



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2017/C 368/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informations*

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

Commission européenne

2017/C 368/02	Taux de change de l'euro	2
2017/C 368/03	Publication des contre-valeurs en monnaie nationale des seuils financiers exprimés en euros dans l'annexe I du règlement (CE) n° 116/2009 du Conseil	3

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2017/C 368/04	Informations à fournir en vertu de l'article 5, paragraphe 2 — Constitution d'un groupement européen de coopération territoriale (GECT) [Règlement (CE) n° 1082/2006 du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006 (JO L 210 du 31.7.2006, p. 19)]	4
---------------	--	---

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2017/C 368/05	Appels à propositions et activités connexes au titre du programme de travail 2018-2020 relevant du programme-cadre pour la recherche et l'innovation (2014-2020) Horizon 2020 et au titre du programme de travail 2018 relevant du programme de recherche et de formation de la Communauté européenne de l'énergie atomique (2014-2018) complétant le programme-cadre Horizon 2020	6
---------------	--	---

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

Commission européenne

2017/C 368/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8670 — CDPQ/GE/JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	9

AUTRES ACTES

Commission européenne

2017/C 368/08	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	10
2017/C 368/09	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	16

⁽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.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2017/C 368/01)

Le 12 octobre 2017, 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 32017M8607.

⁽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⁾

27 octobre 2017

(2017/C 368/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1605	CAD	dollar canadien	1,4961
JPY	yen japonais	132,52	HKD	dollar de Hong Kong	9,0561
DKK	couronne danoise	7,4407	NZD	dollar néo-zélandais	1,6975
GBP	livre sterling	0,88633	SGD	dollar de Singapour	1,5899
SEK	couronne suédoise	9,7390	KRW	won sud-coréen	1 309,39
CHF	franc suisse	1,1632	ZAR	rand sud-africain	16,4855
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7225
NOK	couronne norvégienne	9,5348	HRK	kuna croate	7,5123
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 818,76
CZK	couronne tchèque	25,673	MYR	ringgit malais	4,9228
HUF	forint hongrois	311,23	PHP	peso philippin	60,174
PLN	zloty polonais	4,2462	RUB	rouble russe	67,8368
RON	leu roumain	4,6010	THB	baht thaïlandais	38,645
TRY	livre turque	4,4361	BRL	real brésilien	3,8292
AUD	dollar australien	1,5196	MXN	peso mexicain	22,3514
			INR	roupie indienne	75,5020

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

Publication des contre-valeurs en monnaie nationale des seuils financiers exprimés en euros dans l'annexe I du règlement (CE) n° 116/2009 du Conseil

(2017/C 368/03)

Conformément aux exigences de l'annexe I, partie B, du règlement (CE) n° 116/2009 du Conseil ⁽¹⁾, il y a lieu de convertir les seuils financiers applicables à certaines catégories de biens culturels dans les monnaies nationales des États membres dont la monnaie n'est pas l'euro et de les publier au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Les contre-valeurs énumérées ci-après ont été calculées sur la base de la valeur quotidienne moyenne de chacune des monnaies concernées, exprimée en euros, durant les vingt-quatre mois qui se terminent le dernier jour du mois d'août 2017. Ces valeurs révisées prennent effet le 31 décembre 2017.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Lev bulgare	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Couronne tchèque	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK Couronne danoise	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP Livre sterling	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK Kuna croate	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF Forint hongrois	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN Zloty polonais	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON Leu roumain	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK Couronne suédoise	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ JO L 39 du 10.2.2009, p. 1.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations à fournir en vertu de l'article 5, paragraphe 2**Constitution d'un groupement européen de coopération territoriale (GECT)**

[Règlement (CE) n° 1082/2006 du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006 (JO L 210 du 31.7.2006, p. 19)]

(2017/C 368/04)

I.1) Nom, adresse et point de contact

Dénomination officielle: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Siège officiel: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Hongrie

Point de contact: Veronika Huszár

Tel. +36 0694553074

Courriel: palyazat3@szentgotthard.hu

Adresse internet du groupement:

I.2) Durée du groupement:

Durée du groupement: indéterminée

Date d'enregistrement: 15 août 2017

Date de publication:

II. Objectifs

- 1.1. promouvoir la coopération économique et sociale transfrontalière et renforcer la cohésion territoriale dans les territoires où vit une population mixte composée de communautés nationales hongroises et slovènes;
- 1.2. améliorer le bien-être et la qualité de vie dans le territoire du GECT;
- 1.3. faciliter l'exercice effectif des droits des minorités nationales hongroises et slovènes dans le territoire du GECT; préserver l'identité nationale de leurs membres ainsi que leurs relations avec leur État parent, notamment en ce qui concerne la sauvegarde et la préservation de la langue et de la culture; prendre position et formuler un avis dans ces domaines; préparer et soumettre des recommandations aux instances compétentes;
- 1.4. mobiliser et utiliser les ressources locales et autres accessibles, qu'elles soient humaines ou matérielles, afin de mettre en application les dispositions visées aux sections 1.1 à 1.3 ci-dessus.

III. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES SUR LA DÉNOMINATION DU GROUPEMENT

Dénomination en anglais: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

Dénomination en français: Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

IV. Membres

IV.1) Nombre total de membres du groupement: 4

IV.2) Nationalités des membres du groupement: Slovaquie, Hongrie

IV.3) Informations relatives aux membres*

Dénomination officielle: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Adresse postale: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Hongrie

Adresse internet:

Type de membre: collectivité locale

Dénomination officielle: Országos Szlovén Önkormányzat

Adresse postale: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Hongrie

Adresse internet:

Type de membre: gouvernement autonome d'une minorité nationale

Dénomination officielle: commune de Lendava (*občina Lendava*)

Adresse postale: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Slovénie

Adresse internet:

Type de membre: autorité locale

Dénomination officielle: communauté nationale autonome hongroise du Pomurje (*Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost*)

Adresse postale: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Slovénie

Adresse internet:

Type de membre: gouvernement autonome d'une minorité nationale

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

Appels à propositions et activités connexes au titre du programme de travail 2018-2020 relevant du programme-cadre pour la recherche et l'innovation (2014-2020) Horizon 2020 et au titre du programme de travail 2018 relevant du programme de recherche et de formation de la Communauté européenne de l'énergie atomique (2014-2018) complétant le programme-cadre Horizon 2020

(2017/C 368/05)

Avis est donné du lancement d'appels à propositions et d'activités connexes au titre du programme de travail 2018-2020 relevant du programme-cadre pour la recherche et l'innovation (2014-2020) Horizon 2020 et au titre du programme de travail 2018 relevant du programme de recherche et de formation de la Communauté européenne de l'énergie atomique (2014-2018) complétant le programme-cadre Horizon 2020.

La Commission a adopté, par les décisions C(2017) 7123 et C(2017) 7124 du 27 octobre 2017, deux programmes de travail prévoyant des appels à propositions et des activités connexes.

Ces décisions sont subordonnées à la disponibilité des crédits qui sont prévus dans le projet de budget pour les exercices correspondants par l'autorité budgétaire ou, si le budget d'un exercice donné n'est pas adopté, qui sont prévus par le système des douzièmes provisoires.

Ces programmes de travail, et notamment les délais et les budgets prévus pour les activités, peuvent être consultés sur le portail web des participants (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>), qui fournit également des informations relatives aux modalités des appels à propositions et des activités connexes, et des indications à l'intention des candidats sur la façon de soumettre des propositions. Les mises à jour de ces informations seront, le cas échéant, chargées sur ce même portail.

Au stade actuel, des propositions ne peuvent être présentées que pour les sujets accompagnés de la mention «2018» dans les appels à propositions publiés sur le portail des participants. Les dates auxquelles des propositions pourront être présentées pour les sujets «2019» et «2020» seront publiées ultérieurement sur le portail des participants.

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8670 — CDPQ/GE/JV)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2017/C 368/06)

1. Le 20 octobre 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Caisse de dépôt et placement du Québec («CDPQ», Canada),
- GE Capital Aviation Services Limited («GECAS», Irlande/États-Unis), contrôlée en dernier ressort par General Electric Company («GE», États-Unis),
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd («EVAL», Irlande).

CDPQ et GE acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'EVAL.

La concentration est réalisée par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- CDPQ: investisseur institutionnel gérant des fonds essentiellement pour des plans publics et parapublics de retraite et d'assurance,
- GE: présent dans une large palette d'activités diversifiées, notamment par l'intermédiaire de GECAS dont les activités ont trait à la location, à l'échelle mondiale, d'avions commerciaux et au secteur financier,
- EVAL: acquisition et location d'aéronefs.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8670 — CDPQ/GE/JV

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Adresse postale:

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

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2017/C 368/07)

1. Le 19 octobre 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Cargill Incorporated («Cargill», États-Unis d'Amérique),
- Faccenda Investments Ltd («Faccenda», Royaume-Uni).

Cargill et Faccenda acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'une société nouvellement créée constituant une entreprise commune de plein exercice.

La concentration est réalisée par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Cargill: la production et la commercialisation, à l'échelle internationale, de produits alimentaires, y compris le marchandage de céréales et de matières premières, la transformation et le raffinage d'oléagineux et de céréales, la meunerie et la transformation de la viande (y compris le poulet),
- Faccenda: l'élevage, l'engraissement, la transformation et la vente de produits à base de poulet, de dinde et de canard.

Seront rassemblées au sein de l'entreprise commune les activités de Cargill et de Faccenda sur le marché britannique en ce qui concerne la viande de volaille (poulet, dinde et canard) fraîche et crue à valeur ajoutée, comprenant leurs activités intégrées en matière d'alimentation animale, de reproduction, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de transformation.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Adresse postale:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande 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

(2017/C 368/08)

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**«SALCHICHÓN DE VIC»/«LLONGANISSA DE VIC»****N° UE: PGI-ES-02158 — 4.7.2016****AOP () IGP (X)****1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Consejo regulador de la IGP Llonganissa de Vic
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6
08010 Barcelone
ESPAÑA

info@llonganissadevic.cat
www.llonganissadevic.cat

Le Conseil régulateur de l'indication géographique protégée «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» se compose de tous les producteurs du saucisson protégé par l'IGP «Salchichón de Vic» ou «Llonganissa de Vic» et a un intérêt légitime à présenter la demande de modification.

2. État membre ou pays tiers

Espagne

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 (structure de contrôle et exigences législatives)

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

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- 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. Modifications

Description du produit:

- La formulation du premier paragraphe de la rubrique «Description du produit» du cahier des charges est révisée et complétée pour assurer la cohérence entre les différents paragraphes du cahier des charges et du document unique. Dans ce paragraphe n'étaient mentionnés ni le lard, bien qu'il s'agisse d'un élément essentiel du produit, ni les sucres, alors même qu'on les utilise fréquemment depuis toujours. On trouvait également, en fonction des paragraphes, les termes «patte et épaule» (pierna y espalda) ou «jambon et épaule» (jamón y paleta); bien qu'ils soient équivalents, il a semblé opportun de les harmoniser pour faciliter la compréhension du document. Le premier paragraphe doit donc se lire comme suit:

«Le «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» est un saucisson traditionnel de Catalogne, élaboré avec de la viande maigre de porc (jambon, épaule et maigres de porc de première qualité), du lard, des sucres, du sel et du poivre comme uniques condiments, le tout étant haché, macéré, embossé et ensuite séché.»

- La définition des types de boyaux autorisés dans l'élaboration du Salchichón de Vic est élargie pour inclure les boyaux cousus et reconstitués, qui sont aussi des boyaux naturels tels que définis jusqu'à présent. Cette modification est une adaptation à l'évolution qu'a connue le marché des boyaux naturels destinés à l'embossage. Ces nouvelles présentations n'ont aucune incidence sur les caractéristiques organoleptiques du produit final.

Le libellé est modifié comme suit: «Boyaux naturels (fuseau, chaudin, cousu ou reconstitués).»

- Le titre du sous-paragraphe «Composition chimique» du cahier des charges est remplacé par «Paramètres physico-chimiques», considéré plus adapté à son contenu.
- Les paramètres physico-chimiques sont partiellement modifiés afin d'améliorer la description du produit protégé par l'IGP «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic». À cet égard, il est précisé que le pourcentage maximal de «sucres» fait référence aux «sucres totaux exprimés en glucose». De même, le paramètre «humidité (%)» est remplacé par celui de «activité de l'eau (A_w) à 20 °C». La détermination du pH est également ajoutée. Ces deux nouveaux paramètres apportent des informations plus précises sur les caractéristiques physico-chimiques et la sécurité alimentaire du produit.

Les valeurs suivantes, qui tiennent compte de la variabilité apportée par le processus de séchage, sont établies: A_w (à 20 °C) < 0,92 et $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

Le libellé est modifié comme suit:

- «— Teneur maximale en graisse: 48 % (*)
- Teneur minimale en protéines: 38 % (*)
- Rapport collagène/protéines x 100: maximum 12
- Sucres solubles totaux exprimés en glucose: maximum 3 % (*)
- Protéines ajoutées: aucune
- Activité de l'eau à 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) Valeur exprimée sur la matière sèche»

- Il est précisé que les seuls sucres autorisés (en tant qu'ingrédients) sont des monosaccharides et des disaccharides.
- Les additifs autorisés dans l'élaboration du produit protégé par l'IGP sont spécifiés, alors qu'ils ne l'étaient pas dans la version précédente du cahier des charges. Il s'agit exclusivement de l'acide ascorbique et de son sel de sodium, du nitrate de potassium et de sodium, du nitrite de potassium et de sodium.

— Dimensions et présentations:

Afin de répondre à l'évolution du marché et aux nouvelles exigences des consommateurs, la gamme de poids et de présentations du produit protégé par l'IGP «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» a été élargie. Notamment, des saucissons plus petits (d'un poids inférieur à 300 g) et des saucissons présentés tranchés et emballés ont été ajoutés, ce qui entraîne une diminution du calibre et de la durée minimale de séchage des petits saucissons pour conserver les caractéristiques du produit. De même, les informations relatives à la longueur sont supprimées car il est estimé que les dimensions du produit protégé sont suffisamment définies avec le diamètre et le poids.

La nouvelle gamme de dimensions et la période de séchage correspondante sont les suivantes:

Poids (g)	Calibre du saucisson sec (à sec) (mm)		Période minimale de séchage (jours)
200-300	≥ 35	≤ 75	30 jours
≥ 300	> 40	≤ 90	45 jours

- La référence à la norme de qualité de 1980 applicable aux produits de charcuterie crus/secs est supprimée, puisqu'elle a été abrogée. Étant donné que les produits protégés par l'IGP doivent respecter à tout moment la législation sectorielle en vigueur, il n'est pas jugé nécessaire d'indiquer la norme qui l'a remplacée.

Obtention du produit:

Outre les modifications décrites ci-dessous, certains changements de nature purement formelle ont été apportés au texte.

- La rubrique du cahier des charges intitulée «Obtention du produit» a été reformulée afin de l'améliorer et de ne laisser que les informations nécessaires. En ce sens, les conditions de macération sont supprimées car l'étude des incidences des conditions de durée et de température de macération des mêlées de viandes fraîches et d'ingrédients du «Salchichón de Vic» après leur pétrissage et avant leur embossage a conduit à la conclusion qu'à ce stade de l'élaboration du saucisson, les actions de ces facteurs en termes d'intensité, de durée d'action et d'interférences entre eux n'influent pas sensiblement sur le processus de fabrication, la qualité finale organoleptique et hygiénique et la commercialisation ultérieure (durée de conservation) du «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic».
- La durée de séchage est adaptée à la nouvelle gamme de poids.
- De même, l'idée selon laquelle ce sont les processus enzymatiques et de fermentation dus à la flore microbienne spécifique de la Plana de Vic qui confèrent au «Salchichón de Vic» son odeur et son goût particuliers est réaffirmée avec plus de vigueur.

La formulation suivante est proposée pour la rubrique «Obtention du produit» du cahier des charges:

«Les pièces de viande, qui proviennent de viandes fraîches, sont nettoyées par des techniciens spécialisés, puis sont hachées et mélangées à du lard coupé en dés et au reste des ingrédients, qui comprennent éventuellement des levains incorporant la flore bactérienne spécifique du producteur. Une fois les ingrédients parfaitement mélangés à la mêlée, celle-ci est soumise à un pétrissage en blocs solides en évitant la formation de poches d'air internes; ce mélange subit un processus de macération en vue de contrôler le bon démarrage de la fermentation, qui se traduit par l'émergence d'un arôme et d'une couleur caractéristiques conformes au savoir-faire traditionnel.

La mêlée fermentée à point est introduite dans les boyaux naturels parfaitement propres et préparés à l'avance. L'embossage de la mêlée doit être réalisé avec le plus grand soin en évitant la formation de poches d'air qui seraient la source d'une instabilité et d'une fermentation anormale.

Une fois la mêlée introduite dans les boyaux, les saucissons sont placés dans des séchoirs pour sécher et se déshydrater, processus nécessitant un délai d'au moins 30 jours pour les petits saucissons d'un poids inférieur à 300 g et 45 jours pour ceux d'un poids égal ou supérieur à 300 g. Les conditions ambiantes des séchoirs (température, humidité relative et ventilation) peuvent éventuellement être adaptées en fonction du climat régnant dans la région.

Une fois tranché, le saucisson devra présenter une forme homogène, lisse et être bien lié. Il ne pourra pas présenter de coloration anormale et le maigre devra se différencier clairement des dés de lard. Le saucisson aura l'odeur et le goût caractéristiques que lui confèrent les processus métaboliques enzymatiques et de fermentation dus à la flore bactérienne et fongique typique de la Plana de Vic.»

Lien avec l'aire géographique

- Dans la sous-section «Nature» du cahier des charges, certaines références au type de flore microbienne sont corrigées pour être précisées. Plus particulièrement, les modifications introduites à cet égard sont les suivantes:
 - rectifier «[...] une flore fongique typique s'est développée et adaptée [...]» pour avoir «[...] une flore microbienne typique s'est développée et adaptée [...]».
 - modifier «[...] la flore acido-lactique et fongique qui se développe sur le saucisson permet une acidification de la viande qui inhibe une partie de la flore indésirable et qui est source de fermentation et de décomposition» pour avoir «[...] la flore bactérienne acido-lactique qui se développe sur le saucisson permet une acidification de la viande qui inhibe une partie de la flore indésirable, source d'anomalies dans le processus de fermentation».
- L'alinéa suivant, considéré superflu, est supprimé de cette sous-section:

«L'on a tenté de développer des cultures starters afin d'ensemencer la flore bactérienne dans d'autres régions de production, mais l'expérience n'a pas abouti car l'on n'est pas parvenu, lors de la phase de séchage, à développer ou à ensemencer ladite flore ni à produire un saucisson identique à celui qui est produit dans la Plana de Vic, ce qui prouve bien que la production du Salchichón de Vic - Llonganissa de Vic n'est possible que dans l'aire géographique couverte par cette indication géographique protégée.»

De même, les différences constatées dans cette section entre le document unique et la fiche résumé proviennent du fait que la fiche résume de manière trop succincte le cahier des charges alors que le nouveau document unique vise à donner une description plus complète.

Étiquetage:

- Les informations relatives à l'étiquetage sont mises à jour. Il s'agit, concrètement, d'ajouter l'obligation d'apposition du symbole de l'Union européenne de l'indication géographique protégée et d'incorporer le logotype spécifique de l'IGP «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic».

Autres:

- Structure de contrôle: les données relatives à la structure de contrôle ont été mises à jour.
- Exigences législatives nationales: cette rubrique est supprimée car elle n'est pas prévue par le règlement (UE) n° 1151/2012.

DOCUMENT UNIQUE

«SALCHICHÓN DE VIC»/«LLONGANISSA DE VIC»

N° UE: PGI-ES-2158 — 4.7.2016

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

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

Le «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» est un saucisson traditionnel de Catalogne, élaboré avec de la viande maigre de porc, du lard, des sucres, du sel et du poivre comme uniques condiments, le tout étant haché, macéré, embossé dans des boyaux et ensuite séché.

De par l'utilisation de boyau naturel, ce saucisson se caractérise par un aspect extérieur rugueux, le boyau adhérent bien à la viande, par une forme cylindrique plus ou moins régulière et par une couleur blanchâtre à l'extérieur due à la flore fongique qui vire petit à petit au marron violacé. La coupe révèle le lard coupé en dés et le poivre en grains.

L'odeur et le goût caractéristiques et agréables sont obtenus grâce au séchage et aux épices.

Le boyau utilisé détermine le calibre et la taille du «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic». Les dimensions au moment de l'expédition et les durées de séchage sont précisées ci-dessous:

Poids (g)	Calibre du saucisson sec (à sec) (mm)		Durée minimale de séchage (jours)
	≥ 35	≤ 75	
200-300	≥ 35	≤ 75	30 jours
≥ 300	> 40	≤ 90	45 jours

Paramètres physico-chimiques:

- Teneur maximale en graisse: 48 % (*)
- Teneur minimale en protéines: 38 % (*)
- Rapport collagène/protéines x 100: maximum 12
- Sucres solubles totaux, exprimés en glucose: maximum 3 % (*)
- Protéines ajoutées: aucune
- Activité de l'eau à 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

On utilise de la viande maigre de porc sélectionnée (jambon, épaule et maigres de porc de première qualité), du lard, du sel, du poivre et un boyau naturel (fuseau, chaudin, cousu ou reconstitué).

Autres ingrédients: Seul l'emploi de sucres (monosaccharides et disaccharides), de levains spécifiques du fabricant, de nitrite de potassium et de sodium, de nitrate de potassium et de sodium, d'acide ascorbique et de son sel sodique est autorisé.

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

L'élaboration du produit (préparation des viandes fraîches, nettoyage et hachage, mélange, pétrissage, macération, embossage et séchage-affinage) doit avoir lieu dans l'aire géographique décrite au point 4.

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

La commercialisation du Salchichón de Vic coupé en tranches et emballé est autorisée tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'aire géographique décrite au point 4.

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

Outre les informations généralement imposées par la législation en vigueur, la mention de l'indication géographique protégée «Salchichón de Vic» (en espagnol) ou «Llonganissa de Vic» (en catalan), le logo propre à cette IGP et le symbole de l'Union européenne pour les IGP, ainsi que l'étiquette numérotée agréée par le Conseil régulateur, doivent obligatoirement figurer de manière visible sur les emballages.

Reproduction du logo spécifique de l'IGP:



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

L'aire couverte par l'IGP comprend toutes les communes de la Plana de Vic, située dans le district d'Osona, dans la province de Barcelone, à savoir:

(*) Valeur exprimée sur la matière sèche

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló et Sant Pere de Torelló.

5. Lien avec l'aire géographique

La spécificité du saucisson de Vic repose sur la renommée et la notoriété acquises par ce produit tant en Catalogne et que dans le reste de l'Espagne au cours des siècles, notamment à partir du XIX^e siècle, et sur les conditions environnementales et climatiques de l'aire géographique propices à son élaboration.

L'aire géographique de l'IGP, la Plana de Vic, est une plaine aux conditions agricoles remarquables qui abrite nombre de fermes et de petits villages. Elle se situe à 400-600 mètres d'altitude et est entourée par la chaîne de montagnes des Guilleries, le Montseny Collsacabra, et le Lluçanès, ce qui lui confère un certain degré d'isolement. Le climat est méditerranéen continental, mais en raison de sa localisation, il est fréquent d'avoir une stagnation de la masse d'air dans cette zone dans des circonstances anticycloniques. Il se produit alors une inversion des températures, qui peuvent même atteindre 20 °C de moins dans la plaine que dans les zones limitrophes. En outre, les nuages recouvrent fréquemment cette région (225 jours de brouillard par an en moyenne). Dès lors, la Plana de Vic bénéficie de conditions environnementales très particulières et difficilement reproductibles qui favorisent la croissance d'une flore microbienne caractéristique, responsable des processus enzymatiques et de fermentation qui confèrent au Salchichón de Vic son odeur et sa saveur caractéristiques.

On trouve des références écrites au Salchichón de Vic dès l'année 1456, alors que son origine pourrait remonter au IV^e siècle. Autrefois, ce produit, qui était élaboré dans les fermes de la région, permettait de conserver les viandes les plus nobles. À partir du milieu du XIX^e siècle, de nombreux documents écrits vantent la qualité du Salchichón de Vic et attestent de sa bonne réputation. À titre d'exemple, on peut lire dans un article du journal «El Porvenir» (l'Avenir) publié le 29 mai 1867: «...les Salchichones de Vic dont la réputation n'est plus à faire». Le roi Alphonse XIII fut lui-même un incondicional du Salchichón de Vic. Ainsi, Vic et salchichón sont, depuis des années, deux mots indissociables. Le saucisson de Vic est devenu avec le temps un véritable petit trésor.

En dépit de la tradition qui veut que le mot salchichón fasse référence à un saucisson gros et sec, il nous faut indiquer qu'en catalan on parle de llonganissa, qui est son nom régional et d'origine et qui, en castillan, donne salchichón; c'est pour cela que l'on utilise indifféremment la dénomination «Salchichón de Vic» ou «Llonganissa de Vic».

En résumé, le Salchichón de Vic est un produit de grande réputation, fruit du savoir-faire transmis de génération en génération et des conditions environnementales particulières de l'aire géographique de production.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>.

**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**

(2017/C 368/09)

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**

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N° UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
dont le siège est situé auprès de CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIE

Courriel: caseificiocomellini@pec.it.

L'Associazione Squacquerone di Romagna est habilitée à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n° 12511 du 14.10.2013.

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: harmonisation des références réglementaires; correction d'erreurs typographiques; mise à jour de la raison sociale de l'organisme de 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 phrase relative au poids est corrigée en italien, les valeurs restent inchangées: au lieu de «entre hg et 2 kg» lire «entre 100 g et 2 kg».

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Caractéristiques physico-chimiques: les valeurs relatives à la teneur en matière grasse sur matière sèche, à l'humidité et au pH ont été augmentées de plusieurs points de pourcentage, comme indiqué ci-dessous.

Teneur en matière grasse sur matière sèche: la limite maximale «comprise entre 46 et 55 %» devient: «comprise entre 46 et 59 %».

Le cahier des charges est en vigueur depuis plusieurs années et son application au quotidien a mis en évidence la nécessité de procéder à des mises à jour. Le paramètre «teneur en matière grasse sur matière sèche» est influencé par les caractéristiques de la matière première qui, pour des raisons tout à fait naturelles, a une teneur plus élevée en matière grasse pendant la période hivernale, ce qui peut entraîner le dépassement de la limite maximale, en particulier dans les fromageries où l'on travaille le lait provenant d'un seul élevage ou d'un nombre limité d'élevages. Dans ce cas, en effet, il n'est pas autorisé de combiner les valeurs de plusieurs productions de lait.

Humidité: «comprise entre 58 et 65 %» devient: «comprise entre 58 et 69 %» et

pH: «compris entre 4,95 et 5,30» devient «compris entre 4,75 et 5,35».

De même, l'éventuelle variation du taux d'humidité et du pH du produit fini au cours des saisons n'est pas totalement contrôlable. La répartition annuelle des valeurs relatives au pH et à l'humidité constatées au cours des années de contrôle fait apparaître que la fourchette des valeurs déterminée au moment de la rédaction du cahier des charges est trop limitée par rapport aux variations enregistrées.

Le sous-titre «caractéristiques microbiologiques» qui précède la valeur du pH a aussi été supprimé car incorrect.

Méthode d'obtention

Matière première

La phrase suivante a été supprimée:

«Les races bovines élevées dans la zone concernée dont le lait est utilisé dans la production du fromage "Squacquerone di Romagna" AOP sont la Frisonne italienne, la Brune alpine et la Romagnole.»

Au moment de la demande d'enregistrement de l'AOP, il semblerait que l'hétérogénéité des élevages ait été sous-estimée. Toutefois, il est établi que les caractéristiques organoleptiques du fromage sont influencées essentiellement par le régime alimentaire des bovins et par les caractéristiques physiologiques et biochimiques des ferments et, au regard de ces considérations, il est jugé opportun de supprimer la référence aux races obligatoires.

Une erreur typographique a été corrigée: les termes «fourrages ensilés déshydratés» sont remplacés par «déshydratés et les fourrages ensilés.»

La phrase suivante: «L'utilisation de résidus de transformation de choux et de betteraves fourragères est interdite dans l'alimentation des vaches dont le lait est destiné à la production du fromage "Squacquerone di Romagna" AOP.» a été déplacée deux lignes plus haut de manière à l'intégrer dans la partie relative à l'alimentation et à rendre la lecture du cahier des charges plus cohérente et agréable.

Étapes de transformation

Acidification

Il a été précisé que l'espèce bactérienne figurant dans le cahier des charges est utilisée pour amorcer la fermentation.

C'est pourquoi, la phrase suivante:

«l'espèce bactérienne utilisée est le *Streptococcus thermophilus*»

a été remplacée par:

«l'espèce bactérienne utilisée pour amorcer la fermentation est le *Streptococcus thermophilus*».

Cette modification est nécessaire car il s'est avéré que, lors de contrôles, la présence même minimale d'autres souches a créé plusieurs litiges.

Coagulation

Une erreur typographique a été corrigée: «1:10 000; 1:40 000» devient: «1:10 000 et 1:40 000».

La fourchette relative à la quantité de présure a été modifiée.

La phrase suivante: «dans une quantité comprise entre 30 et 50 ml par hectolitre de lait»

a été remplacée par «dans une quantité comprise entre 15 et 50 ml par hectolitre de lait».

Cette modification corrige une erreur dans le cahier des charges en vigueur: en effet, une quantité de présure d'une teneur de 1: 40 000 est suffisante à partir de 15 ml par hl.

Salage

On a ajouté la possibilité d'utiliser les deux méthodes de salage citées dans le cahier des charges, également de manière combinée. Le texte est donc modifié et la phrase suivante relative à la combinaison des deux méthodes de salage a été ajoutée:

«... en complément ou remplacement de la précédente»

Lorsque la technique de la saumure est utilisée, non seulement pour saler, mais aussi pour abaisser la température du produit et ralentir la fermentation, l'ajout d'une quantité de sel dans la cuve permet de raccourcir les délais en saumure, en améliorant la structure du produit fini.

Autre

À l'article 1^{er} «Dénomination» du cahier des charges,

la référence au «règlement (CE) n° 510/2006» a été remplacée par la référence au «règlement (UE) n° 1151/2012».

À l'article 7 «Contrôles» du cahier des charges,

la référence au règlement (CE) n° 510/2006 a été remplacée par la référence au règlement (UE) n° 1151/2012. La raison sociale de l'organisme de contrôle a été mise à jour, comme indiqué ci-dessous: «L'organisme de contrôle chargé de vérifier le cahier des charges de production est Kiwa Cermet Italia SpA (SUP), Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, Tél. +39 514593303, Fax +39 51763382».

DOCUMENT UNIQUE

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N° UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Squacquerone di Romagna»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Squacquerone di Romagna» AOP est un fromage à pâte molle et à maturation rapide, produit à partir de lait de vache en provenance de l'aire géographique délimitée au point 4. Au moment de sa mise à la consommation, le fromage «Squacquerone di Romagna» AOP doit présenter les caractéristiques décrites ci-après.

Caractéristiques morphologiques

Poids: le poids du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP varie entre 100 g et 2 kg;

Aspect: la pâte du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP est de couleur blanc nacré et se présente sans croûte ni peau;

Forme: elle dépend du contenant utilisé car la consistance très crémeuse du fromage ne lui permet pas d'avoir une structure compacte.

Caractéristiques physico-chimiques: teneur en matière grasse sur extrait sec: comprise entre 46 et 59 %; humidité comprise entre 58 et 69 % pH: compris entre 4,75 et 5,35.

Caractéristiques organoleptiques

Goût: agréable, doux, avec une pointe acidulée; la note salée est présente mais reste discrète;

Arôme: délicat, typique de lait, rehaussé d'une note herbacée;

Consistance de la pâte: onctueuse, crémeuse, collante, coulante, très facile à tartiner.

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

L'alimentation des vaches se compose de fourrages et de fourrages ensilés constituant au minimum 60 % de la matière sèche de la ration totale, complétée par des aliments pour bétail.

Les fourrages et fourrages ensilés sont composés de légumineuses et de graminées produites entièrement dans l'aire géographique délimitée au point 4.

Parmi les nombreuses espèces de graminées, il faut souligner l'utilisation de la luzerne, les principales variétés utilisées étant les Pomposa, Classe, Garisenda, Delta et Prosementi.

Les aliments pour bétail ont pour fonction de concentrer des principes nutritifs à haute valeur énergétique et peuvent être:

- 1) protéiques: légumineuses en grains, telles que soja, fèves, tournesols, pois, ainsi que des farines d'extraction de soja et de tournesol;
- 2) fibreux, tels que pulpes sèches, sons et écorces de soja;
- 3) énergétiques: grains de maïs, orge, sorgho, froment, avoine, huiles végétales, huile de soja, graines de lin entières extrudées.

Le «Squacquerone di Romagna» AOP est un fromage à pâte molle, obtenu à partir de lait de vache entier provenant des races bovines élevées dans l'aire géographique délimitée au point 4.

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

Les étapes de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique d'origine délimitée sont les suivantes: production du lait, transformation du lait.

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

Les opérations de conditionnement du «Squacquerone di Romagna» doivent être effectuées à l'intérieur de l'aire géographique délimitée car, étant exempt de croûte et donc comestible à 100 %, le fromage est particulièrement exposé au risque de contamination et donc de détérioration du fait de la prolifération de la charge microbienne de l'environnement susceptible d'entrer en contact avec la superficie du produit durant les différentes phases. En tant que produit frais, le «Squacquerone di Romagna» doit en outre éviter tous les phénomènes de prolifération microbienne durant sa vie commerciale. Pour éviter les risques de détérioration, il est nécessaire que l'opération de conditionnement soit réalisée à l'intérieur de l'établissement de production agréé. L'emballage primaire du «Squacquerone di Romagna» AOP se compose de papier alimentaire ou de contenants appropriés, adaptés au produit qui se caractérise par une consistance particulièrement souple et crémeuse.

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

L'emballage du fromage obtenu par l'application du présent cahier des charges doit porter la mention «Squacquerone di Romagna – Denominazione d'Origine Protetta» ou «Squacquerone di Romagna — DOP», accompagnée du logo de l'Union européenne. L'étiquette doit en outre mentionner le nom, la raison sociale et l'adresse de l'exploitation de production/de conditionnement. Le produit doit être conservé à une température comprise entre 0 °C et +6 °C; la température maximale de conservation doit figurer sur l'étiquette. La marque, apposée sur l'enveloppe de protection extérieure du fromage, devra correspondre à la dénomination: «Squacquerone di Romagna» en caractères italiques Sari Extra Bold, exclusivement de couleur Pantone bleu 2747 et blanc, et de taille proportionnelle au conditionnement. Il est interdit d'ajouter sur l'enveloppe une quelconque qualification autre que celle qui est explicitement prévue.

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

L'aire de production du «Squacquerone di Romagna» AOP comprend les provinces de la région d'Émilie-Romagne suivantes: la province de Ravenne, la province de Forli-Cesena, la province de Rimini, la province de Bologne et une partie du territoire de la province de Ferrare délimité à l'ouest par la route nationale SS64 (Porrettana) et au nord par le fleuve Pô.

5. **Lien avec l'aire géographique**

L'aire consacrée à la production du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP se caractérise par des sols situés dans des zones morphologiquement surélevées par rapport à la plaine alluvionnaire. Les sols sont utilisés, d'un point de vue agricole, pour la culture des céréales, des fourrages et pour des cultures spécialisées intensives. L'aire de production du «Squacquerone di Romagna» AOP est soumise à un régime thermique de type tempéré subcontinental. Depuis des temps reculés, l'aire d'origine accueille des exploitations agricoles principalement vouées aux productions végétales et à l'élevage de quelques têtes de bétail servant à la fois à la production du lait et d'aide dans les champs. Le lait, destiné à la consommation humaine, était en partie transformé en «Squacquerone di Romagna» et représentait, lorsqu'il était troqué contre d'autres produits, un complément de revenus pour l'agriculteur.

Des études réalisées sur le fromage «Squacquerone di Romagna» AOP ont mis en avant les caractéristiques des ferments naturels utilisés, en soulignant le caractère uniforme indéniable des espèces de bactéries présentes: il s'agit de biotypes autochtones de *Streptococcus thermophilus*. Ces ferments naturels sont développés dans des appareils de fermentation qui se trouvent à l'intérieur de l'aire géographique délimitée au point 4 et sont toujours préparés avec le lait récolté dans cette même aire.

Les techniques de production ressemblent fortement à celles utilisées par le passé et doivent prévoir des durées de production qui varient avec les saisons: plus longues en hiver et plus courtes en été. Les compétences et l'expérience des producteurs sont déterminantes dans l'obtention de la consistance adéquate du fromage.

Les caractéristiques marquantes du «Squacquerone di Romagna» qui le distinguent des autres fromages à pâte molle et à maturation rapide sont la pâte de couleur blanc nacré et son arôme délicat, typique du lait, rehaussé d'une note herbacée.

La principale caractéristique qui a eu la plus grande influence sur la réputation du «Squacquerone di Romagna» est sa consistance crémeuse et gélatineuse, ainsi que sa malléabilité qui le rend très facile à tartiner.

Les caractéristiques du «Squacquerone di Romagna», en particulier sa consistance crémeuse et sa malléabilité qui le rend facile à tartiner, sont liées au type de lait utilisé dans la production du fromage, un lait qui est doté de propriétés particulières, qui se révèle pauvre en protéines et en matières grasses grâce au régime alimentaire des vaches, et sur lequel l'influence de l'aire géographique délimitée est déterminante.

Il y a lieu en effet de préciser que les qualités spécifiques des fourrages cultivés entièrement dans l'aire géographique délimitée au point 4, riches en sucres et en fibres très faciles à digérer, déterminent un régime alimentaire spécifique pour les vaches qui se caractérise par un faible apport énergétique provenant des matières grasses et des amidons, compensé par l'apport énergétique provenant des fourrages typiques de l'aire. C'est ainsi que l'on obtient un lait pauvre en protéines et en matières grasses qui confère au «Squacquerone di Romagna» sa caractéristique typique, à savoir sa malléabilité. Il en résulte les caractéristiques organoleptiques décrites au point 3.2, dont la consistance onctueuse et crémeuse de la pâte, un goût doux avec une pointe acidulée et un arôme délicat rehaussé d'une note herbacée. En outre, l'expérience des producteurs qui parviennent à adapter les durées de production selon la saison permet d'éviter que la pâte du fromage devienne crayeuse, c'est-à-dire trop compacte.

Un autre lien important du «Squacquerone di Romagna» avec l'aire géographique délimitée s'explique par l'utilisation de ferments de souches indigènes. D'un point de vue taxinomique, l'espèce rencontrée dans tous les ferments naturels étudiés et qui caractérise donc la microflore du lait typique du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP est le *Streptococcus thermophilus*. Les différents biotypes isolés présentent des caractéristiques physiologiques et biochimiques particulières, bien distinctes de celles des souches sélectionnées des collections internationales, ce qui prouve une fois de plus le caractère unique et typique des collections de bactéries utilisées dans la production du «Squacquerone di Romagna». Les biotypes indigènes de *Streptococcus thermophilus* ont été isolés dans certains échantillons de lait cru prélevés dans de nombreuses étables de l'aire typique de production du fromage. Il s'agit donc bien de biotypes d'origine locale qui, ensemble, représentent un consortium microbien typique issu de la sélection naturelle et de l'intervention de l'homme, à l'origine de la niche écologique particulière qui caractérise ces territoires.

Référence à la publication du cahier des charges

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

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), en cliquant sur «Qualità e sicurezza» [Qualité et sécurité] (en haut à droite de l'écran), puis 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