



### Sommaire

#### II *Communications*

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

###### **Commission européenne**

2018/C 187/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8833 — Alps/Alpine) <sup>(1)</sup> .....	1
2018/C 187/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) <sup>(1)</sup> .....	1

#### IV *Informations*

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

###### **Commission européenne**

2018/C 187/03	Taux de change de l'euro .....	2
---------------	--------------------------------	---

##### INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2018/C 187/04	Communication de la Commission conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

V Avis

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

**Commission européenne**

2018/C 187/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8901 — HSBC/Global Payments) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	4
2018/C 187/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8889 — Teva/PGT OTC Assets) <sup>(1)</sup> .....	6

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2018/C 187/07	Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, 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 .....	7
2018/C 187/08	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 .....	13
2018/C 187/09	Communication — Consultation publique — Indications géographiques de Colombie à protéger en tant qu'indications géographiques dans l'Union européenne .....	18

---

<sup>(1)</sup> 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.8833 — Alps/Alpine)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2018/C 187/01)

Le 24 mai 2018, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32018M8833.

---

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

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2018/C 187/02)

Le 25 mai 2018, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32018M8895.

---

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

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

31 mai 2018

(2018/C 187/03)

## 1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1699	CAD	dollar canadien	1,5038
JPY	yen japonais	127,33	HKD	dollar de Hong Kong	9,1818
DKK	couronne danoise	7,4436	NZD	dollar néo-zélandais	1,6681
GBP	livre sterling	0,87680	SGD	dollar de Singapour	1,5656
SEK	couronne suédoise	10,2683	KRW	won sud-coréen	1 261,25
CHF	franc suisse	1,1526	ZAR	rand sud-africain	14,7031
ISK	couronne islandaise	122,90	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,4951
NOK	couronne norvégienne	9,5375	HRK	kuna croate	7,3870
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 269,80
CZK	couronne tchèque	25,797	MYR	ringgit malais	4,6562
HUF	forint hongrois	318,89	PHP	peso philippin	61,507
PLN	zloty polonais	4,3058	RUB	rouble russe	72,5759
RON	leu roumain	4,6508	THB	baht thaïlandais	37,472
TRY	livre turque	5,2628	BRL	real brésilien	4,3626
AUD	dollar australien	1,5414	MXN	peso mexicain	23,2461
			INR	roupie indienne	78,8020

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

## INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

**Communication de la Commission conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté**

**Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public**

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

(2018/C 187/04)

État membre	Suède
Liaisons concernées	Arvidsjaur – Arlanda (Stockholm) Gällivare – Arlanda (Stockholm)
Durée de validité du contrat	Septembre 2018 – Octobre 2019
Délai de soumission des offres	Deux mois après la date de publication du présent avis
Adresse à laquelle le texte de l'appel d'offres et l'ensemble des informations et/ou documents pertinents se rapportant à l'appel d'offres et à l'obligation de service public peuvent être obtenus	Pour plus d'informations, veuillez contacter: Administration suédoise des transports (Trafikverket) SE-781 87 Borlänge SUÈDE <a href="http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/">http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/</a> Référence de l'appel d'offres: CTM: 184689 Tél. +46 771921921 Contacts: Håkan Jacobsson: <a href="mailto:hakan.jacobsson@trafikverket.se">hakan.jacobsson@trafikverket.se</a> Lisa Berglund: <a href="mailto:lisa.a.berglund@trafikverket.se">lisa.a.berglund@trafikverket.se</a>

## V

(Avis)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Notification préalable d'une concentration****(Affaire M.8901 — HSBC/Global Payments)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2018/C 187/05)

1. Le 28 mai 2018, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- HSBC Holdings plc. («HSBC», Royaume-Uni),
- Global Payments Inc. («GP», États-Unis),
- entreprise commune (joint venture, «JV», Mexique).

HSBC et GP 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 de l'ensemble de l'entreprise commune.

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:

- HSBC: banque de détail, banque commerciale, assurance, gestion d'actifs et liquidités au niveau international et produits de gestion de trésorerie,
- GP: services de traitement des paiements par carte, et
- JV: services d'affiliation de commerçants au Mexique.

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

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(2)</sup>, 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.8901 — HSBC/Global Payments

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

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

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

Courriel: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto: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.8889 — Teva/PGT OTC Assets)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2018/C 187/06)

1. Le 25 mai 2018, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd («Teva», Israël),
- une partie de l'activité «médicaments en vente libre» («OTC») que Teva avait précédemment concédée à une entreprise commune («PGT») contrôlée par The Procter & Gamble Company («P&G», États-Unis) (la «cible»).

Teva acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de la cible.

La concentration est réalisée par contrat ou tout autre moyen.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Teva: entreprise pharmaceutique mondiale présente dans le développement, la production et la commercialisation de produits pharmaceutiques génériques et de spécialités pharmaceutiques, ainsi que de produits biopharmaceutiques et de principes actifs,
- la cible: plusieurs produits pharmaceutiques en vente libre précédemment concédés par Teva à PGT, y compris des ventes marginales de produits cosmétiques, de dispositifs médicaux, de compléments alimentaires et d'articles généraux.

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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8889 — Teva/PGT OTC Assets

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

Courriel: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

---

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

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, 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**

(2018/C 187/07)

La Commission européenne a approuvé cette demande de modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission <sup>(1)</sup>.

## DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

**Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(2)</sup>**

«COMTÉ»

N° UE: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

AOP ( X ) IGP ( ) STG ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)  
Adresse: Avenue de la résistance  
BP 20026  
39801 Poligny Cedex  
FRANCE

Tél. +33 384372351  
Courriel: cigc@comte.com

Le CIGC est composé de producteurs de lait, de transformateurs et d'affineurs de la filière de production de l'AOP «Comté», et à ce titre est légitime pour déposer cette demande.

**2. État membre ou pays tiers**

France

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

- Description du produit
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: [Modifications de forme: Aire géographique, Références concernant la structure de contrôle]

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

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.

<sup>(1)</sup> JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

## 5. **Modification(s)**

*Chapitre 5 «Description de la méthode d'obtention du produit»*

*Sous-chapitre 5.1.18 «Traite»:*

La disposition du cahier des charges en vigueur «La traite doit se faire deux fois par jour, le matin et le soir, à des heures régulières de ce fait la traite en libre-service n'est pas possible.» est remplacée par: «La traite doit se faire deux fois par jour, le matin et le soir, à des heures régulières de ce fait la traite en libre-service n'est pas possible. Le robot de traite est interdit.»

La disposition «La traite en libre-service n'est pas possible», figurant dans le cahier des charges en vigueur vise la préservation des savoir-faire et de l'image de l'AOP «Comté». À la date de la rédaction de la disposition du cahier des charges en vigueur, qui correspond à l'apparition des tous premiers prototypes de robot de traite, la disposition ne pouvait pas être plus précise. Aujourd'hui il apparaît préférable d'interdire explicitement le robot de traite.

En effet, au niveau des savoir-faire, à chaque étape de la méthode d'obtention du «Comté» est attaché un geste spécifique:

- la traite par l'agriculteur,
- le décaillage de la cuve par le fromager,
- le tri des fromages par l'affineur.

La traite en vue de la fabrication d'un fromage au lait cru requière un savoir-faire spécifique de la part de l'éleveur. En effet, il s'agit lors de cette phase critique du processus de fabrication, de conserver la flore du lait cru. Dans cette perspective, l'éleveur est seul capable de déterminer au cas par cas la méthode de nettoyage des trayons pour garantir un lait permettant d'exprimer tout son potentiel, source de typicité du fromage. Par ailleurs, la traite est un moment privilégié où l'homme, par sa présence, est à même de surveiller l'état sanitaire de son troupeau, de détecter des signaux faibles dans le comportement des animaux et ainsi de prendre des mesures en amont des problèmes.

L'utilisation du robot de traite remettrait donc en partie en cause le principe d'une production de «Comté» basée sur des savoir-faire traditionnels, garantissant une typicité propre au «Comté».

Par ailleurs, cette rédaction permet une meilleure compréhension de la condition de production par l'opérateur et permet de faciliter le contrôle.

Autres: rédactions remises à jour

À la rubrique «Délimitation de l'aire géographique», la liste des communes composant l'aire géographique est mise à jour à la suite de la fusion de certaines communes, à périmètre constant.

La rubrique «Références concernant la structure de contrôle» est mise à jour:

- le nom et les coordonnées du service compétent de l'État membre sont rappelés,
- le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont remplacés par: «Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.»

Document unique:

Dans le document unique publié, la rédaction de la description de l'aire géographique est mise à jour du fait de la modification du périmètre de certains cantons, sans modification du périmètre de l'aire géographique.

## 6. **Cahier des charges mis à jour (uniquement pour les AOP et IGP)**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

## DOCUMENT UNIQUE

## «COMTÉ»

N° UE: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Dénomination(s)**

«Comté»

**2. État membre ou pays tiers**

France

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

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Comté» est un fromage fabriqué avec du lait de vache mis en œuvre cru. C'est un fromage à pâte cuite, pressée et salée en surface ou en saumure. Au moment de sa commercialisation, après un affinage minimum de 120 jours, c'est un fromage à pâte de couleur ivoire à jaune, présentant généralement une «ouverture» susceptible d'atteindre la dimension d'une petite cerise.

Le «Comté» contient au minimum 45 grammes et au maximum 54 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et présente une teneur en matière sèche non inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage. La teneur en sel n'est pas inférieure à 0,6 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage. L'Humidité dans le Fromage Dégraissé n'est pas supérieure à 54 %.

Le «Comté» se présente au consommateur sous la forme d'une meule, d'un poids de 32 à 45 kilogrammes, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres, ayant un talon droit ou légèrement convexe d'une hauteur de 8 à 13 centimètres, à croûte frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun. L'épaisseur au centre de la meule ne dépasse pas la hauteur en talon affectée du coefficient 1,4.

Le «Comté» peut également être présenté au consommateur sous forme de conditionnement en portion ou en râpé.

Le goût du «Comté» est complexe. Si l'espace sensoriel général est le même pour toutes les meules, on peut affirmer qu'il n'y a pas deux meules de «Comté» strictement identiques. Six grandes familles d'arômes ont été identifiées dans le «Comté» (fruitée, lactée, torréfiée, végétale, animale, épicée) et celles-ci englobent plus de 90 nuances.

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

Le lait provient d'un troupeau laitier de vaches Montbéliardes (type racial 46) ou de vaches Simmental française (type racial 35) ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

Le lait est collecté dans les limites d'un cercle d'un diamètre maximum de 25 kilomètres. Cette disposition, en limitant les durées de transport, protège le lait des dégradations structurelles subies par celui-ci. Elle permet ainsi au lait d'être travaillé dans les conditions prévues par le cahier des charges (lait cru), conditions qui sont destinées à favoriser le développement de la flore lactique endogène.

Pour le maintien de la qualité et de la spécificité du produit, la productivité laitière est plafonnée par hectare de superficie potentiellement fourragère.

Concernant la mise en œuvre du lait, pour garantir la qualité produit, la capacité maximum des cuves est limitée au soutirage de 12 fromages maximum par cuve. Il ne peut être réalisé plus de trois tours de fabrication dans la même cuve sur une période de 24 heures.

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kg par vache laitière et par an. Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée est au minimum égale à 1 hectare par vache laitière. Le pâturage est obligatoire aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance des sols et de présence d'herbe le permettent. L'ensemble de ces dispositions implique qu'au moins 70 % de l'alimentation du troupeau est originaire de l'aire géographique. La ration de base des vaches laitières est issue totalement de l'aire géographique.

Pour conserver la pratique traditionnelle du pâturage, les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge lors de la période de végétation sont interdits et le pâturage reste majoritaire.

Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier toute l'année, en raison des risques technologiques lors de la fabrication et de l'affinage des fromages liés à ces pratiques.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, afin de préserver le caractère traditionnel de l'alimentation.

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

La production de lait, la fabrication, et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

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

L'opération consistant à découper et placer sous emballage des portions de «Comté» se situe dans le prolongement de l'affinage. Elle requiert un savoir-faire particulier et a un effet direct et certain sur la qualité du produit en ce qu'il est nécessaire de trier les meules pour écarter celles non susceptibles de faire l'objet d'un préemballage. Ces conditions permettent ainsi de respecter au mieux les conditions optimales de préservation du fromage au-delà de sa présentation en meules, et de garantir l'intégrité physique et organoleptique du «Comté» au consommateur.

Ces motifs justifient, en cas de préemballage, la découpe et/ou le râpage dans l'aire géographique.

En cas de préemballage,

- les meules peuvent être découpées dans un délai maximum de quinze jours francs après la sortie de la cave d'affinage. Dans cet intervalle, elles sont conservées entre 4 °C et 8 °C et à une hygrométrie au moins égale à 85 %,
- les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écroûtées. L'écroûtage est immédiat après découpe pour une croûte trop humide ou détériorée. Il est réalisé dans les 8 heures qui suivent la première découpe dans le cas d'un croûtage sain. Les morceaux écroûtés ne peuvent être stockés à l'air que 72 heures; au-delà ils sont mis sous vide. Le délai de report sous vide ne peut excéder 15 jours,
- aucune opération simultanée sur un autre produit que l'appellation «Comté» n'interfère sur la ligne de découpe et de conditionnement.

La découpe et le râpage demeurent possibles en dehors de l'aire géographique s'ils sont réalisés devant le consommateur.

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

L'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Comté» comporte le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'étiquetage comporte le symbole «AOP» de l'Union européenne. Il peut également comporter la mention «appellation d'origine protégée».

Le fabricant, ou l'affineur, ou le préemballeur, appose en clair leur nom et leur adresse obligatoirement située dans l'aire.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

Les fromages vendus sous l'appellation d'origine «Comté» portent les marques d'identification prévues. Sur chaque meule est apposée en talon, avant la sortie de la cave d'affinage, une bande de surmarquage de couleur verte ou de couleur brun-brique. Chaque portion conditionnée comporte le logo «Comté» clochettes vertes. Pour les portions consommateurs, sont obligatoires, au recto, le logo «Comté» clochette verte et la désignation «Comté» en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands, avec le code couleur vert Pantone 349C.

Lorsque la meule est vendue entière elle comporte, en talon sous la bande de surmarquage, une plaque de caséine teintée en vert de forme elliptique et portant imprimées en noir les inscriptions suivantes: France, «Comté», le numéro de l'atelier de fabrication et le mois de fabrication. Le jour de fabrication est indiqué par une plaque de caséine placée à proximité de la plaque de caséine verte.

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

*Dans l'Ain:*

Cantons de Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Cantons d'Ambérieu-En-Bugey sauf communes de Château-Gaillard et Saint-Maurice de Remens; de Gex sauf communes de Sauvigny et Versonnex; de Hauteville-Lompnes sauf commune de Armix; de Saint-Etienne-Du-Bois sauf communes de Marboz, Cormoz et Beaupont.

Communes de Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (uniquement Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois;

*Dans le Doubs:*

Cantons de Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon

Cantons de Baume-Les-Dames sauf communes de Abbenans, Aville, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigny, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; de Maîche sauf Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; de Valentigney sauf communes de Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay.

Communes de Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L) Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir;

*Dans le Jura:*

Tout le département à l'exception des communes de Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

*En Saône-et-Loire:*

Communes de Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

*En Haute-Savoie:*

Commune de Challonges, uniquement pour 2 parcelles.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

L'aire géographique est l'arc jurassien, ensemble de plateaux calcaires, et son prolongement dans une petite partie de la plaine limitrophe.

Les régions agricoles concernées se distinguent par la pauvreté de leurs sols et par leur relief important ainsi que par la nature calcaire et molassique du substratum géologique.

L'ensemble de la zone se caractérise par un climat de type à la fois continental et septentrional avec de grandes amplitudes thermiques entre saisons, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été, une température moyenne annuelle basse et un grand nombre de jours de gelées.

C'est un milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé avec une pluviométrie annuelle toujours supérieure à 900 mm et généralement supérieure à 1 000 mm. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur du massif. La distribution saisonnière est caractérisée par l'absence de saison sèche.

Cet espace est partagé entre la forêt et les pâturages. Les conditions géo-climatiques particulières de l'aire (fortes précipitations, absence de sécheresse estivale...), sont très favorables à la production herbagère de qualité. Elles permettent le développement de prairies naturelles d'une grande richesse floristique (notamment dicotylédones) et d'une flore spécifique essentiellement calcicole.

Dans cet espace favorable au pâturage, ce mode de conduite des vaches laitières est privilégié aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance des sols et de présence d'herbe le permettent. Les éleveurs ont sélectionné la race Montbéliarde, adaptée aux conditions du milieu, qui constitue la quasi-totalité des cheptels de vache laitières de l'aire géographique. L'exploitation extensive des prairies est préservée (limitation du chargement, de l'azote, des concentrés...). L'aire géographique possède par ailleurs une «culture fromagère» particulière. Celle-ci, fondée sur la mise en commun de lait pour faire un fromage de grande taille, a entraîné une solidarité forte et des règles de vie commune.

En effet, depuis le XI<sup>ème</sup> siècle, les cultivateurs de cette région se sont associés pour réunir tous les jours, le lait produit par leurs différents troupeaux en vue de la fabrication d'une meule de grandes dimensions. Les producteurs de lait sont encore aujourd'hui très majoritairement organisés en coopératives et regroupent leur lait dans un atelier de transformation appelé alors «fruitière».

Les pratiques traditionnelles dans la fabrication de ce fromage se sont perpétuées jusqu'à nos jours au niveau de l'élevage des animaux par la gestion des pâtures et du séchage de l'herbe fauchée et au niveau de la fabrication par la maîtrise du moment de la découpe du caillé, de son brassage et de son chauffage, ainsi que du soutirage, du pressage puis du salage, du préaffinage puis de l'affinage.

Le «Comté» est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite, qui se présente sous la forme d'une grande meule, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres, et bénéficie d'une durée d'affinage longue ce qui en fait un fromage de garde.

Le «Comté» possède une teneur limitée en matière grasse qui le différencie d'autres fromages à pâte pressée cuite.

Le goût du «Comté» est complexe. Si l'espace sensoriel général est le même pour toutes les meules, on peut affirmer qu'il n'y a pas deux meules de «Comté» strictement identiques. Six grandes familles d'arômes ont été identifiées (fruitée, lactée, torréfiée, végétale, animale, épicée) et celles-ci englobent plus de 90 nuances.

C'est dans ces milieux difficiles, où la forêt et les pâtures se partagent l'espace, où il était impossible de développer d'autres ressources, les gros fromages à pâte dure se sont imposés. Pour des hommes installés sur ce territoire, produire un fromage de garde était la seule manière d'élaborer un aliment de conservation à base de l'abondant lait d'été qui puisse supporter la longueur des hivers. Les éleveurs de la région ont donc sélectionné une race de vache particulièrement adaptée aux conditions du milieu et à la production d'un fromage particulier. Le lait a été mis en commun au sein des fruitières en vue de la fabrication d'un fromage de grande taille et de grande conservation, permettant la valorisation des richesses de ce milieu à l'extérieur de l'aire. Le choix d'une pâte cuite à été favorisé par la présence abondante de bois de chauffage à proximité.

L'expression des caractéristiques des prairies dans le goût des fromages est favorisée par des savoir-faire spécifiques à toutes les étapes de l'élaboration du produit.

Tout d'abord la grande richesse floristique liée au milieu naturel de l'aire géographique, est très favorable au développement de composés aromatiques dans les fromages. Cette diversité est préservée du fait de l'exploitation extensive des prairies par les éleveurs. Cette relation étroite a d'ailleurs été prouvée entre diversité floristique et richesse aromatique du «Comté» par deux études scientifiques en 1994. Au niveau de la fabrication, la limitation du taux de matières grasses permet d'éviter les goûts de lipolyse et de renforcer les arômes spécifiques du «Comté». L'extrait sec minimum et l'humidité maximale dans le fromage dégraissé permettent de limiter l'excès d'eau dans le fromage et favorise l'expression des arômes. La teneur en sel minimale permet également aux arômes de mieux s'exprimer. L'obligation de cuves ouvertes permet de préserver l'expression des compétences fromagères, comme la maîtrise du moment du découpage du caillé ou du moment du soutirage. Enfin, l'affineur met en œuvre son savoir-faire en adaptant en finesse les conditions d'affinage de chaque lot. L'expression aromatique du fromage, induite par les facteurs naturels au travers de l'herbe et de l'écosystème microbien, n'est complète qu'après un affinage long dont le déroulement est favorisé par les planches d'épicéa, particulièrement adaptées à l'affinage du «Comté». La production de «Comté» permet le maintien d'activités agricoles traditionnelles et participe largement à l'équilibre de l'économie locale.

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

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

**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**

(2018/C 187/08)

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 <sup>(1)</sup>.

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

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

«MAHÓN-MENORCA»

N° UE: PDO-ES-0083-AM02 — 15.6.2017

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Mahón-Menorca» (conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée «Mahón-Menorca»)

Ctra. Des Grau, km. 0,5  
07700-Mahón (Menorca)  
Baleares  
ESPAÑA

Tél. +34 971362295

Courriel: quesomahon@infotelecom.es

Organe représentatif des secteurs de la production et de l'élaboration ayant pour mission de représenter, défendre, garantir et promouvoir l'appellation d'origine protégée.

**2. État membre ou pays tiers**

Espagne

**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
- Étiquetage
- Autres [à préciser].

**4. Type de modification**

- 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.

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

## 5. Modification(s)

### 5.1. Modification:

Le point «B. Description du produit du cahier des charges» est modifié comme suit:

— Changement de la fourchette du poids, qui passe de «entre 1 et 4 kg» à «entre 0,6 et 4 kg».

Le poids des fromages protégés par l'AOP est modifié, la limite supérieure de 4 kg étant maintenue, et la limite inférieure étant ramenée de 1 kg à 0,6 kg.

Ancien texte: «poids compris entre 1 et 4 kg».

Nouveau texte: «poids compris entre 0,6 et 4 kg».

Justification:

Le poids du produit est modifié parce qu'au cours des dernières années, on a constaté une tendance nette du marché à demander des fromages plus petits.

Les pièces de fromage d'un poids inférieur à 1 kg mais non inférieur à 0,6 kg doivent répondre à toutes les autres caractéristiques établies dans le cahier des charges de l'AOP «Mahón-Menorca».

C'est pourquoi, aux fins de vérifier si les caractéristiques organoleptiques (arôme, texture et goût) restent inchangées, une étude a été réalisée par le Departamento de Química de la Universitat de les Illes Balears (faculté de chimie de l'université des îles Baléares) sur des échantillons de fromage d'un poids supérieur à 0,6 kg et inférieur à 1 kg élaborés par des entreprises enregistrées pour l'AOP «Mahón-Menorca» dans le respect du cahier des charges en ce qui concerne la matière première, les conditions d'élaboration et d'affinage.

Les objectifs de l'étude étaient, d'une part, de vérifier si les pièces de moins de 1 kg élaborées dans des entreprises enregistrées pour l'AOP «Mahón-Menorca» présentaient des caractéristiques organoleptiques différentes de celles des pièces de fromage protégées et, d'autre part, d'analyser le degré d'affinage des pièces sur la base du taux d'humidité moyen, de la distribution de l'humidité (profils d'humidité) et de la texture. Une évaluation a également été effectuée du temps nécessaire pour atteindre le même degré d'affinage dans les pièces d'un poids inférieur à 1 kg que dans les pièces de fromage représentatives de l'AOP «Mahón-Menorca».

L'étude a conclu que les pièces d'un poids compris entre 0,6 kg et 1 kg ne présentent pas de caractéristiques organoleptiques différentes de celles des pièces de fromage bénéficiant de l'AOP et qu'à taux d'humidité moyen égal, le degré d'affinage des pièces dont le poids est compris entre 0,6 kg et 1 kg est similaire à celui des pièces couvertes par l'AOP «Mahón-Menorca».

Il est par conséquent démontré que le fait de ramener le poids minimum des pièces de fromage à 0,6 kg n'aura aucune incidence sur les caractéristiques établies dans le cahier des charges.

### 5.2. Modification:

Le point «H. Étiquetage» du cahier des charges est modifié comme suit:

— Changement du logotype de l'AOP «Mahón-Menorca» et du type d'étiquetage

Ancien texte: Le fromage destiné à la consommation doit être muni d'une contre-étiquette numérotée et délivrée par le *Consejo Regulador*. Deux types différents de contre-étiquettes ont été établis pour les fromages «Mahón» et «Mahón Artesano».

Nouveau texte: L'étiquetage du fromage destiné à la consommation doit comporter le logotype de l'appellation d'origine et un numéro de contrôle:



**Justification:**

Le logotype de l'appellation d'origine protégée est actualisé aux fins d'une identification plus aisée du produit par un graphisme plus clair, permettant une meilleure perception par le consommateur.

D'autre part, l'obligation d'apposer le logotype sur une contre-étiquette délivrée par le *Consejo Regulador* est remplacée par la possibilité d'imprimer le logotype sur l'étiquette même du produit.

## DOCUMENT UNIQUE

## «MAHÓN-MENORCA»

N° UE PDO-ES-0083-AM02 — 15.6.2017

AOP (X) IGP ( )

**1. Dénomination**

«MAHÓN-MENORCA»

**2. État membre ou pays tiers**

Espagne

**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**

Fromage à pâte pressée élaboré à partir de lait entier de vache des races *Frisona*, *Mahonesa* ou *Menorquina* et/ou *Pardo Alpina*, auquel peut éventuellement être ajouté du lait de brebis de la race *Menorquina* dans une proportion maximale de 5 pour 100.

Deux types de fromage sont protégés: le «Mahón-Menorca Artesano» est élaboré à partir de lait cru dans des fromageries artisanales et le «Mahón-Menorca», dans les fromageries industrielles à partir de lait soumis à un processus et/ou à une méthode de conservation.

Pour les deux types, les dénominations suivantes ont été établies: «semi-affiné» lorsque l'affinage dure moins de 150 jours et «affiné» lorsque l'affinage est plus long, en tenant compte du fait que pour le fromage «Mahón-Menorca Artesano», la durée minimale d'affinage doit être de 60 jours.

Les caractéristiques moyennes du fromage obtenu après affinage sont les suivantes:

Forme: parallélépipède à base carrée avec des bords et des angles arrondis.

Hauteur: entre 5 et 9 cm.

Poids: compris entre 0,6 kg et 4 kg.

Croûte de consistance compacte, onctueuse et d'une couleur allant du jaune au jaune-brun, présentant les marques des plis du tissu (*fogasser*) sur la face supérieure des fromages artisanaux.

La pâte est de texture ferme, reste entière lorsqu'elle est coupée et arbore une couleur jaune ivoire.

Le goût présente de légères notes d'acidité, des arômes lactés et un piquant dominant dans les fromages affinés, qui est d'autant plus marqué que l'affinage est important. Trous de forme plus ou moins arrondie, répartis de manière irrégulière et en nombre limité, de taille variable ne dépassant pas celle d'un petit pois.

Matière grasse non inférieure à 38 % sur l'extrait sec; extrait sec total non inférieur à 50 %.

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

Le troupeau est nourri conformément aux pratiques traditionnelles, avec l'exploitation des meilleurs pâturages de l'aire.

Les prairies naturelles sont généralement situées sur des terrains consacrés antérieurement au labour et où l'élevage a remplacé l'agriculture. Il s'agit de formations spontanées de hautes herbes denses où prédominent les graminées et légumineuses à haute valeur de pâture.

Les principaux fourrages cultivés sont la sulla, l'orge, l'avoine, le maïs, le trèfle et le ray-grass.

Les prairies sont généralement pâturées de novembre à mai. Les excédents de fourrages sont ensilés et fânés au printemps (avril-mai) et permettent de nourrir le cheptel au cours des mois où les pâturages sont rares. Ces fourrages sont complétés par des concentrés et sous-produits.

La variabilité de la quantité et surtout de la répartition des précipitations tout au long de l'année, en plus de la force du vent appelé «tramontane», permet difficilement de garantir, au cours de chaque saison agricole, que l'intégralité du fourrage consommé sera produit dans l'île. Dans tous les cas, 70 % des fourrages utilisés pour nourrir le cheptel sont cultivés sur l'île de Minorque.

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

La production du lait ainsi que l'élaboration et l'affinage des fromages doivent avoir lieu dans l'aire géographique constituée par toute l'île de Minorque.

#### 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

Les étiquettes comportent obligatoirement la mention «Fromage "Mahón-Menorca"».

L'étiquetage du fromage destiné à la consommation doit comporter le logotype de l'appellation d'origine et un numéro de contrôle:



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

L'aire de production du lait et d'élaboration et d'affinage du fromage correspond à l'île de Minorque. Elle se situe à 18 milles nautiques de Majorque et à 130 milles nautiques de Barcelone et est délimitée par les coordonnées suivantes: entre 39° 48' et 40° 05' de latitude nord et 3° 47' et 4° 20' de longitude est.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

En raison des conditions pédologiques et climatiques, en particulier de l'influence du vent, l'élevage a toujours revêtu une importance plus grande que l'agriculture à Minorque.

L'île de Minorque présente une superficie d'environ 689 kilomètres carrés, et on y distingue deux zones: La «Tramontana» dans le nord, plus abrupte, et le «Migjorn» dans le sud, au relief plus doux et homogène, bien qu'il y existe des ravins plus profonds. Le point culminant de l'île est le Monte Toro, à 358 mètres d'altitude.

Le climat est doux; les températures ne dépassent pas 34 °C en été et ne descendent pas en deçà de 5 °C en hiver. La température moyenne est de 23 °C en été et de 10 °C en hiver.

La pluviométrie moyenne annuelle dépasse légèrement 600 mm, ce qui, associé à une rosée abondante due à une forte humidité relative du fait de la proximité de la mer, permet d'obtenir des ressources pâturables suffisantes pour nourrir sur l'île près de 20 000 bovins, dont environ 15 000 vaches laitières.

Les prairies sont pâturées de novembre à mai. Les excédents de fourrages sont ensilés et fânés au printemps (avril-mai) et permettent de nourrir le cheptel au cours des mois où les pâturages sont rares.

La flore est constituée principalement de sulla, de lepture, de chiendent, d'orge, d'avoine, de trèfle et de ray-grass.

La propriété rurale est divisée en llocs, des exploitations agricoles en principe dirigées par une famille qui habite dans la maison, cultive la terre et élève le bétail selon les pratiques traditionnelles.

Le paysage minorquien, durant une bonne partie de l'année, est caractérisé par une combinaison de différentes tonalités vertes, selon les cultures, les prairies ou les masses arborées, et d'un réseau dense de murs de pierre, qui est lié à la spécialisation de l'élevage sur l'île et la conséquence de la faible profondeur des sols ainsi que de l'abondance d'un affleurement de roche. On estime à plus de 15 000 le nombre de kilomètres de murs de pierre, lesquels servent de clôtures ou de *tanques*, facilitent un pâturage rationnel et permettent des économies de main-d'œuvre dans la garde du bétail.

#### 5.2. Spécificité du produit

Le fromage «Mahón-Menorca» présente une forme parallélépipède à base carrée avec des bords et des angles arrondis; la croûte est de couleur variable, allant du jaune au jaune-brun. Le goût présente de légères notes d'acidité, des arômes lactés et un piquant dominant dans les fromages affinés, qui est d'autant plus marqué que l'affinage est important.

#### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP)

L'environnement physique est déterminé essentiellement par le climat méditerranéen. Une pluviométrie moyenne annuelle légèrement supérieure à 600 mm, associée à l'abondante rosée due à la forte humidité relative du fait de la proximité de la mer, permet une production fourragère de grande qualité, qui confère au lait et au fromage, obtenus à partir d'animaux nourris principalement avec ce fourrage, des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques distinctives typiques de ce type de fromage.

La forme particulière du fromage est obtenue par le mode traditionnel de moulage du caillé, qui est ensaché dans un carré de toile de coton dénommé *fogasser*, qui est suspendu par ses quatre coins.

Une autre particularité de la fabrication du fromage «Mahón-Menorca Artesano» est le traitement de la surface de la croûte au cours de l'affinage, consistant à enduire celle-ci de graisse de bœuf, d'huile d'olive ou d'un mélange d'huile d'olive et de paprika. Cette opération, qui est répétée plusieurs fois au cours du processus d'affinage, empêche le séchage brusque de la croûte des fromages et confère à ces derniers leur couleur et leur aspect extérieur caractéristique.

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

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

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge\\_mahon-menorca-46241](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241)

---

**COMMUNICATION — CONSULTATION PUBLIQUE****Indications géographiques de Colombie à protéger en tant qu'indications géographiques dans l'Union européenne**

(2018/C 187/09)

Dans le cadre de l'accord commercial entre l'Union européenne et ses États membres d'une part, et la Colombie, le Pérou<sup>(1)</sup> et l'Équateur<sup>(2)</sup> d'autre part, les autorités colombiennes ont présenté la liste jointe en annexe d'indications géographiques, protégées en tant qu'indications géographiques en Colombie, aux fins de leur protection au titre de l'accord précité. La Commission européenne examine actuellement si ces indications géographiques doivent être protégées également dans l'Union européenne.

La Commission invite tout État membre ou pays tiers ou toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime, établie ou résidant dans un État membre ou un pays tiers, à communiquer son opposition à cette protection en présentant une déclaration dûment motivée.

Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication. Les déclarations d'opposition sont à envoyer à l'adresse électronique suivante: AGRI-A3@ec.europa.eu

Ces déclarations seront examinées uniquement si elles sont reçues dans le délai indiqué ci-dessus et si elles établissent que la protection de la dénomination proposée pourrait:

- a) être en conflit avec le nom d'une variété végétale ou d'une race animale et donc être susceptible d'induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit;
- b) être homonyme ou partiellement homonyme d'une dénomination déjà protégée dans l'Union conformément au règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires<sup>(3)</sup>, ou figurer dans les accords que l'Union a conclus avec les pays suivants:
  - États de l'APE CDAA (comprenant le Botswana, le Lesotho, le Mozambique, la Namibie, le Swaziland et l'Afrique du Sud)<sup>(4)</sup>,
  - Suisse<sup>(5)</sup>,
  - République de Corée<sup>(6)</sup>,
  - Amérique centrale<sup>(7)</sup>,
  - Colombie, Pérou et Équateur<sup>(8)</sup>,

<sup>(1)</sup> JO L 354 du 21.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 356 du 24.12.2016, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(4)</sup> Décision (UE) 2016/1623 du Conseil du 1<sup>er</sup> juin 2016 relative à la signature, au nom de l'Union européenne, et à l'application provisoire de l'accord de partenariat économique entre l'Union européenne et ses États membres, d'une part, et les États de l'APE CDAA, d'autre part (JO L 250 du 16.9.2016, p. 1).

<sup>(5)</sup> Décision 2002/309/CE, Euratom du Conseil et de la Commission concernant l'accord de coopération scientifique et technologique du 4 avril 2002 relative à la conclusion de sept accords avec la Confédération suisse (JO L 114 du 30.4.2002, p. 1), et notamment l'accord entre la Communauté européenne et la Confédération suisse relatif aux échanges de produits agricoles (annexe 7).

<sup>(6)</sup> Décision 2011/265/UE du Conseil du 16 septembre 2010 relative à la signature, au nom de l'Union européenne, et à l'application provisoire de l'accord de libre-échange entre l'Union européenne et ses États membres, d'une part, et la République de Corée, d'autre part (JO L 127 du 14.5.2011, p. 1).

<sup>(7)</sup> Décision 2012/734/UE du Conseil du 25 juin 2012 relative à la signature, au nom de l'Union européenne, de l'accord établissant une association entre l'Union européenne et ses États membres, d'une part, et l'Amérique centrale, d'autre part, et à l'application provisoire de la partie IV dudit accord concernant les questions commerciales (JO L 346 du 15.12.2012, p. 1).

<sup>(8)</sup> Décision 2012/735/UE du Conseil du 31 mai 2012 relative à la signature, au nom de l'Union, et à l'application provisoire de l'accord commercial entre l'Union européenne et ses États membres, d'une part, et la Colombie et le Pérou, d'autre part (JO L 354 du 21.12.2012, p. 1), et décision (UE) 2016/2369 du Conseil du 11 novembre 2016 relative à la signature, au nom de l'Union, et à l'application provisoire du protocole d'adhésion à l'accord commercial entre l'Union européenne et ses États membres, d'une part, et la Colombie et le Pérou, d'autre part, en vue de tenir compte de l'adhésion de l'Équateur (JO L 356 du 24.12.2016, p. 1).

- Canada <sup>(1)</sup>,
  - Géorgie <sup>(2)</sup>.
- c) compte tenu de la réputation d'une marque, de sa renommée et de la durée de son usage, être de nature à induire le consommateur en erreur quant à la véritable identité du produit;
- d) porter préjudice à l'existence d'une dénomination totalement ou partiellement identique ou d'une marque, ou à l'existence de produits qui se trouvent légalement sur le marché depuis au moins cinq ans à la date de publication de la présente communication;
- e) ou si les déclarations fournissent des éléments permettant de conclure que la dénomination dont la protection est envisagée est générique.

Les critères susvisés sont appréciés par rapport au territoire de l'Union, lequel s'entend exclusivement, pour ce qui concerne les droits de propriété intellectuelle, comme étant le ou les territoires sur lesquels ces droits sont protégés. La protection de ces dénominations dans l'Union européenne est subordonnée à l'aboutissement de la présente procédure et à l'instrument juridique ultérieur qui ajoutera ces dénominations à l'accord précité.

**Liste d'indications géographiques de Colombie à protéger en tant qu'indications géographiques dans l'Union européenne pour les produits agricoles et les denrées alimentaires <sup>(3)</sup>**

Dénomination	Brève description
«CAFÉ DE SANTANDER»	Café
«ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ»	Riz

<sup>(1)</sup> Décision (UE) 2017/37 du Conseil relative à la signature, au nom de l'Union européenne, de l'accord économique et commercial global (AECG) entre le Canada, d'une part, et l'Union européenne et ses États membres, d'autre part (JO L 11 du 14.1.2017, p. 1).

<sup>(2)</sup> Décision 2014/494/UE du Conseil du 16 juin 2014 relative à la signature, au nom de l'Union européenne, et à l'application provisoire de l'accord d'association entre l'Union européenne et la Communauté européenne de l'énergie atomique et leurs États membres, d'une part, et la Géorgie, d'autre part (JO L 261 du 30.8.2014, p. 1).

<sup>(3)</sup> Liste fournie par les autorités colombiennes.





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



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR