

# Journal officiel de l'Union européenne

# C 356



Édition  
de langue française

## Communications et informations

62<sup>e</sup> année

21 octobre 2019

### Sommaire

#### II *Communications*

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

##### **Commission européenne**

2019/C 356/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9453 — Phillips 66/Fortress Investment Group/ United Pacific) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV *Informations*

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

##### **Commission européenne**

2019/C 356/02	Taux de change de l'euro — 18 octobre 2019 .....	2
2019/C 356/03	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation .....	3
2019/C 356/04	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation .....	4
2019/C 356/05	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation .....	5
2019/C 356/06	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation .....	6

**FR**

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

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

**Commission européenne**

2019/C 356/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) <sup>(1)</sup> .....	7
2019/C 356/08	Notification préalable d'une concentration [Affaire M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)] <sup>(1)</sup> .....	9

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2019/C 356/09	Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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
---------------	---	----

---

<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.9453 — Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 356/01)

Le 11 octobre 2019, 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 32019M9453.

---

<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>

18 octobre 2019

(2019/C 356/02)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1144	CAD	dollar canadien	1,4639
JPY	yen japonais	120,97	HKD	dollar de Hong Kong	8,7396
DKK	couronne danoise	7,4702	NZD	dollar néo-zélandais	1,7488
GBP	livre sterling	0,86435	SGD	dollar de Singapour	1,5214
SEK	couronne suédoise	10,7742	KRW	won sud-coréen	1 314,33
CHF	franc suisse	1,0996	ZAR	rand sud-africain	16,4566
ISK	couronne islandaise	139,10	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8941
NOK	couronne norvégienne	10,2198	HRK	kuna croate	7,4418
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 773,15
CZK	couronne tchèque	25,659	MYR	ringgit malais	4,6654
HUF	forint hongrois	330,62	PHP	peso philippin	57,070
PLN	zloty polonais	4,2843	RUB	rouble russe	71,3066
RON	leu roumain	4,7565	THB	baht thaïlandais	33,761
TRY	livre turque	6,4447	BRL	real brésilien	4,6363
AUD	dollar australien	1,6278	MXN	peso mexicain	21,3875
			INR	roupie indienne	79,2735

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

**Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation**

(2019/C 356/03)

*Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 EUR destinée à la circulation et émise par le Portugal*

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces <sup>(1)</sup>. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 <sup>(2)</sup>, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 EUR. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 EUR, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

**Pays d'émission:** Portugal.

**Sujet de commémoration:** 600<sup>e</sup> anniversaire de la découverte de l'archipel de Madère par les navigateurs portugais Bartolomeu Perestrelo et Tristão Vaz.

**Description du dessin:** Cet événement, connu comme étant la première découverte territoriale du Portugal, a été une étape historique dans le renforcement de ce pays en tant que puissance maritime et a marqué le début de l'âge des découvertes portugais (1418-1522).

Le dessin représente l'archipel de Madère et l'île de Porto Santo. On peut lire, en demi-cercle, les inscriptions «600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo» et «PORTUGAL 2019».

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

**Volume d'émission estimé:** 500 000.

**Date d'émission:** Deuxième semestre 2019.

---

<sup>(1)</sup> Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

<sup>(2)</sup> Voir les conclusions du Conseil Affaires économiques et financières du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

## Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2019/C 356/04)



*Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 EUR destinée à la circulation et émise par le Portugal*

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces <sup>(1)</sup>. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 <sup>(2)</sup>, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 EUR. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 EUR, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

**Pays d'émission:** Portugal.

**Sujet de commémoration:** 500<sup>e</sup> anniversaire de la première circumnavigation de la Terre, organisée et menée par l'explorateur et navigateur portugais Fernão De Magalhães (Fernand de Magellan).

**Description du dessin:** L'expédition espagnole à destination des Indes orientales, commencée en 1519 et achevée en 1522, a constitué le premier tour du monde.

Le dessin est à l'effigie de Fernão De Magalhães. À droite, en demi-cercle, figurent l'inscription «CIRCUM NAVEGAÇÃO» (circumnavigation) et, en dessous, l'inscription «1519 FERNÃO DE MAGALHÃES». À gauche, en demi-cercle, est indiquée l'année d'émission, «2019», suivie du nom du pays émetteur, «PORTUGAL».

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

**Volume d'émission estimé:** 750 000.

**Date d'émission:** Deuxième semestre 2019.

<sup>(1)</sup> Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

<sup>(2)</sup> Voir les conclusions du Conseil Affaires économiques et financières du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

**Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation**

(2019/C 356/05)



*Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 EUR destinée à la circulation et émise par la République de Saint-Marin*

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces <sup>(1)</sup>. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 <sup>(2)</sup>, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 EUR. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 EUR, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

**Pays émetteur:** République de Saint-Marin

**Sujet de commémoration:** 550<sup>e</sup> anniversaire de la mort de Filippo Lippi

**Description du dessin:** La pièce reproduit dans son centre la Madone avec l'Enfant, détail de l'œuvre de Filippo Lippi «Madone avec l'Enfant et deux anges»; en haut, les inscriptions «SAN MARINO» et «FILIPPO LIPPI», et à gauche l'année «1469» et la lettre R identifiant la Monnaie de Rome. En bas à gauche le sigle de l'auteure Maria Angela Cassol «M.A.C.», et au centre l'année «2019».

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

**Volume d'émission:** 60 500 pièces

**Date d'émission:** Septembre 2019

<sup>(1)</sup> Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

<sup>(2)</sup> Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

**Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation**

(2019/C 356/06)



*Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 EUR destinée à la circulation et émise par l'État de la Cité du Vatican*

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces <sup>(1)</sup>. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 <sup>(2)</sup>, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 EUR. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 EUR, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

**Pays émetteur:** État de la Cité du Vatican

**Sujet de commémoration:** Fin de la restauration de la chapelle Sixtine — 1994-2019

**Description du dessin:** Le dessin représente le Jugement dernier dans la chapelle Sixtine. À gauche figure en demi-cercle la mention du pays émetteur «CITTÀ DEL VATICANO». À droite figure en demi-cercle les inscriptions «CAPPELLA SISTINA – FINE DEI RESTAURI» et «1994-2019». La marque d'atelier «R» apparaît sur la droite et le nom de l'artiste, «D. LONGO», en bas.

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

**Volume d'émission:** 91 000

**Date d'émission:** 1<sup>er</sup> octobre 2019

---

<sup>(1)</sup> Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

<sup>(2)</sup> Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).



V

(Avis)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)**  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 356/07)

1. Le 14 octobre 2019, 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:

- Aurubis AG («Aurubis», Allemagne),
- Metallo Group Holding N.V. («Metallo», Belgique).

Aurubis AG acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de Metallo Group Holding N.V.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Le même projet avait déjà été notifié à la Commission le 30 août 2019, mais cette notification avait été retirée le 25 septembre 2019.

3. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Aurubis: fournisseur de métaux non ferreux. En particulier, Aurubis transforme des concentrés de cuivre et des débris de cuivre, produit des cathodes de cuivre et des sous-produits du processus d'affinage du cuivre, et fournit des formes en cuivre et des produits semi-finis en cuivre et en alliages de cuivre, tels que les produits laminés plats, les barres et les fils,
- Metallo: exerce des activités de recyclage, de transformation et de commerce de métaux non ferreux. En particulier, Metallo affine des débris de cuivre pour produire des cathodes de cuivre et des sous-produits du processus d'affinage.

4. 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.

5. 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.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

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

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.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)]****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 356/08)

1. Le 14 octobre 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil et à la suite d'un renvoi en application de l'article 4, paragraphe 5, dudit règlement <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Varta Aktiengesellschaft («VAG», Allemagne),
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business («branche Varta»), faisant partie d'Energizer Holdings, Inc. («Energizer», États-Unis).

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

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- VAG: fabrication et vente en gros de batteries destinées aux marchés automobile, industriel et grand public dans l'Union européenne et dans le monde entier,
- branche Varta: partie d'Energizer, qui comprend l'ancienne branche Varta de Spectrum couvrant les piles ménagères, les chargeurs et les dispositifs électriques et d'éclairage portatifs en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique.

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.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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'enregistrement d'une dénomination 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**

(2019/C 356/09)

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 <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

## DOCUMENT UNIQUE

## «MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE»

N° UE: PDO-IT-02384 — 29.12.2017

## AOP (X)IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Mozzarella di Gioia del Colle»

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*

La «Mozzarella di Gioia del Colle» est un fromage frais à pâte filée, produit exclusivement à partir de lait de vache entier auquel du levain lactique est ajouté, qui se distingue par les caractéristiques suivantes:

- a) composition chimique spécifique (valeurs pour un produit frais): lactose  $\leq$  0,6 %, acide lactique  $\geq$  0,20 %, humidité 58 à 65 %, matières grasses 15 à 21 % du produit en l'état;
- b) saveur de lait délicatement acidulé, avec un léger arrière-goût de fermenté/sérum acide, plus prononcé dans le cas de fromages fraîchement produits; parfum lactique, acidulé avec d'éventuelles nuances beurrées;
- c) absence de conservateurs et d'additifs/adjuvants.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» a une surface lisse ou légèrement fibreuse, brillante, non visqueuse, ni écaillée. L'aspect extérieur est de couleur blanche, avec d'éventuelles nuances saisonnières de couleur jaune paille. À la découpe, la pâte, qui doit avoir une consistance élastique et être exempte de défauts, exsude une petite quantité de lactosérum blanc.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» se présente sous trois formes différentes: sphéroïdale, de nœud et de tresse. Son poids, en fonction de sa forme et de sa taille, est compris entre 50 et 1 000 grammes. Elle est commercialisée immergée dans un liquide de conservation constitué d'eau, éventuellement salée et légèrement acidulée.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

Seul du lait de vache cru et entier est utilisé, éventuellement thermisé ou pasteurisé, collecté en deux traites différentes.

Le processus de transformation repose sur la procédure traditionnelle de préparation du levain lactique.

Le lait utilisé pour produire la «Mozzarella di Gioia del Colle» provient d'élevages de vaches appartenant aux races Brune, Frisonne, Pie rouge, Jersey et leurs croisements, qui sont nourries avec de l'herbe et/ou de foin de prairies polyphytes, dans une proportion égale ou supérieure à 60 % de la matière sèche totale.

La ration alimentaire contient également des concentrés de céréales (maïs, orge, blé, avoine), des légumineuses (soja, haricots, féveroles, pois protéiques) et leurs farines/flocons, tels quels ou sous forme d'aliments complémentaires. Elle contient aussi des caroubes et des sous-produits de la transformation des céréales, comme le son, le son de blé tendre et la farine basse de blé dur, dans une proportion inférieure à 40 % de la matière sèche. Enfin, elle contient des complexes minéraux et vitaminiques, tels que des compléments alimentaires.

Afin de ne pas compromettre les caractéristiques qualitatives de la «Mozzarella di Gioia del Colle», qui dépendent de son lien avec le territoire, au moins 60 % de ces produits destinés à l'alimentation des animaux doivent provenir du territoire délimité au point 4 ci-dessous. Ce pourcentage est respecté au moyen d'herbe/de foin de prairies polyphytes produits dans l'aire indiquée et représente la part de la ration correspondant aux fibres faciles à digérer, globalement qualifiée de fourrage (herbe et/ou foin, pâturage, etc.), qui influe de manière déterminante sur les caractéristiques chimiques et sensorielles du lait.

De par ses conditions géo-pédoclimatiques, l'aire géographique n'est pas associée historiquement à la production de céréales, comme le maïs, ou de plantes oléagineuses permettant d'obtenir des tourteaux, telles que le soja, et ne le sera jamais. Étant donné qu'il est impossible de les remplacer par des fourrages de qualité dans l'aire, il est dès lors nécessaire d'autoriser l'utilisation de concentrés et d'aliments complémentaires produits en dehors de l'aire. Ces produits présentent une vitesse de dégradation et une solubilité ruminale (aliments ayant une granulométrie inférieure à 0,8 cm, incapables de stimuler la contraction ruminale) élevées et représentent la part d'énergie (essentiellement composée d'hydrates de carbone tels que l'amidon) et de protéines rapidement disponible pour le microbiome ruminal. Dans la mesure où leur rôle se limite à une fonction physiologique de soutien au microbiome, l'impact sur les caractéristiques du lait et de la mozzarella est nul. Par conséquent, la mise en pâture obligatoire pendant les périodes de disponibilité effective des pâturages (150 jours) et la fourniture d'une ration riche d'une base fourragère produite dans la zone sont les facteurs alimentaires qui contribuent à la détermination des caractéristiques chimiques et sensorielles de la matière première et du produit fini. Il s'agit donc de composantes essentielles du lien entre la matière première, le produit fini et le territoire.

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

Toutes les étapes du processus de production — élevage et traite des bovins, collecte et transformation du lait et fabrication du fromage — ont lieu dans l'aire géographique définie au point 4.

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

La «Mozzarella di Gioia del Colle» doit être conditionnée dans l'exploitation de production à l'intérieur de l'aire géographique délimitée au point 4, car il s'agit d'un produit frais qui peut facilement devenir impropre à la consommation.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» est commercialisée dans des emballages de poids différents et/ou en portions individuelles, immergée dans un liquide de conservation constitué d'eau, éventuellement salée et légèrement acidulée.

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

La «Mozzarella di Gioia del Colle» est commercialisée munie du symbole graphique (figure 1), accompagné de la date de production, le tout imprimé sur l'emballage.

Le symbole graphique de la figure 1 doit apparaître de manière bien visible sur la face supérieure ainsi que sur les faces latérales des étiquettes/emballages. S'il s'agit d'une portion individuelle en sachet, le symbole graphique de la figure 1 doit figurer sur les deux faces de l'emballage.

Figure 1

### Symbole graphique



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

L'aire géographique de production comprend les territoires des municipalités de la province de Bari: Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle, Turi; des municipalités de la province de Tarente: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola; et d'une partie du territoire de la municipalité de Matera, limitrophe des municipalités d'Altamura, de Santeramo in Colle et de Laterza, et délimité par la route nationale 99 (SS 99) et par la route nationale 7 (SS 7).

#### 5. Lien avec l'aire géographique

L'aire géographique de production englobe des territoires appartenant à la Murgia barese et tarantina, où les exploitations laitières (les «fermes de vaches» d'origine fédéricienne) sont présentes en grand nombre. Sur ce territoire les élevages et les entreprises de transformation sont proches les uns des autres (se confondent même dans plusieurs cas) et produisent de la mozzarella de vache depuis très longtemps: déjà en 1885, il est fait mention de «délicieuses mozzarella dans la région des Pouilles» dans «*L'Italia agricola giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali*» [L'Italie agricole, une revue consacrée à l'amélioration morale et économique des populations rurales] (Redaelli, Milan). La région se distingue par certaines caractéristiques géographiques et pédoclimatiques et par une tradition fromagère ancienne et profondément ancrée qui s'est transmise de génération en génération, tout en se maintenant dans le temps. Ces deux aspects ont une forte incidence sur les caractéristiques du lait et du fromage et représentent les principaux facteurs d'ancrage de la «Mozzarella di Gioia del Colle» dans le territoire.

En particulier, les caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles du lait sont liées au territoire par l'alimentation du bétail et l'ensemble du milieu dans lequel celui-ci est élevé. Il est en effet notoire que la composition du lait, en général, est étroitement liée à l'environnement d'élevage dans lequel vivent les animaux, composition dans laquelle le profil des substances volatiles est tout particulièrement important. Ces substances, dont dépendent les caractéristiques aromatiques du lait, sont définies en partie par le métabolisme de l'animal et en partie par le milieu. Les substances volatiles d'origine environnementale peuvent entrer dans le lait par des mécanismes alimentaires (voie ruminale) ou par inhalation (voies pulmonaires). Dans l'aire géographique de l'AOP «Mozzarella di Gioia del Colle», les conditions géo-pédoclimatiques ont déterminé la sélection d'essences végétales spontanées et cultivées résistantes à la chaleur et à la sécheresse, typiques d'un environnement de pseudo-steppe. La végétation spontanée est donc principalement xérophile, avec des herbes aromatiques comme le *Timus striatus*, la *Ferula communis* et le *Foeniculum vulgare*. Ces végétaux, et les xérophiles en général, sont particulièrement riches en polyphénols, terpènes, composés carbonyles et autres substances volatiles pouvant participer directement ou indirectement à la composition de la saveur du lait. Ils contribuent directement lorsqu'ils sont transférés tels quels ou indirectement lorsqu'ils jouent le rôle de précurseurs d'autres métabolites volatils ayant une incidence olfactive. La présence continue des animaux dans cet environnement favorise, en particulier à certaines périodes de l'année, le passage dans le lait des principes volatils possédant des propriétés aromatiques. Globalement, le pâturage obligatoire et la fourniture d'une base fourragère produite dans la zone garantissent une détermination claire des caractéristiques nutritionnelles et fonctionnelles du lait, telles que le profil des lipides et de la fraction volatile. Les conditions environnementales et les techniques d'élevage jouent en outre un rôle important dans la détermination du microbiote du lait. L'ensemble des facteurs décrits influencent significativement les caractéristiques sensorielles de la «Mozzarella di Gioia del Colle».

Par ailleurs, pour ce qui est de l'influence de la technique de transformation, rappelons que cette dernière est traditionnelle et ancestrale et prévoit une utilisation exclusive de lait frais et l'ajout de levain local (levain lactique). Ce dernier ajouté au lait représente un lien supplémentaire avec le territoire: il est préparé de la même manière qu'en des temps lointains. En résumé, on laisse le levain de la veille s'acidifier et s'enrichir ainsi en ferments lactiques caractéristiques du milieu de la fromagerie. Ces éléments garantissent un lien étroit avec le territoire et déterminent en grande partie le caractère local de la composante microbiologique. Le rôle sensoriel de la composante microbienne est important car celle-ci est responsable de la formation des «arômes secondaires» du produit. Le caractère local du profil microbiologique du levain lactique est garanti en partie par les caractéristiques du lait dont il est issu, mais surtout par la méthode de préparation et par l'environnement dans lequel il se développe. Le mélange de micro-organismes locaux présent dans ce levain représente l'ensemble de la filière et passe jour après jour dans le lait et donc dans le produit fini, perpétuant ainsi le lien avec le territoire. La manière dont le fromager gère le levain pendant le chauffage, les modalités de maturation du caillé et les paramètres de transformation après le chauffage constituent un autre élément spécifique du territoire. En effet, la combinaison de tous les paramètres de transformation conditionne l'écosystème microbien, déjà fortement «identitaire», en déterminant un développement particulier des fermentations. En ce sens, l'expérience du fromager est essentielle, car elle permet au matériel microbien de s'exprimer de manière unique et inimitable, ce qui confère à la mozzarella un profil sensoriel caractéristique. Côté saveur, ces fermentations donnent des notes légèrement acidulées, avec un arrière-goût de fermenté agréable, plus intensément perceptibles dans le fromage fraîchement produit. L'arôme résultant de la transformation s'ajoute à celui dérivé du lait: l'arôme issu de la fermentation («arôme secondaire») est caractérisé par des notes de lait frais, de beurre et de lactosérum acide, tandis que l'arôme issu de la matière première («arôme primaire») se caractérise par des senteurs délicates végétales et animales. En résumé, les arômes primaires sont l'expression des conditions d'élevage du bétail, dans lesquelles l'alimentation à base de fourrages provenant de l'aire (frais ou séchés) joue un rôle très important, tandis que les arômes secondaires sont liés au caractère local du microbiote.

Aux spécificités déterminées par les techniques d'élevage et de caséification s'ajoutent les incidences environnementales et les aspects historiques et culturels. Le paysage (Natura 2000), les caractéristiques géologiques de l'aire (le haut plateau de la Murgia, constitué de calcaire crétacé, de roches affleurantes et d'argiles réduits) et le climat jouent un rôle particulièrement important. Sur le plan historique et culturel, il existe un lien profond entre le produit et le type d'élevages, étant donné qu'il s'agit d'élevages de petites et moyennes dimensions, gérés principalement en famille et structurés selon les usages locaux, qui prévoient de longues périodes de pâturage. Enfin, la présence historique de la mozzarella à Gioia del Colle est attestée par de nombreuses preuves, dont un documentaire produit par l'Istituto Luce à Gioia del Colle le 28 août 1950. Il ressort d'autres documents que, au cours des premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle, ce fut «Clemente Milan, un éleveur de la race Brune alpine de la campagne de Gioia del Colle, qui utilisa en premier le lait qu'il produisait pour la préparation de produits laitiers frais particuliers qui ont pris le nom de "mozzarella"» (extrait de «*Gioia del Colle, oggi*» [Gioia del Colle, aujourd'hui], édité par Giovanni Bozzo pour Japigia Editrice, Bari, 1970). En 1922, un article de Giovanni Carano Donvito mentionne que «[...] les mozzarella di Gioia (del Colle) étaient appréciées, recherchées et bien vendues sur les marchés de Rome et de Naples mais aussi de Bari, Tarente, Lecce, Foggia et d'autres villes plus petites» («*La riforma sociale*» [La réforme sociale], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi-Roux et Viarengo, Turin). Enfin, à partir des années 1960, de nombreux événements in situ consacrés à la promotion et à la valorisation de la mozzarella, ont été répertoriés.

### 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](http://www.politicheagricole.it)) et en cliquant sur «Prodotti DOP IGP» [Produits AOP IGP] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].















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



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR