatif.

Le taux d'humidité de la pistache a été abaissé afin de mieux protéger le produit des moisissures.

Le pourcentage d'acides gras étant influencé par différents paramètres résultant de la latitude, la composition du sol et des variations météorologiques, il a été jugé nécessaire, d'un point de vue technique, d'exprimer différemment les teneurs en acide palmitique, acide linoléique et acide oléique. En ce qui concerne l'acide palmitique et l'acide linoléique, il a été proposé dans la modification, d'indiquer une valeur minimale autorisée (teneur en acide palmitique supérieure ou égale à 10 %; teneur en acide linoléique supérieure ou égale à 15 %) et une valeur maximale pour l'acide oléique (inférieure ou égale à 72 %).

Méthode de production

Article 5 — Préparation des terrains

2) La phrase suivante:

«Dans les nouvelles plantations, au moment de la préparation des terrains, il convient de prévoir le nivellement des surfaces afin de faciliter le drainage des eaux, les opérations de culture et les fumures de fond.»

est modifiée comme suit:

«Dans les nouvelles plantations, au moment de la préparation des terrains, lorsque cela est possible, il convient de prévoir le nivellement des surfaces afin de faciliter le drainage des eaux, les opérations de culture et les fumures de fond.»

Cette modification tient compte des caractéristiques des terrains des nouvelles plantations, où il n'est pas toujours possible de procéder à une préparation des terrains en raison de leur nature volcanique ou du fait qu'ils sont situés à l'intérieur du parc de l'Etna.

Article 5 — Règles de culture

3) L'alinéa suivant:

«Les particularités pédoclimatiques et la technique de l'ébourgeonnage, pratiquée dans l'aire de production de l'AOP "Pistacchio Verde di Bronte" visée à l'article 3, permettent d'accentuer l'alternance naturelle de la variété et de bénéficier à la lutte contre les organismes nuisibles.»

est modifié comme suit:

«Les pistachiers destinés à la production du "Pistacchio Verde di Bronte" peuvent être traités selon:

- le système conventionnel, conformément aux règles de bonne pratique agricole de la région de Sicile et/ou d'organismes internationaux,
- le système de lutte intégrée, conformément aux obligations imposées par le règlement (CE) n° 1257/1999 et ses modifications et addenda ultérieurs,
- le système de contrôle biologique, conformément aux obligations imposées par le règlement (CE) n° 834/2007 et ses modifications et addenda ultérieurs.

L'exploitant est tenu d'effectuer:

- l'élagage annuel,
- le désherbage,
- l'ébourgeonnage dans l'année de non production, ce qui permet d'accentuer l'alternance de la variété et de bénéficier à la lutte contre les organismes nuisibles,
- les activités permettant une gestion efficace de toutes les menaces abiotiques et biotiques.»

L'alinéa tel que modifié ci-dessus permet de décrire avec une plus grande précision les règles agricoles admises dans le cahier des charges et les opérations que l'exploitant est tenu d'effectuer sur le terrain.

4) La phrase suivante est ajoutée:

«Une production unitaire maximale autorisée est fixée à 1 700 kg de produit en coque par hectare, sur une période de deux ans.»

L'ajout de la production maximale de rendement à l'hectare du produit en coque vise à la fois à décourager le recours à des pratiques agricoles de type intensif, destinées à améliorer la production, susceptibles de nuire à la qualité du produit et à fournir un élément supplémentaire de contrôle de la production du «Pistacchio Verde di Bronte» au profit d'un meilleur contrôle des cas de fraude.

Article 5 — Récolte, entreposage et transformation

5) La phrase suivante:

«La récolte est manuelle; elle se fait par gaulage avec réception sur des filets ou par égrappage, dans des paniers en prenant soin d'éviter que les fruits tombent sur le sol.»

est modifiée comme suit:

«La récolte se fait par gaulage avec réception sur des filets ou par égrappage, dans des paniers en prenant soin d'éviter que les fruits tombent sur le sol.»

La modification permet, lors de la récolte, de recourir à des engins mécaniques tels que des secoueurs et vibreurs à moteur, qui facilitent le travail de récolte des exploitants sans compromettre la qualité du produit.

6) La phrase suivante:

«Après la phase d'écalage, le fruit en coque doit être immédiatement séché à la lumière directe ou au moyen d'autres systèmes de séchage; le produit doit être maintenu à une température comprise entre 40 et 50 °C, jusqu'à ce que le taux d'humidité de la graine de pistache atteigne 4 à 6 %.»

est modifiée comme suit:

«Après la phase d'écalage, le fruit en coque doit être immédiatement séché à la lumière directe ou au moyen d'autres systèmes de séchage, le produit doit être maintenu à une température inférieure à 50 °C, jusqu'à ce que le taux d'humidité de la graine de pistache soit inférieur ou égal à 6 %.»

La possibilité de pouvoir sécher le produit même à des températures inférieures à 40 °C permet de mieux préserver la couleur de la pistache.

La modification du taux d'humidité permet de mieux protéger le produit des moisissures et partant, d'améliorer sa durée de conservation.

7) La phrase suivante:

«Le produit séché sera conservé dans des emballages neufs de jute, de papier ou de polyéthylène, entreposés dans des locaux secs et aérés et placés de manière à ne pas être en contact avec le sol et les murs.»

est modifiée comme suit:

«Le produit séché sera conservé dans des emballages neufs, conformes à la réglementation en vigueur; il sera entreposé dans des locaux appropriés, secs et aérés, et placé de manière à ne pas être en contact avec le sol et les murs.»

La modification est nécessaire afin de permettre l'utilisation de tout type d'emballage autorisé par la réglementation en vigueur.

8) La phrase suivante:

«Pendant la période de mars à octobre, en fonction des conditions météorologiques, les divers types du fruit en coque, écalé ou pelé, doivent être conservés à une température comprise entre 13 et 17 °C, ou dans des emballages scellés sous vide ou en atmosphère modifiée.»

est modifiée comme suit:

«Pendant la période de mars à octobre, en fonction des conditions météorologiques, les divers types du fruit en coque, écalé ou pelé, doivent être conservés à une température inférieure ou égale à 15 °C, ou dans des emballages scellés sous vide ou en atmosphère modifiée.»

La modification de la température de stockage tient compte des températures des entrepôts. En particulier, le stockage du produit à des températures inférieures ou égales à 15 °C permet une meilleure et plus longue conservation du produit.

Étiquetage

Article 8 — Emballage et étiquetage

9) La phrase suivante:

«Les éléments permettant d'identifier le nom, la raison sociale, l'adresse du conditionneur ainsi que le nom éventuel des exploitations d'où proviennent les fruits, le poids brut à l'origine et l'année de production doivent également figurer sur l'étiquette.»

est modifiée comme suit:

«Les éléments permettant d'identifier le nom, la raison sociale, l'adresse du conditionneur ainsi que le nom éventuel des exploitations d'où proviennent les fruits, le poids net à l'origine et l'année de production doivent également figurer sur l'étiquette.»

Cet alinéa a été aligné sur la réglementation de l'Union en matière d'étiquetage qui prescrit d'indiquer la quantité nette de denrée alimentaire et non la quantité brute.

Mises à jour

Les références au règlement (CE) n° 510/2006 ont été remplacées par celles au règlement (UE) n° 1151/2012.

L'autorité désignée pour effectuer les contrôles est remplacée par l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia «A. Mirri», Via G. Marinuzzi 3, 90129 Palerme, Italie; tél. +39 0916565328; fax +39 0916565437; courriel: servizio.certificazioni@izssicilia.it

DOCUMENT UNIQUE

«PISTACCHIO VERDE DI BRONTE»

N° UE: PDO-IT-02144 — 7.6.2016

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Pistacchio Verde di Bronte»

2. État membre ou pays tiers

Italie

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

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

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

L'appellation d'origine protégée «Pistacchio Verde di Bronte» est réservée au fruit en coque, écalé ou pelé des plantes de l'espèce végétale «*Pistacia vera*», cultivar «Napoletana», également appelée «Bianca» ou «Nostrale», que l'on greffe sur un pistachier térébinthe (*Pistacia terebinthus*). La présence de plantes d'autres variétés et/ou de porte-greffes autres que *Pistacia terebinthus* est acceptée dans une proportion n'excédant pas 5 %. Cette proportion vaut pour l'ensemble des plantes présentes dans les plantations. Les produits issus de plantes n'appartenant pas au cultivar «Napoletana» ne pourront en aucun cas obtenir la certification.

Au moment de sa mise à la consommation, le «Pistacchio Verde di Bronte» doit non seulement satisfaire aux normes de qualité communes mais également répondre aux caractéristiques physiques et organoleptiques suivantes: couleur des cotylédons: vert intense; rapport chlorophylle a/chlorophylle b supérieur ou égal à 1,3; saveur aromatique forte, sans arrière-goût de moisi ou de saveurs étrangères; taux d'humidité inférieur ou égal à 6 %; haute teneur en acides gras monoinsaturés (avec prédominance de la teneur en acide palmitique supérieure ou égale à 10 %; de la teneur en acide linoléique supérieure ou égale à 15 % et une teneur en acide oléique inférieure ou égale à 72 %).

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

—

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

Les étapes du processus de production (culture, récolte et transformation) du «Pistacchio Verde di Bronte» ont lieu dans l'aire de production visée au point 4.

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

Le produit est mis à la consommation dans des emballages neufs de types divers, conformes à la législation en vigueur, dans les deux ans suivant la récolte.

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

Le produit «Pistacchio Verde di Bronte» ne peut être commercialisé que dans des emballages portant le logo de l'appellation d'origine contrôlée.

L'appellation «Pistacchio Verde di Bronte» doit être inscrite en caractères nets et indélébiles et doit se détacher clairement de toutes les autres indications.

Les éléments permettant d'identifier le nom, la raison sociale, l'adresse du conditionneur ainsi que le nom éventuel des exploitations d'où proviennent les fruits, le poids net à l'origine et l'année de production doivent également figurer sur l'étiquette.

La mention de la semaine de récolte du produit est facultative. Le logo de l'AOP est constitué de l'inscription «Denominazione d'Origine Protetta DOP» placée au-dessus d'une représentation de l'Etna et d'une pistache sous laquelle figure l'inscription «Pistacchio Verde di Bronte».

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

L'aire de production du «Pistacchio Verde di Bronte» est située sur le territoire des communes de Bronte, Adrano, Biancavilla, dans la province de Catane, à une altitude comprise entre 400 et 900 mètres.

5. Lien avec l'aire géographique

L'aire de production est constituée de terres d'origine volcanique et se caractérise par un climat méditerranéen subtropical, semi-aride, avec des étés longs et sujets à la sécheresse, une pluviosité concentrée durant les périodes automnale et hivernale et d'importantes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Ces facteurs pédologiques et climatiques, associés à la présence du térébinthe (*Pistacia terebinthus*) introduit par l'homme, confèrent au fruit des caractéristiques de qualité particulières (couleur vert intense typique du territoire, forme allongée, goût aromatique et haute teneur en acides gras monoinsaturés), qu'il est difficile de retrouver dans d'autres zones de production, y compris sur le massif de l'Etna. Cette combinaison particulière de facteurs pédologiques, climatiques et humains contribue à donner au «Pistacchio Verde di Bronte» ses spécificités, qui en font un produit unique en son genre.

En Sicile, la diffusion de la culture de la pistache remonte à la période de la domination arabe (VIII^e et IX^e siècles après J.-C.). Lorsque les invasions barbares disloquèrent l'Empire romain, la Sicile fut conquise par les Arabes (Berbères de Tunisie, Musulmans, Noirs du Soudan) qui qualifièrent le lieu de «jardin du paradis». Ce sont les Arabes qui introduisirent, en plus de la culture du citron, des oranges, de la canne à sucre, du coton, du palmier, du papyrus et de l'aubergine, celle de la pistache. Aujourd'hui encore, le «Pistacchio Verde di Bronte» est l'ingrédient qui caractérise les desserts siciliens, notamment ceux de la région de Catane.

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'AOP «Pistacchio Verde di Bronte» au Journal officiel de la République italienne n° 56 du 8 mars 2016.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) 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).

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

(2016/C 403/10)

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 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

«SCHWÄBISCHE SPÄTZLE»/«SCHWÄBISCHE KNÖPFLE»

N° UE: DE-PGI-0105-01384 — 12.10.2015

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle

Adress: Dottingerstraße 69
72525 Münsingen
ALLEMAGNE

Intérêt légitime:

Le demandeur est le même que le demandeur initial. Le Schutzgemeinschaft (groupement de protection) est un groupement de producteurs ou transformateurs du produit concerné.

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien avec l'aire géographique
- Étiquetage
- Autres [à préciser]

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)

b) *Description:*

- 1) À la première phrase, après «[...] pâtes alimentaires aux œufs frais», les termes suivants sont ajoutés: «(pâtes sèches) ou aux œufs entiers et/ou aux œufs frais (pâtes fraîches)».

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

2) À la fin du premier alinéa, les phrases suivantes, qui figuraient initialement au point e) «Méthode de production», sont ajoutées:

«Les “Schwäbische Spätzle”/“Schwäbische Knöpfle” sont vendus en tant que pâtes fraîches directement destinées à la consommation, ou pasteurisées et/ou réfrigérées ou congelées. En outre, les “Spätzle” sont également vendus en tant que pâtes sèches de bonne conservation.»

3) Au point «Composition»:

— à la première phrase, après «[...] semoule, œufs frais», les termes suivants sont ajoutés: «(pour les “Spätzle”/“Knöpfle” secs) ou œufs entiers et/ou œufs frais (pour les “Spätzle”/“Knöpfle” frais);»

— à la fin du paragraphe, la phrase suivante est ajoutée:

«Dans les “Schwäbische Spätzle”/“Schwäbische Knöpfle” frais, on peut éventuellement ajouter de l'huile alimentaire sans effet sur le goût ni la couleur.»

4) Au point «Caractéristiques essentielles»:

— les indications relatives à la «Qualité des œufs» sont remplacées par le texte suivant:

«Qualité des œufs pour les “Schwäbische Spätzle”/“Schwäbische Knöpfle” secs: œufs frais, conformément aux règles de fabrication des pâtes (*Leitsätze für Teigwaren*).

Qualité des œufs pour les “Schwäbische Spätzle”/“Schwäbische Knöpfle” frais: œufs entiers et/ou œufs frais, conformément aux règles de fabrication des pâtes (*Leitsätze für Teigwaren*).»

— après «Qualité de la semoule», au lieu de «[...] ou farine d'épeautre», lire «[...] et/ou semoule d'épeautre»;

— après «Qualité de la farine pour les “Schwäbische Spätzle”/“Schwäbische Knöpfle” frais», au lieu de «farine de blé ou d'épeautre», lire «farine de blé et/ou d'épeautre».

— à la fin du point, les termes suivants sont ajoutés:

«Les “Schwäbische Spätzle”/“Schwäbische Knöpfle” frais peuvent éventuellement être huilés avec de l'huile alimentaire sans effet sur le goût ni la couleur.»

Justification:

1) Remplacement des «œufs frais» par des «œufs entiers» dans les «Spätzle»/«Knöpfle» frais

Si de nombreux fabricants de pâtes sèches cassent eux-mêmes les œufs de poules et les transforment ensuite en œufs frais dans un bref délai, le cassage d'œufs de poules est rarement effectué par les fabricants de pâtes fraîches dans la mesure où ceux-ci ne sont pas des entreprises du secteur de la restauration ou de petites exploitations artisanales.

La masse d'œufs non pasteurisée étant très vulnérable à l'altération microbienne, le risque d'incidence négative sur cette matière première et, partant, sur le produit fini, est très élevé, en particulier pour les fabricants de pâtes fraîches. Ceux-ci utilisent donc des œufs entiers pasteurisés qu'ils se procurent auprès de fournisseurs agréés.

Lesdits fournisseurs doivent être agréés conformément à la législation de l'Union dans le domaine vétérinaire et des denrées alimentaires et ils doivent effectuer un grand nombre d'analyses de routine de la matière première (œufs en coquilles) ainsi que du produit final. L'examen de la matière première comporte un contrôle approfondi et régulier des marchandises à l'arrivée, qui porte sur les conditions de stockage, la taille de la chambre à air et l'analyse des contaminants effectuée par des laboratoires externes accrédités. Après la pasteurisation, d'autres analyses physico-chimiques et microbiologiques liées au lot sont effectuées afin de garantir la sécurité du produit livré en ce qui concerne sa fraîcheur, sa durée de conservation et la constance de ses propriétés. En particulier, la détermination des acides organiques (acide lactique, acide bêta-hydroxybutyrique, acide succinique) constitue, dans ce contexte, une bonne indication de la fraîcheur.

Les œufs frais au sens des règles de fabrication des pâtes peuvent également provenir d'exploitations agréées si les ovoproduits pasteurisés ont été livrés dans un délai de 24 heures aux fabricants de pâtes alimentaires, qui doivent alors les transformer dans un bref délai.

L'application de ces règles au circuit opérationnel peut toutefois poser des difficultés aux producteurs de pâtes fraîches, notamment après le week-end ou des jours fériés.

Par ailleurs, les règles de fabrication des pâtes ne contiennent pas d'indications concernant l'âge des œufs, mais se limitent à définir le laps de temps entre le cassage et la transformation.

Or l'âge des œufs et leurs conditions de stockage avant le cassage sont un élément déterminant pour leur qualité. Ce facteur n'est cependant pas pris en compte dans les règles de fabrication. Qu'il s'agisse d'œufs entiers ou d'œufs frais, il est incontestable que seuls des œufs de catégorie A sont utilisés. Les œufs entiers pasteurisés utilisés pour la production de pâtes fraîches aux œufs ont une durée maximale de conservation de 14 jours à partir de la date de ponte. Les durées de stockage décrites ne sont pas différentes pour les œufs frais.

Il ressort de la situation exposée ci-dessus, d'une part, que l'utilisation d'œufs entiers dans la fabrication des «Spätzle»/«Knöpfle» frais est conforme aux exigences de la sécurité de la production et, d'autre part, qu'elle est au moins équivalente à celle d'œufs frais et n'entraîne aucune baisse de qualité du produit final.

2) La description des différentes formes sous lesquelles les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» se présentent en tant que pâtes alimentaires fraîches et sèches relève, d'un point de vue thématique, du point b) du cahier des charges et doit donc être déplacée du point e) vers le point b).

3) Huile alimentaire en tant qu'ingrédient facultatif

Les pâtes fraîches ne sont pas séchées après la fabrication, ou ne le sont que légèrement. Du fait de leur teneur en eau plus élevée que celle des pâtes sèches, elles collent légèrement les unes aux autres. Pour éviter ce phénomène, l'adjonction d'huile alimentaire est nécessaire. Les pâtes fraîches conservent ainsi leur consistance et leur forme, ce qui augmente la qualité du produit lors de sa préparation pour le consommateur final. Les pâtes alimentaires peuvent être facilement sorties de leur emballage et chauffées.

L'utilisation d'huile alimentaire sans effet sur le goût ni la couleur empêche l'altération du goût et de la couleur des «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle».

Il est également de pratique courante, dans le secteur de la restauration ou chez les particuliers, d'enduire les pâtes d'huile pour les préparer et les conserver. Lors de la préparation des pâtes alimentaires sèches, un peu d'huile est généralement ajoutée à l'eau de cuisson pour éviter qu'elles ne collent.

L'utilisation d'huile alimentaire pour enduire les «Spätzle»/«Knöpfle» frais correspond donc à des exigences technologiques et ne nuit donc pas à la qualité ni aux caractéristiques du produit.

4) La modification de «[...] ou farine d'épeautre» en «[...] et/ou semoule d'épeautre» vise, d'une part, à rectifier une erreur manifeste et, d'autre part, à préciser que, conformément aux usages des fabricants, la semoule de blé et celle d'épeautre peuvent également être utilisées conjointement.

La même remarque vaut pour le remplacement de «farine de blé ou d'épeautre» par «farine de blé et/ou d'épeautre».

e) *Méthode de production et d'obtention*

À la fin du paragraphe, la partie de phrase «[...] ou d'un premier refroidissement éventuel, d'une pasteurisation, puis d'un refroidissement à 2-7 °C dans le cas des pâtes fraîches» est modifié comme suit:

«[...] ou d'une pasteurisation éventuelle puis d'un refroidissement à 2-7 °C ou d'une congélation dans le cas des pâtes fraîches».

Justification:

Il s'agit d'une modification d'ordre rédactionnel et d'un ajout précisant que, dans le cas des pâtes fraîches, une congélation est également possible. Le fait que les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» sont également proposés congelés ressort déjà du point b) «Description».

f) *Lien avec l'aire géographique*

Spécificité du produit

À la première phrase, après «[...] pâtes alimentaires aux œufs frais», les termes «(pâtes sèches) ou aux œufs entiers et/ou aux œufs frais (pâtes fraîches)» sont ajoutés.

Justification:

Voir la justification relative au remplacement des «œufs frais» par des «œufs entiers» pour les «Spätzle»/«Knöpfle» frais, au point b) «Description».

DOCUMENT UNIQUE

«SCHWÄBISCHE SPÄTZLE»/«SCHWÄBISCHE KNÖPFLE»

N° UE: DE-PGI-0105-01384 — 12.10.2015

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle»

2. **État membre ou pays tiers**

Allemagne

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 «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» sont des pâtes alimentaires aux œufs frais (pâtes sèches) ou aux œufs entiers et/ou aux œufs frais (pâtes fraîches) de style artisanal, de forme irrégulière et à la surface rugueuse et poreuse, fabriquées en faisant tomber directement la pâte épaisse dans l'eau bouillante/la vapeur d'eau. Dans le langage courant, les deux dénominations désignent le même produit, avec la même pâte de base, et sont interchangeables. Les pâtes elles-mêmes sont de forme variable et peuvent être épaisses ou fines, allongées ou courtes selon les cas. Il est quasi-impossible de distinguer ces deux dénominations, les différences ne sont pas bien définies et les deux termes sont de surcroît interprétés différemment selon les régions.

Les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» sont vendus en tant que pâtes fraîches directement destinées à la consommation, ou pasteurisées et/ou réfrigérées ou congelées. En outre, les «Spätzle» sont également vendus en tant que pâtes sèches de bonne conservation.

Caractéristiques essentielles

Couleur/apparence: naturelle, de jaune-doré à jaune clair.

Forme: pâtes alimentaires aux œufs de forme irrégulière; surface rugueuse et poreuse; style artisanal; forme variable (peuvent être fines ou épaisses, allongées ou courtes).

Consistance/texture: les pâtes sont fermes, présentent une bonne tenue à la cuisson/ne collent pas, elles ont une surface rugueuse.

Qualité des œufs pour les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» (pâtes sèches): œufs frais, conformément aux règles de fabrication des pâtes (*Leitsätze für Teigwaren*).Qualité des œufs pour les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» (pâtes fraîches): œufs entiers et/ou œufs frais, conformément aux règles de fabrication des pâtes (*Leitsätze für Teigwaren*).

Teneur en œufs par kg de semoule/farine:

«Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» (pâtes sèches): au moins 2 œufs par kilogramme de semoule; généralement on met 4 ou 6 œufs par kilogramme de semoule;

«Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» (pâtes fraîches): au moins 8 œufs par kilogramme de semoule et de farine.

Qualité de la semoule: semoule de blé dur et/ou semoule d'épeautre.

Qualité de la farine pour les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» frais: farine de blé et/ou d'épeautre.

Qualité de l'eau: eau potable fraîche.

Sel: facultatif, max. 1 %.

Épices, aromates, épinards: facultatifs.

Acide citrique: facultatif dans les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» frais.

Huile alimentaire, sans effet sur le goût et sans effet colorant: facultatif dans les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» frais.

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

Ingrédients des «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle»: semoule, œufs frais (pour les «Spätzle»/«Knöpfle» secs) ou œufs entiers et/ou œufs frais (pour les «Spätzle»/«Knöpfle» frais), eau potable. L'adjonction de sel (maximum 1 %), d'épices, d'aromates et d'épinards est facultative. Dans les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» frais, on peut éventuellement ajouter de l'acide citrique et la semoule peut être remplacée totalement ou partiellement par de la farine. Les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» frais peuvent éventuellement être huilés avec de l'huile alimentaire sans effet sur le goût ni la couleur.

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

Afin que soient garantis l'authenticité de ce produit régional traditionnel ainsi que le maintien d'un niveau élevé de qualité, la fabrication des «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. Les étapes de fabrication des pâtes fraîches et des pâtes sèches sont identiques jusqu'au refroidissement ou au séchage. Traditionnellement, les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» sont produits par raclage manuel; la production mécanique n'est apparue qu'au début du XX^e siècle. Les ingrédients sont mélangés et la pâte est malaxée jusqu'à ce qu'elle épaississe. Depuis l'apparition des pétrins, ce processus est devenu essentiellement mécanique. La pâte est mise en forme, puis plongée dans l'eau bouillante ou la vapeur d'eau. La consistance de la pâte et le choix de la bonne température et du bon temps de cuisson nécessitent un certain doigté et une certaine expérience, qu'il est difficile d'uniformiser. Les compétences artisanales des fabricants et le savoir-faire régional revêtent à cet égard une importance toute particulière. Les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» font l'objet d'un préséchage suivi d'un séchage dans le cas des pâtes sèches, ou d'une pasteurisation éventuelle puis d'un refroidissement à 2-7 °C ou d'une congélation dans le cas des pâtes fraîches.

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*

—

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

L'aire géographique correspondant à la Souabe englobe tout le Bade-Wurtemberg ainsi que le canton souabe du Land de Bavière.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

La fabrication des «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» est une tradition séculaire dans l'aire géographique et occupe une place importante dans la cuisine souabe. Les compétences artisanales des fabricants et le savoir-faire régional revêtent à cet égard une importance toute particulière. Les «Spätzle» sont traditionnellement fabriqués par raclage manuel; les «Spätzle» raclés à la main sur une planche sont aujourd'hui encore un label de qualité particulier. Pour des raisons économiques, la production mécanique des «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» de style artisanal (comme s'ils étaient raclés à la main) a débuté dans l'aire géographique dès le début du XX^e siècle. Des premiers brevets, fondés sur la pratique (voir par exemple le *Deutsches Reichpatent* 471046), ont été déposés afin de préserver l'authenticité et le style artisanal des «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle». Plusieurs expositions font état du savoir-faire traditionnel de la Souabe en ce qui concerne leur fabrication, depuis les temps anciens jusqu'à l'époque actuelle (voir l'exposition «Spätzle und Knöpfle — Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben» organisée par Blickfang: Alte Zeiten, Ofterdingen, ou encore l'exposition «Spätzle — Schaben, pressen, hobeln» au musée de plein air de Beuren). De nombreux concours de cuisine et plusieurs records mondiaux de fabrication de Spätzle au racloir mettent en évidence la particularité de l'aire géographique associée aux facteurs humains. Le savoir-faire local en matière de fabrication s'est transmis de génération en génération et contribue largement à conférer au produit ses caractéristiques actuelles. La tradition de fabrication des «Spätzle» dans la région de Souabe est recensée à partir du XVIII^e siècle. En 1725, Rosino Lentilio, conseiller et médecin personnel du Wurtemberg, déclarait qu'on entendait par «Knöpflein» et «Spazen», «tout ce qui est préparé à base de farine». À l'époque, l'épeautre était largement répandu dans la région souabe-alsacienne. Cette céréale peu exigeante, qui pousse aussi sur les sols peu fertiles, était très populaire dans cette région pauvre cultivée par de petits agriculteurs. Comme l'épeautre contient beaucoup de gluten et que la pâte pouvait donc être préparée sans œufs dans les périodes difficiles, les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» étaient principalement fabriqués à base d'épeautre. Les «Spätzle» ont acquis leur notoriété dans le Jura souabe, dans la région de Münsingen. Avec le début de l'industrialisation et l'accroissement de la prospérité, les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle», qui constituaient autrefois un mets ordinaire, sont devenus une spécialité culinaire consommée les jours de fête. Dans la description d'un village souabe datant de 1937, les «Spätzle» sont qualifiés de plat de fête. Un an plus tôt, le poète du terroir Sebastian Blau élevait les «Spätzle» au rang de symbole de l'identité régionale souabe: «[...] les «Spätzle» sont le fondement de notre cuisine, la gloire de notre pays, [...], l'alpha et l'oméga du menu souabe [...]». Dans l'aire géographique concernée, justement dans les zones par ailleurs défavorisées par la nature, les procédés de fabrication régionaux traditionnels et les compétences artisanales extrêmement développées en la matière ont permis la fabrication d'un produit de grande valeur. Les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» figurent

aujourd'hui dans la gamme de produits de la quasi-totalité des fabricants de pâtes et des gastronomes souabes et sont également exportés avec succès depuis les années 80. Pour les habitants de l'aire géographique, ils ont acquis une importance identitaire. La place fondamentale des «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» dans la cuisine souabe est étayée notamment par le roman *Die Geschichte von den sieben Schwaben*, qui a été publié pour la première fois en 1827 et d'après lequel il est coutume, en Souabe, «de manger cinq repas par jours, tous les cinq comportant du potage, et deux d'entre eux accompagnés en outre de “Knöpfle” ou de “Spätzle”». Elise Henle expliquait, en 1892, qu'il convenait, pour une femme souabe, de maîtriser la fabrication des «Spätzle»: «une femme qui ne sait pas faire les Spätzle n'est pas une vraie Souabe». Plus récemment, l'auteur souabe Siegfried Ruoff énumérait, dans son livre de cuisine intitulé *Schwäbische Spätzleküche*, plus de 50 recettes différentes de «Spätzle» pour la région de Souabe.

Spécificité du produit

Contrairement à d'autres pâtes alimentaires, les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» sont des pâtes alimentaires aux œufs frais (pâtes sèches) ou aux œufs entiers et/ou aux œufs frais (pâtes fraîches) de style artisanal, de forme irrégulière et à la surface rugueuse et poreuse, fabriquées en faisant tomber directement la pâte épaisse dans l'eau bouillante/la vapeur d'eau et qui peuvent être de forme fine ou épaisse, allongée ou courte. Il s'agit des seules pâtes dont la première cuisson intervient dès le stade de la fabrication. La pâte humide est pressée à travers les trous d'une grille ou s'écoule d'elle-même par ces trous pour tomber dans l'eau bouillante. Au cours de ce processus, la pâte peut éventuellement être coupée.

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 causal entre la particularité des «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» et leur origine géographique résulte de la réputation particulière dont ils jouissent en raison de leur origine. Il s'agit de pâtes traditionnelles typiques de la région souabe, qui sont connues et appréciées dans la région, mais également au-delà. Cette renommée est confirmée, d'une part, par la multitude d'avis parvenus à l'administration nationale compétente et par un sondage réalisé auprès des consommateurs en 2002.

D'autre part, de nombreuses références figurant dans la littérature, des articles de presse et des livres de cuisine régionaux soulignent l'importance fondamentale et la réputation des «Spätzle»/«Knöpfle» dans la cuisine souabe en tant que «plat national souabe».

Les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» figurent aujourd'hui dans la gamme de produits de la quasi-totalité des fabricants de pâtes et des gastronomes souabes et sont également exportés avec succès depuis les années 80 du siècle dernier. Le prestige des «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» repose principalement sur leur processus de fabrication régionale traditionnelle et sur les hautes compétences artisanales en matière de fabrication des «Spätzle» que l'on trouve en Souabe, les «Spätzle» raclés à la main étant particulièrement réputés. La fabrication mécanique requiert elle aussi un certain doigté et une certaine expérience, de sorte que les compétences artisanales des fabricants et le savoir-faire régional revêtent également une importance particulière à cet égard. On peut donc partir du principe que la renommée des «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» est étroitement liée à leur région d'origine.

Les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» ont acquis une grande notoriété auprès des consommateurs et jouissent, en raison de leur origine régionale, d'un grand prestige fondé sur leur longue tradition en tant que spécialité régionale souabe et sur les compétences artisanales de fabrication des «Spätzle» qui s'y sont développées, les «Spätzle» raclés à la main étant considérés comme un label de qualité particulier. Un sondage national réalisé en 1965 par la coopérative de consommateurs de Stuttgart attestait déjà l'exceptionnelle renommée dont jouissaient les Spätzle dans les régions de Stuttgart et de Reutlingen. La littérature souabe est elle aussi riche en poèmes sur ce plat cher aux Souabes; on peut citer «Das Lob der Schwabenknöpfle», poème publié en 1838 dans le *Schwarzwälder Boten*, ou encore les poèmes «Schwäbische Leibspeisa» ou «Spätzles-Lied». Les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» ne sont pas non plus absents des fêtes et coutumes de la région et font en outre l'objet d'une commercialisation touristique sous forme de semaines à thème ou de cours, de séminaires et de concours de raclage de «Spätzle». Depuis peu, les «Schwäbische Spätzle»/«Schwäbische Knöpfle» jouent également le rôle d'ambassadeur culinaire de la région de Souabe.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2016/26/Teil-7/20160701>

RECTIFICATIFS

Rectificatif à la communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre de la directive 1999/5/CE du Parlement européen et du Conseil concernant les équipements hertziens et les équipements terminaux de télécommunications et la reconnaissance mutuelle de leur conformité

(Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la législation d'harmonisation de l'Union)

(«Journal officiel de l'Union européenne» C 249 du 8 juillet 2016)

(2016/C 403/11)

Page 4, norme EN 60065:2014:

au lieu de:

«Cenelec	EN 60065:2014 Appareils audio, vidéo et appareils électroniques analogues — Exigences de sécurité IEC 60065:2014 (Modifié)	17.4.2015	EN 60065:2002 + A11:2008 + A12:2011 + A1:2006 + A1:2006 + A2:2010 Note 2.1	17.11.2017	Article 3, paragraphe 1, point a) (et article 2 de la directive 2006/95/CE)
	EN 60065:2014/AC:2016	Ceci est la première publication»			

lire:

«Cenelec	EN 60065:2014 Appareils audio, vidéo et appareils électroniques analogues — Exigences de sécurité IEC 60065:2014 (Modifié)	17.4.2015	EN 60065:2002 + A11:2008 + A12:2011 + A1:2006 + A1:2006 + A2:2010 Note 2.1	12.6.2017	Article 3, paragraphe 1, point a) (et article 2 de la directive 2006/95/CE)
	EN 60065:2014/AC:2016	8.7.2016»			

Page 4, norme EN 60825-1:2014:

au lieu de:

«Cenelec	EN 60825-1:2014 Sécurité des appareils à laser — Partie 1: Classification des matériels et exigences IEC 60825-1:2014	10.7.2015	EN 60825-1:2007 Note 2.1	19.6.2017	Article 3, paragraphe 1, point a) (et article 2 de la directive 2006/95/CE)»
----------	--	-----------	-----------------------------	-----------	---

lire:

«Cenelec	EN 60825-1:2014 Sécurité des appareils à laser — Partie 1: Classification des matériels et exigences IEC 60825-1:2014	10.7.2015	EN 60825-1:2007 Note 2.1	12.6.2017	Article 3, paragraphe 1, point a) (et article 2 de la directive 2006/95/CE)»
----------	--	-----------	-----------------------------	-----------	---

Page 6, norme EN 61000-3-2:2014:

au lieu de:

«Cenelec	EN 61000-3-2:2014 Compatibilité électromagnétique (CEM) — Partie 3-2: Limites — Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16 A par phase) IEC 61000-3-2:2014	17.4.2015	EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 Note 2.1	30.6.2017	Article 3, paragraphe 1, point b)»
----------	---	-----------	---	-----------	------------------------------------

lire:

«Cenelec	EN 61000-3-2:2014 Compatibilité électromagnétique (CEM) — Partie 3-2: Limites — Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16 A par phase) IEC 61000-3-2:2014	17.4.2015	EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 Note 2.1	12.6.2017	Article 3, paragraphe 1, point b)»
----------	---	-----------	---	-----------	------------------------------------

Pages 8 et 9, norme EN 62368-1:2014:

au lieu de:

«Cenelec	EN 62368-1:2014 Équipements des technologies de l'audio/vidéo, de l'information et de la communication — Partie 1: Exigences de sécurité (IEC 62368-1:2014, modifiée) IEC 62368-1:2014 (Modifié)	17.4.2015	EN 60065:2014 EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A12:2011 + A1:2010 + A2:2013 Note 2.1	20.6.2019	Article 3, paragraphe 1, point a) (et article 2 de la directive 2006/95/CE)
	EN 62368-1:2014/AC:2015	Ceci est la première publication			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	Ceci est la première publication			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	10.7.2015»			

lire:

«Cenelec	EN 62368-1:2014 Équipements des technologies de l'audio/vidéo, de l'information et de la communication — Partie 1: Exigences de sécurité (IEC 62368-1:2014, modifiée) IEC 62368-1:2014 (Modifié)	17.4.2015	EN 60065:2014 EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A12:2011 + A1:2010 + A2:2013 Note 2.1	12.6.2017	Article 3, paragraphe 1, point a) (et article 2 de la directive 2006/95/CE)
	EN 62368-1:2014/AC:2015	10.7.2015			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	8.7.2016			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	8.7.2016»			

Page 34, norme EN 301 908-13 V7.1.1:

au lieu de:

«ETSI	EN 301 908-13 V7.1.1 Réseaux cellulaires IMT — Norme européenne (EN) harmonisée couvrant les exigences essentielles de l'article 3, paragraphe 2 de la directive R&TTE — Partie 13: Équipement d'utilisateur (UE) pour accès radio terrestre universel évolué (E-UTRA)	Ceci est la première publication	EN 301 908-13 V6.2.1 Note 2.1	30.9.2017	Article 3, paragraphe 2»
-------	---	----------------------------------	----------------------------------	-----------	--------------------------

lire:

«ETSI	EN 301 908-13 V7.1.1 Réseaux cellulaires IMT — Norme européenne (EN) harmonisée couvrant les exigences essentielles de l'article 3, paragraphe 2 de la directive R&TTE — Partie 13: Équipement d'utilisateur (UE) pour accès radio terrestre universel évolué (E-UTRA)	8.7.2016	EN 301 908-13 V6.2.1 Note 2.1	12.6.2017	Article 3, paragraphe 2»
-------	---	----------	----------------------------------	-----------	--------------------------

Page 36, norme EN 301 908-2 V7.1.1:

au lieu de:

«ETSI	EN 301 908-2 V7.1.1 IMT cellular networks — Harmonized EN covering the essential requirements of article 3.2 of the R&TTE directive — Part 2: CDMA Direct Spread (UTRA FDD) User Equipment (UE)	Ceci est la première publication	EN 301 908-2 V6.2.1 Note 2.1	30.9.2017	Article 3, paragraphe 2»
-------	--	----------------------------------	---------------------------------	-----------	--------------------------

lire:

«ETSI	EN 301 908-2 V7.1.1 IMT cellular networks — Harmonized EN covering the essential requirements of article 3.2 of the R&TTE directive — Part 2: CDMA Direct Spread (UTRA FDD) User Equipment (UE)	8.7.2016	EN 301 908-2 V6.2.1 Note 2.1	12.6.2017	Article 3, paragraphe 2»
-------	--	----------	---------------------------------	-----------	--------------------------

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR