



Sommaire

IV Informations

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

Commission européenne

2020/C 115/01	Taux de change de l'euro — 6 avril 2020	1
---------------	---	---

V Avis

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

Commission européenne

2020/C 115/02	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9753 — Hexcel/Woodward) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	2
---------------	--	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2020/C 115/03	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	4
---------------	--	---

2020/C 115/04	Avis aux entreprises ayant l'intention d'importer ou d'exporter, en 2021, des substances réglementées appauvrissant la couche d'ozone vers l'Union européenne ou à partir de celle-ci, et aux entreprises ayant l'intention de produire ou d'importer, en 2021, de telles substances en vue d'utilisations essentielles en laboratoire et à des fins d'analyse	14
---------------	--	----

2020/C 115/05	Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	16
---------------	---	----

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à 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 21

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

6 avril 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,0791	CAD	dollar canadien	1,5280
JPY	yen japonais	117,54	HKD	dollar de Hong Kong	8,3651
DKK	couronne danoise	7,4660	NZD	dollar néo-zélandais	1,8200
GBP	livre sterling	0,87800	SGD	dollar de Singapour	1,5480
SEK	couronne suédoise	10,9788	KRW	won sud-coréen	1 326,04
CHF	franc suisse	1,0560	ZAR	rand sud-africain	20,3534
ISK	couronne islandaise	155,50	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,6519
NOK	couronne norvégienne	11,3875	HRK	kuna croate	7,6255
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 710,73
CZK	couronne tchèque	27,603	MYR	ringgit malais	4,7097
HUF	forint hongrois	365,24	PHP	peso philippin	54,667
PLN	zloty polonais	4,5643	RUB	rouble russe	82,4810
RON	leu roumain	4,8335	THB	baht thaïlandais	35,459
TRY	livre turque	7,3136	BRL	real brésilien	5,7056
AUD	dollar australien	1,7790	MXN	peso mexicain	27,0896
			INR	roupie indienne	82,1060

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

V

(Avis)

**PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE****COMMISSION EUROPÉENNE****Notification préalable d'une concentration****(Affaire M.9753 — Hexcel/Woodward)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 115/02)

1. Le 27 mars 2020, 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, d'un projet de concentration ⁽¹⁾.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Hexcel Corporation («Hexcel», États-Unis),
- Woodward, Inc. («Woodward», États-Unis).

Hexcel fusionne, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point a), du règlement sur les concentrations, avec Woodward.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Hexcel: le développement, la fabrication et la fourniture de matériaux de structure légers à haute performance, y compris des fibres de carbone, des armatures spéciales, des «préimprégnés» et d'autres matériaux à matrice renforcés en fibres, des adhésifs et des structures composites, destinés à être utilisés dans les secteurs commerciaux de l'aérospatiale, de l'espace et de la défense et dans d'autres secteurs industriels,
- Woodward: conception, fabrication, fourniture et entretien de solutions de contrôle pour le secteur aérospatial et d'autres secteurs industriels.

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 ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations 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.9753 — Hexcel/Woodward

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

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2020/C 115/03)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«GAILLAC»

PDO-FR-A0502-AM03

Date de la communication: 19.12.2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Référence au code officiel géographique

Au a et au b du 1^o du IV du chapitre 1 les mots «sur la base du code officiel géographique de l'année 2019» sont ajoutés après «Tarn».

L'aire géographique est référencée par rapport à la version en vigueur du code officiel géographique, édité chaque année par l'INSEE. Le périmètre de l'aire géographique reste strictement identique.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

2. Modification rédactionnelle

Au b du 1^o du IV du chapitre 1^{er} la commune «Bellegarde-Marsal» est ajoutée et les communes «Bellegarde» et «Marsal» sont supprimées.

Cette modification correspond à la fusion des deux communes. L'aire géographique n'a pas été modifiée.

Le document unique est modifié en conséquence au point 6

3. Aire parcellaire délimitée

Au 2^o du IV du chapitre 1^{er} il est ajouté les mots «et 18-19 juin 2019» après «6 novembre 2014».

Cette modification a pour objet d'ajouter les dates d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

(¹) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. Circulation entre entrepositaires agréés

Le point b du 5 du IX du chapitre 1 relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

5. Mesure transitoire

Le 4° du XI du chapitre 1 est supprimée.

Cette modification correspond à la suppression d'une mesure transitoire arrivée à échéance

Le document unique n'est pas affecté par cette modification

6. Référence INAO

Au II du chapitre 3 la commune «Montreuil sous-bois» est remplacé par la commune «Montreuil».

Cette modification a pour but de prendre en compte la modification du nom de la commune.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Gaillac

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

4. Description du ou des vins

Vins tranquilles blancs

Les vins tranquilles blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

Ils présentent (lots commercialisés en vrac ou conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≤ 4 g/L.

Ces vins ne dépassent pas après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Ces vins sont caractérisés par des arômes fruités et floraux et une acidité modérée. Ils peuvent bénéficier de la mention «primeur», ils sont alors vinifiés pour être consommés rapidement dans les mois suivants leur élaboration.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	

Vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «doux»

Les vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «doux» présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

Ils présentent une teneur en sucres fermentescibles ≥ 45 g/L (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés).

Ces vins ne dépassent pas après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %.

Ces vins développent souvent des arômes de pommes mûres, de poires et de fruits exotiques et présentent une aptitude de garde allant jusqu'à 5 ans.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	

Vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «vendanges tardives»

Les vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «vendanges tardives» présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 17 %.

Ils présentent (lots conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≥ 100 g/L.

Ces vins développent des arômes de fruits secs ou confits, ou des senteurs miellées. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité offre aux vins la possibilité d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	

Vins tranquilles rouges

Les vins présentent un TAVNM de 11 %.

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» présentent un TAVNM de 10,5 %.

Les vins avec un TAVN ≤ 14 % présentent (lots commercialisés en vrac ou conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles $\leq 2,5$ g/L.

Les vins avec un TAVN > 14 % présentent (lots commercialisés en vrac ou conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≤ 4 g/L.

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» présentent (lots conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≤ 2 g/L.

Pour les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, la teneur en acide malique est $\leq 0,4$ g/L.

Pour les lots de vins commercialisés en vrac susceptibles de bénéficier de la mention «primeur», la teneur en acidité volatile est $\leq 10,2$ meq/L.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins sont souvent caractérisés en bouche par des arômes de fruits rouges et des notes épicées. Les tanins sont présents et apportent structure et rondeur au vieillissement. Ils sont agréables à boire jeunes et présentent également une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» sont des vins équilibrés, caractérisés par des arômes fruités, alliant légèreté et finesse aromatiques, et sont produits exclusivement à partir du gamay N.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	

Vins tranquilles rosés

Les vins tranquilles rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Ils présentent (lots commercialisés en vrac ou conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≤ 4 g/L.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Les vins rosés offrent une couleur rouge cerise plus ou moins soutenue. Ils dévoilent des arômes fruités et une fraîcheur agréable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	

Vins mousseux

Les vins mousseux présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

Les vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille présentent (après la prise de mousse et le cas échéant adjonction de liqueur d'expédition) une teneur en sucres fermentescibles < 50 g/L.

En cas d'enrichissement du moût, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille reposent sur une structure à dominante acide qui apporte aux vins toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	

Vins mousseux bénéficiant de la mention «méthode ancestrale»

Les vins mousseux bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» sont des vins mousseux de qualité de type aromatique.

Les vins mousseux bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» présentent de fines bulles et une mousse abondante. Ils sont riches en arômes qui peuvent rappeler la pomme, caractéristiques du cépage mauzac B.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	8
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	

Vins mousseux bénéficiant de la mention «doux»

Les vins mousseux bénéficiant de la mention «doux» présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Après prise de mousse, ils présentent une teneur en sucres fermentescibles ≥ 50 g/L et une teneur en anhydride sulfureux libre inférieure ou égale à 25 mg/L.

En cas d'enrichissement du moût, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	7
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	25

Les caractéristiques analytiques non renseignées suivent la législation communautaire.

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Densité et écartement

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,5 mètres maximum.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,8 mètre.

Pour les vignes conduites en gobelet, l'écartement entre les rangs est de 2,2 mètres maximum.

Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied est inférieure ou égale à 2,5 mètres carrés.

Règles de taille de la vigne

Pratique culturale

Les vignes sont taillées:

- soit en taille courte (conduite en gobelet, ou cordon de Royat), soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 12 yeux francs par pied,
- soit en taille Guyot double (dite «tirette») avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10.

Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation peut être autorisée.

Dispositions particulières de récolte

Pratique culturale

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» et les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «méthode ancestrale», sont issus de raisins récoltés manuellement.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «vendanges tardives» sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

Dispositions particulières de transport de la vendange

Pratique culturale

Les récipients contenant la vendange destinée à la production de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «méthode ancestrale», contiennent une hauteur de raisins inférieure ou égale à 0,60 mètre, lors du transport de cette vendange de la vigne au chai de vinification.

Utilisation de charbons œnologiques

Restriction applicable à l'élaboration

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de:

- 13 % pour les vins blancs tranquilles,
- 13 % pour les vins mousseux (en cas d'enrichissement du moût),
- 13 % pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur»,
- 13,5 % pour les vins rouges et rosés,
- 14 % pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «doux» (en cas d'enrichissement du moût),
- 15 %, pour les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention «doux».

b. Rendements maximaux

Vins tranquilles blancs et vins mousseux

72 hectolitre par hectare

Vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «doux» et vins mousseux bénéficiant de la mention «doux»

54 hectolitre par hectare

Vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «vendanges tardives»

25 hectolitre par hectare

Vins tranquilles rouges et rosés

66 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles blancs, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et des vins tranquilles blancs susceptibles de bénéficier de la mention «vendanges tardives», sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraises, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins rosés, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rouges sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Cépages principaux

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Len de l'El B - Loin de l'Oeil

Ondenc B

Prunelard N

Syrah N - Shiraz

Muscadelle B

Mauzac B

Duras N

8. Description du ou des liens

Vins tranquilles

Le climat océanique apporte un contexte favorable à la croissance de la vigne au printemps et induit une douceur hivernale limitant les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne traduite par une chaleur sèche estivale et automnale, favorise une maturation régulière et optimale du raisin avec un stress hydrique estival modéré. Le vent d'Autan, chaud et sec, généralement de forte intensité, joue un rôle important tout au long du cycle végétatif de la vigne, notamment en accélérant débourrement, floraison et véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, son influence chaude et desséchante favorisant alors la maturité des raisins et limitant le développement des maladies. À partir de la mi-septembre, l'alternance des nuits fraîches et souvent humides et des journées chaudes est propice à l'installation du *Botrytis cinerea* et de la «pourriture noble» sur les parcelles non encore vendangées. En début d'automne, le vent d'Autan peut souffler fortement. Les baies non encore récoltées subissent une concentration rapide en sucres et en acides. Ces raisins, arrivés à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel grâce au vent d'Autan ou par l'action de la «pourriture noble», sont récoltés par tries successives manuelles, tardivement par rapport aux vendanges des vins blancs doux. Ils sont à l'origine de la production des vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives».

L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon processus de lignification des bois.

Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire parcellaire délimitée adaptée à chaque unité géographique privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives et les terrains les plus fertiles.

Les cépages mauzac B et mauzac rose Rs, originaires du Gaillacois, expriment dans ces situations leurs aptitudes à l'élaboration de vins blancs tranquilles secs. Ils donnent des vins tendres à faible acidité et aux arômes agréables de pomme. Sur les pentes bien exposées, les raisins peuvent présenter des richesses en sucre élevées à surmaturité.

Le cépage len de l'el B est également originaire du Gaillacois; sa présence n'est pas attestée dans d'autres vignobles. Il apporte finesse et bouquet dans les vins blancs et constitue le cépage majoritaire pour produire des vendanges tardives. En effet, ses raisins peuvent présenter une concentration importante par passerillage naturel sous l'action du vent d'Autan ou par l'action de la pourriture noble, cela sur l'ensemble des régions naturelles constituant l'aire géographique de l'appellation. L'encépagement destiné à la production des vins blancs est complété par le cépage ondenc B, cépage largement répandu autrefois dans le Sud-Ouest de la France mais qui n'a subsisté que dans le vignoble de «Gaillac» pour sa saveur agréable et sa bonne aptitude à la concentration sur souche.

L'encépagement destiné à la production des vins rouges et rosés privilégie également les cépages originaux et locaux ou régionaux, comme le cépage duras N, vraisemblablement originaire du Gaillacois et présent presque exclusivement dans ce vignoble, comme le cépage fer N, originaire du Sud-Ouest de la France, ou le cépage prunelard N, cépage gaillacois cité par le Docteur Guyot en 1868, dont la culture est abandonnée au cours du XX^e siècle, et qui est réhabilité à la fin des années 1990.

La richesse du vignoble de «Gaillac» tient à sa position de carrefour climatique et à la diversité des situations géopédologiques. Terre de passage, la zone géographique est devenue terre d'assemblage de cépages originaux et essentiellement indigènes, sélectionnés et préservés au fil des générations, et qui disposent au sein de ce milieu naturel d'une niche écologique de prédilection. Les producteurs ont maîtrisé cet encépagement en adaptant leur savoir-faire, notamment par des modes de taille et de palissage permettant une bonne répartition des grappes et ainsi réussi à maintenir la culture de la vigne.

Leur savoir-faire s'exprime également par la maîtrise des techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant ou pérennisant leurs techniques de vinification. La période d'élevage des vins rouges, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes plus complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux, notamment avec un encépagement original mais rustique. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de la 2^e année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille. Cette longue période d'élevage favorise l'équilibre des vins et développe leur complexité aromatique. Afin de préserver ces caractéristiques et la spécificité du produit, et par là même, sa réputation, le conditionnement de ces vins a lieu dans l'aire géographique. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «vendanges tardives» font l'objet de contrôles systématiques de tous les lots à la fin de la période d'élevage dans la zone géographique.

Vins mousseux

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire pour l'élaboration de vins mousseux selon différentes techniques de vinification. La technique qualifiée de «méthode ancestrale» se fonde sur la maîtrise du phénomène de fermentation dans les caves des vins mis en bouteille. Ces vins sont élaborés exclusivement à partir des mauzac B et mauzac rose Rs, cépages reconnus pour leur aptitude à une prise de mousse abondante et la finesse des bulles obtenues. Sur les pentes bien exposées, la surmaturité de ces cépages permet l'élaboration de vins blancs mousseux doux.

Après avoir maîtrisé cette première technique les producteurs ont développé la méthode par seconde fermentation en bouteille avec une évolution vers des produits plus bruts et en respectant, dans la composition de leurs cuvées, l'originalité territoriale. Enfin, l'élevage long «sur lattes» contribue à une bonne prise de mousse et au développement de la complexité des arômes fruités.

Les vins de ce vignoble, vieux de plus de 2 000 ans, s'exportent via le Tarn et la Garonne comme en témoignent des traces d'amphores provenant de la commune de Montans et retrouvées depuis le Sud de l'Espagne jusqu'au Nord de l'Ecosse. Lorsque les bénédictins fondent l'abbaye Saint-Michel, ils sélectionnent alors les situations les plus propices à la production du vin, déploient un remarquable savoir-faire dans l'organisation d'un réseau commercial sur le Tarn et creusent un important réseau de caves. Le vin descend le Tarn, puis la Garonne, vers le port de Bordeaux, et part conquérir la France et l'Europe du Nord. En 1253, Richard III d'Angleterre se fait envoyer 20 barriques de vin de «Gaillac». La notoriété des vins du Gaillacois est grandissante. Ainsi, le Gaillacois fournit entre 1306 et 1307, années pour lesquelles les comptes ont été conservés, 40 % des vins qui transitent par le bassin de la Garonne vers Bordeaux pour être exportés.

Depuis les années 1980, alors que la surface totale du vignoble tarnais diminue, la proportion des volumes produits en appellation d'origine contrôlée «Gaillac» augmente. La majorité de la production est commercialisée en bouteille. Grâce à leur dynamisme et leur savoir-faire, les vignerons gaillacois entretiennent la notoriété et la réputation des vins de cette région viticole.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Mentions complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «méthode ancestrale» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le cahier des charges.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «primeur» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le cahier des charges.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par la mention «doux» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le cahier des charges.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «vendanges tardives» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le cahier des charges.

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» et les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

Vins mousseux et vins mousseux bénéficiant de la mention «méthode ancestrale»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement, ou à l'élimination du dépôt, sont réalisées dans la zone géographique.

Les vins mousseux sont élaborés par seconde fermentation en bouteille et la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

Les vins mousseux bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» sont élaborés par fermentation unique. Cette fermentation débute en cuve. La prise de mousse se fait uniquement en bouteille à partir du moût partiellement fermenté.

Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 2 mois.

Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration avec une prise de mousse réalisée en bouteilles.

Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage, et au plus tôt le 1^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période de 2 mois de conservation en bouteilles sur lies.

Vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «vendanges tardives»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de la 2^e année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille. Cette longue période d'élevage favorise l'équilibre des vins et développe leur complexité aromatique.

Ils sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et font l'objet de contrôles systématiques de tous les lots, à la fin de la période d'élevage. Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part, de mieux préserver les caractéristiques essentielles des produits faisant l'objet d'élevages longs qui nécessitent un savoir-faire maîtrisé, et d'autre part, par les contrôles effectués dans la région de production qui requièrent une expertise organoleptique particulière, de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274

Avis aux entreprises ayant l'intention d'importer ou d'exporter, en 2021, des substances réglementées appauvrissant la couche d'ozone vers l'Union européenne ou à partir de celle-ci, et aux entreprises ayant l'intention de produire ou d'importer, en 2021, de telles substances en vue d'utilisations essentielles en laboratoire et à des fins d'analyse

(2020/C 115/04)

1. Le présent avis s'adresse aux entreprises concernées par le règlement (CE) n° 1005/2009 du Parlement européen et du Conseil du 16 septembre 2009 relatif à des substances qui appauvrissent la couche d'ozone ⁽¹⁾ (le «règlement») et qui envisagent en 2021:
 - a) **d'importer ou d'exporter**, vers l'Union européenne ou à partir de celle-ci, les substances figurant à l'annexe I du règlement, ou
 - b) de produire ou d'importer de telles substances en vue d'utilisations essentielles en laboratoire et à des fins d'analyse dans l'Union européenne.

Les entreprises sont invitées à prendre acte du fait qu'elles sont susceptibles de subir l'effet du retrait du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord (le «Royaume-Uni») de l'Union européenne si, et dans la mesure où, elles sont concernées en 2021.

L'accord de retrait prévoit une période de transition au cours de laquelle le règlement (CE) n° 1005/2009 s'applique au Royaume-Uni et sur son territoire conformément audit accord. Cette période se terminera le 31 décembre 2020, à moins que le comité mixte institué par l'accord de retrait n'adopte, avant le 1^{er} juillet 2020, une seule décision prolongeant la période de transition d'une période maximale d'un ou deux ans.

À l'issue de la période de transition, le règlement (CE) n° 1005/2009 ne s'appliquera plus au Royaume-Uni et sur son territoire. Il continuera toutefois à s'appliquer à l'Irlande du Nord et sur son territoire conformément au protocole sur l'Irlande et l'Irlande du Nord figurant dans l'accord de retrait et à la déclaration politique fixant le cadre des relations futures entre l'Union européenne et le Royaume-Uni.

2. Les groupes de substances concernés sont les suivants:

groupe I:	CFC 11, 12, 113, 114 ou 115
groupe II:	autres CFC entièrement halogénés
groupe III:	halons 1211, 1301 ou 2402
groupe IV:	tétrachlorure de carbone
groupe V:	1,1,1-trichloroéthane
groupe VI:	bromure de méthyle
groupe VII:	hydrobromofluorocarbures
groupe VIII:	hydrochlorofluorocarbures
groupe IX:	bromochlorométhane

3. Toute importation ou exportation de substances réglementées ⁽²⁾ est soumise à l'obtention d'une licence délivrée par la Commission, sauf dans les cas de régime de transit, de dépôt temporaire, de l'entrepôt douanier ou de zone franche visés au règlement (CE) n° 450/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾, pour une durée maximale de 45 jours. Toute production de substances réglementées destinées à des utilisations essentielles en laboratoire et à des fins d'analyse requiert une autorisation préalable.

⁽¹⁾ JO L 286 du 31.10.2009, p. 1.

⁽²⁾ À noter que seules les importations ou les exportations non visées par l'interdiction générale d'importation ou d'exportation prévue aux articles 15 et 17 peuvent être autorisées.

⁽³⁾ JO L 145 du 4.6.2008, p. 1.

4. En outre, les activités suivantes font l'objet de limites quantitatives:
 - a) la production et l'importation pour des utilisations en laboratoire et à des fins d'analyse;
 - b) l'importation pour mise en libre pratique dans l'Union européenne pour des utilisations critiques (halons);
 - c) l'importation pour mise en libre pratique dans l'Union européenne pour des utilisations comme intermédiaires de synthèse;
 - d) l'importation pour mise en libre pratique dans l'Union européenne pour des utilisations comme agents de fabrication.

La Commission attribue des quotas pour les cas visés aux points a), b), c) et d). Les quotas sont déterminés sur la base des demandes de quotas et:

- conformément à l'article 10, paragraphe 6, du règlement et au règlement (UE) n° 537/2011 de la Commission (*) pour le cas a) ci-dessus,
- conformément à l'article 16 du règlement pour les cas b), c) et d) ci-dessus.

Activités énumérées au paragraphe 4

5. Toute entreprise qui souhaite importer ou produire, en 2021, des substances réglementées en vue d'utilisations essentielles en laboratoire et à des fins d'analyse, ou importer des substances réglementées pour des utilisations critiques (halons), pour des utilisations comme intermédiaires de synthèse ou pour des utilisations comme agents de fabrication doit suivre la procédure décrite aux paragraphes 6 à 9.
6. L'entreprise non encore enregistrée dans le système d'autorisation (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>) doit se faire enregistrer avant le **19 mai 2020**.
7. L'entreprise doit remplir et présenter le *formulaire de demande de quotas* disponible en ligne dans le système d'autorisation ODS.
Le *formulaire de demande de quotas* sera disponible en ligne à compter du **19 mai 2020** dans le système d'autorisation ODS.
8. Seuls les *formulaires de demande de quotas* dûment remplis, reçus au plus tard le **19 juin 2020** et exempts d'erreurs seront considérés comme valides par la Commission.
Les entreprises sont encouragées à présenter leurs *formulaires de demande de quotas* dès que possible et suffisamment tôt pour pouvoir y apporter d'éventuelles corrections et les représenter avant l'expiration du délai.
9. La seule présentation d'un *formulaire de demande de quotas* ne confère aucun droit d'importer ou de produire des substances réglementées en vue d'utilisations essentielles en laboratoire et à des fins d'analyse, ou d'importer des substances réglementées pour des utilisations critiques (halons), pour des utilisations comme intermédiaires de synthèse ou pour des utilisations comme agents de fabrication. Avant de procéder à l'importation ou à la production de ces substances en 2021, les entreprises doivent solliciter l'octroi d'une licence au moyen du *formulaire de demande de licence* disponible en ligne dans le système d'autorisation ODS.

Importation pour des utilisations autres que celles énumérées au paragraphe 4 et exportation

10. Toute entreprise qui, en 2021, souhaite exporter des substances réglementées ou importer des substances réglementées en vue d'utilisations autres que celles énumérées au paragraphe 4 doit suivre la procédure décrite aux paragraphes 11 et 12.
11. L'entreprise non encore enregistrée dans le système d'autorisation doit se faire enregistrer le plus tôt possible.
12. Avant toute importation pour des utilisations autres que celles énumérées au paragraphe 4 ou toute exportation, en 2021, les entreprises doivent solliciter l'octroi d'une licence au moyen du *formulaire de demande de licence* disponible en ligne dans le système d'autorisation ODS.

(*) JOL 147 du 2.6.2011, p. 4.

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), 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

(2020/C 115/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE

«BERTHOUD»

N° UE: TSG-FR-02466 — 15.11.2019

«France»

1. Dénomination(s) à enregistrer

«Berthoud»

2. Type de produit

Classe 2.21 Plats cuisinés

3. Motifs de l'enregistrement

3.1. Il s'agit d'un produit:

- qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;
- qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Le «Berthoud» est un plat chaud individuel traditionnellement à base de fromage AOP «Abondance» fondu.

3.2. Il s'agit d'une dénomination:

- traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique.

Le «Berthoud» est une recette traditionnelle qui a été élaborée et nommée ainsi dès le début du XX^e siècle. Il s'agit au départ d'un nom de famille répandu dans le Chablais (région située au nord de la Haute-Savoie);

- indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

4. Description

4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Le «Berthoud» est un plat chaud individuel à base de fromage AOP «Abondance» fondu.

Présentation

Le produit servi dans une coupelle allant au four, dite «assiette à Berthoud», en porcelaine.

La texture est fondante à chaud et la croûte qui se forme lors de la cuisson est de couleur dorée à brun.

(1) JOL 343 du 14.12.2012, p. 1.

La spécificité du «Berthoud» repose sur différentes caractéristiques:

1) L'ingrédient de base de la recette:

- le fromage «Abondance»: fromage au lait cru entier de vache, qui tient son nom de la vallée d'Abondance et du village du même nom. Après des siècles de fabrication, le fromage «Abondance» est reconnu Appellation d'Origine Protégée et est, à ce jour, uniquement produit dans les montagnes de Haute-Savoie.

La pâte pressée mi-cuite de l'«Abondance» permet de donner au «Berthoud» une texture fondante et onctueuse lorsqu'il est cuit.

2) Les autres ingrédients particuliers de la recette:

- le «Vin de Savoie» ou «Savoie»: vin blanc d'appellation d'origine protégée produit dans les départements de Savoie et Haute-Savoie en France;
- le «Madère»: vin de liqueur d'appellation d'origine protégée produit sur l'archipel portugais de Madère;

OU

- le «Porto»: vin de liqueur, d'appellation d'origine protégée produit dans la région du Haut-Douro, au Portugal;
- l'ail en gousses: destiné à frotter le fond de la coupelle à Berthoud;
- la noix de muscade: une pincée de noix de muscade peut être ajoutée à la préparation;
- le poivre.

3) Un récipient individuel pour une texture particulière:

Le «Berthoud» est servi dans un récipient individuel. En effet, c'est un plat qui doit se manger chaud et rapidement car la texture varie au cours de la dégustation et devient de plus en plus filandreuse et élastique à mesure que le plat refroidit. Le format individuel permet donc de manger le «Berthoud» plus rapidement que dans un plat collectif.

4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

Ingrédients (pour une personne)

Ingrédients obligatoires:

- Fromage AOP «Abondance» (sans la croûte): 180 g minimum
- AOP «Vin de Savoie»: entre 3 cl et 4 cl
- AOP «Madère» ou AOP «Porto»: entre 1 cl et 2 cl
- Ail: suffisamment pour que la totalité des parois intérieures du récipient soient frottées avec l'ail en gousses
- Poivre

Ingrédient facultatif:

- Noix de muscade: une pincée

En dehors des ingrédients mentionnés ci-dessus, aucun autre ingrédient ne doit être ajouté à la préparation du «Berthoud».

Si d'autres ingrédients sont ajoutés à la recette, ils doivent être servis en accompagnement.

Méthode d'obtention

La méthode d'obtention correspond à la recette traditionnelle du «Berthoud».

Il faut tout d'abord frotter le fond de la coupelle à Berthoud avec l'ail en gousses.

Cette coupelle doit être en porcelaine et relativement épaisse pour conserver la chaleur.

Elle doit mesurer entre 12 et 15 cm de diamètre et entre 2,5 et 4,5 cm de hauteur, avec un fond d'une épaisseur d'au moins 0,7 cm.

Ces dimensions permettent d'homogénéiser les quantités d'«Abondance» utilisées, apportent au plat une texture fondante et onctueuse à l'intérieur, grillée sur le dessus et limitent la déperdition de chaleur.

La croûte du fromage «Abondance» doit être enlevée et ce dernier doit ensuite être coupé en fines lamelles ou râpé (180 g minimum par personne) et disposé dans la coupelle à «Berthoud».

Le tout doit ensuite être arrosé de «Vin de Savoie», et de «Madère» ou de «Porto».

Une pincée de noix de muscade peut également être ajoutée, à la convenance du cuisinier.

Enfin, il faut poivrer, puis cuire et gratiner, au four traditionnel entre 180 et 200 °C, entre 8 et 15 minutes, pour obtenir un fromage fondu et une croûte bien dorée.

Le plat est servi immédiatement et ne peut être réchauffé.

L'utilisation du four à micro-ondes est interdite.

Caractéristiques spécifiques de préparation de la recette

- Utilisation du fromage «Abondance»: afin de révéler au mieux ses arômes lors de la cuisson, l'«Abondance», après avoir été écrouté, doit être découpé en fines lamelles ou bien râpé. Il n'est jamais disposé en un seul morceau dans le récipient.
- Temps de cuisson: à l'inverse d'autres recettes à base de fromages, le temps de cuisson du «Berthoud» est relativement court, 8 à 15 minutes suffisent à obtenir une croûte bien dorée.

Règles spécifiques d'étiquetage

En plus du nom «Berthoud», chaque opérateur fait apparaître sur ses menus ou cartes, dans le même champ visuel, le logo européen STG.

La mention «Spécialité Traditionnelle Garantie» ou l'abréviation correspondante «STG» peut également figurer sur les menus et cartes, avant ou après le nom «Berthoud» sans mention intermédiaire.

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Le caractère traditionnel du «Berthoud» repose sur l'utilisation comme ingrédient principal (et unique fromage) de fromage «Abondance» (AOP depuis 1996), ainsi que de vin blanc, produits locaux de la région du Chablais (située au nord de la Haute-Savoie, à la frontière suisse) depuis des centaines d'années.

La présence, la disponibilité et l'antériorité de ces produits dans la région d'origine du «Berthoud» expliquent leur utilisation comme ingrédients dans la recette. Le fromage «Abondance» est le fromage emblématique de cette région (sa fabrication a débuté dès le XII^e siècle). Quant au vin blanc, il constitue depuis longtemps la principale production de vin du Chablais et fait aujourd'hui partie de l'appellation «Vin de Savoie».

Par ailleurs, d'autres ingrédients aromatiques sont utilisés depuis au moins trente ans: «Porto» ou «Madère», ail.

Le «Berthoud» est né au début du XX^e siècle, au Cercle Républicain, bistrot à Concise (à Thonon-les-Bains), qui était tenu par une famille Berthoud, originaire de la commune d'Abondance, en Vallée d'Abondance.

Les clients se restauraient avec un plat constitué de fromage «Abondance» fondu avec ail et vin blanc, poivre et muscade qui a alors pris le nom de la famille qui le préparait et est devenu le «Berthoud».

La recette du «Berthoud» est présentée dans l'ouvrage d'Eugénie Julie, *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes*, Éditions ATRA, 1978, p. 25-26, qui montre une utilisation de la dénomination depuis plus de quarante ans.

Le «Berthoud» est mentionné dans de nombreux ouvrages du XX^e siècle comme par exemple:

- dans l'ouvrage *Le Fromage d'Abondance*, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, p. 10;

- dans les ouvrages de Marie-Thérèse Hermann:
 - *La cuisine paysanne de Savoie*, Philippe Sers Éditeur, 1982, p. 169,
 - *La Savoie traditionnelle*, Éditeur Curandera, 1987, p. 37,
 - *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes*, Éditeur Christine Bonneton, 1992, p. 21;
- dans un ouvrage de Roger Lallemand, *Les Savoies gastronomiques*, Éditeur Charles Corlet, 1988, p. 32-33;
- dans le guide du CNAC (Conseil national des arts culinaires), *Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, Édition Rhône-Alpes, 1995 (p. 395 relative au fromage «Abondance»);
- dans son ouvrage de Bruno Gillet, *Au fil de la Dranse*, 1992;
- dans un ouvrage de Didier Richard, *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...*, Éditeur Didier-Richard, 1997, p. 58;
- un ouvrage de l'Association des diététiciens de la langue française, *Recettes régionales et menus équilibrés*, Solal Éditeurs, 1997, p. 13.

On retrouve aussi un papier d'emballage des Fermiers Savoyards (utilisé par les professionnels jusqu'en 1985) qui décrit les recettes de la «Fondue savoyarde» de la «Raclette» et du «Berthoud».

ANNEXE

Les principaux points à contrôler

Disposition du cahier des charges	Méthode d'évaluation
Utilisation de l'ingrédient de base de la recette, le fromage «Abondance»	— Visuelle ou documentaire
Respect de la liste des ingrédients obligatoires de la recette	— Visuelle ou documentaire
Format individuel du plat à Berthoud	— Visuelle

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à 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

(2020/C 115/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

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

«Piave»

N° UE: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Consorzio di tutela del formaggio Piave DOP, sis 57/A via Nazionale, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Le consortium est constitué des producteurs de Piave et est habilité à présenter la demande de modification en vertu de l'article 13, paragraphe 1, du Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n° 12511 du 14.10.2013.

2. État membre ou pays tiers

Italie

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

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

4. Type de modification(s)

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

5. Modification(s)

Description du produit

Les aspects liés à la caractérisation de la pâte sont décrits avec plus de précision. La modification concerne le dernier paragraphe de l'article 2 (caractéristiques du produit) et le dernier paragraphe du point 3.2 du document unique.

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

Libellé actuel:

«Pâte: caractérisée par l'absence d'ouvertures, elle est blanche et homogène dans le type "Fresco", tandis que, dans les affinages plus avancés, elle prend une couleur jaune paille et une consistance plus sèche, granuleuse et friable; elle va jusqu'à présenter des lainures légères et caractéristiques dans les types "Vecchio", "Vecchio Selezione Oro" et "Vecchio Riserva".»

Texte modifié:

«Pâte: ferme, compacte, de couleur claire et homogène dans le type "Fresco", tandis que, dans les affinages plus avancés, elle prend progressivement une couleur plus foncée et une consistance plus sèche, granuleuse et friable. Des ouvertures sporadiques et limitées et de légers éléments de discontinuité (lainures) de la pâte sont tolérés pour tous les types; toutefois, la présence d'ouvertures diffuses et/ou propioniques n'est pas admise.»

La modification proposée a pour but de décrire de manière plus appropriée le profil sensoriel du «Piave» AOP en utilisant une terminologie plus conforme et plus spécifique au milieu laitier fromager. La coloration lors des affinages plus avancés va au-delà du jaune paille pour s'approcher de nuances plus foncées et variables. Cette évolution dépend de la période de l'année où le fromage est produit ainsi que des inflorescences qui composent l'alimentation des vaches laitières.

En ce qui concerne la présence d'ouvertures, il est rappelé que le «Piave» AOP est un fromage à pâte ferme qui peut présenter, sporadiquement, de petites ouvertures, mécaniques ou non, dues en partie aux différents systèmes de pressage et en partie à la présence, dans les ferments lactiques naturels, d'infimes colonies de microorganismes gazogènes. Il convient naturellement d'éviter les ouvertures de type propionique ou accentuées de quelque manière, car elles sont le signe de fermentations anormales non contrôlées. En outre, la signification du terme «lainures» a également été précisée.

Il a été nécessaire de procéder à ces modifications puisque le libellé précédent, qui n'accorde aucune souplesse lors de la vérification de ces caractéristiques, pourrait entraîner l'exclusion de la certification d'une partie des produits qui possèdent les caractéristiques du «Piave».

Méthode de production

Le paragraphe «production de la matière» de l'article 5 du cahier des charges et le point 3.3 du document unique relatif aux races et à l'alimentation des vaches laitières ont été reformulés.

Libellé actuel:

«Le lait utilisé pour la production du fromage "Piave" provient exclusivement de l'aire visée à l'article 3 du présent document, et est produit, à hauteur d'au moins 80 % par des races bovines typiques de l'aire de production et qui sont particulièrement rustiques et adaptées aux zones de montagne, à savoir la Brune italienne, la Pie rouge italienne et la Frisonne italienne.»

Texte modifié:

«Le lait utilisé pour la production du fromage "Piave" provient exclusivement de l'aire visée à l'article 3 du présent document. Au moins 80 % du lait est produit par des races bovines typiques de l'aire de production, qui sont particulièrement rustiques et adaptées aux zones de montagne, à savoir la Brune italienne, la Pie rouge italienne, la Frisonne italienne et la Grise alpine et leurs croisements.»

La modification demandée a pour but de réintroduire une race locale, la Grise alpine, abandonnée auparavant en raison de sa productivité moindre mais qui a été redécouverte ces dernières années pour ses caractéristiques marquées de rusticité et sa capacité d'adaptation au territoire de montagne. La Grise alpine, animal de taille moyenne, rustique et frugal, qu'un instinct prononcé pousse à rechercher son fourrage y compris sur des pâturages difficilement accessibles, s'est révélé être une race particulièrement adaptée à l'exploitation des ressources naturelles du territoire. La double aptitude de la Grise alpine, animal utilisé également pour la production de viande et son adaptabilité particulière au territoire de montagne, sont les aspects qui favorisent de plus en plus la réintroduction de cette race dans les élevages de montagne de la province de Belluno. Le fromage obtenu avec le lait de la Grise alpine correspond pleinement aux caractéristiques du «Piave». Une autre caractéristique de l'élevage bovin typique de la zone de montagne et donc de l'ensemble du territoire de production du fromage «Piave» est également soulignée, à savoir le croisement fréquent des races bovines mentionnées. Historiquement, dans les exploitations de montagne qui n'ont pas expressément vocation à la sélection génétique ciblée, on pratique la sélection habituelle sur descendance.

Libellé actuel:

«Sont exclus de la ration les aliments interdits suivants:

- alicaments industriels;
- légumes, fruits et colza;
- urée, phosphate d'urée, biuret.»

Texte modifié:

«Sont exclus de la ration les aliments suivants:

- alicaments industriels;
- légumes, fruits et colza frais, utilisés en l'état;
- urée, phosphate d'urée, biuret.»

La modification introduite a pour but de souligner que les aliments tels que les légumes, les fruits et le colza ne sont interdits que s'ils sont utilisés frais et en l'état car leur taux d'humidité peut entraîner des fermentations indésirables occasionnant une altération du profil sensoriel du lait. Toutefois, ce problème ne se pose pas si les mêmes denrées alimentaires sont utilisées dans la ration des vaches sous forme sèche ou concentrée; il n'est donc pas nécessaire de les exclure de l'alimentation des vaches laitières.

L'adjectif «interdit» a été supprimé car il constituait une répétition du terme «exclusion».

Article 5 *Conservation, collecte et transport*

La modalité de collecte du lait a été mise à jour.

Libellé actuel:

«La collecte est effectuée pour le lait de deux ou quatre traites, 72 heures maximum devant s'écouler entre la première traite et le traitement.»

Texte modifié:

«Le lait est collecté sur une période maximale de trois jours consécutifs.»

La modification introduite a pour but d'aller au-delà du concept de deux ou quatre traites, considérées dans le sens de traites traditionnelles, c'est-à-dire de deux traites par jour. Avec l'avènement de la traite automatique, le nombre de traites consécutives possibles pendant la journée peut être augmenté. D'un point de vue scientifique, l'utilisation de systèmes de traite automatique ne porte pas atteinte aux propriétés du lait; en particulier, sa composition est statistiquement comparable, en termes de matières grasses et de fraction protéique, à celle du lait obtenu par une traite traditionnelle. La santé des vaches s'en trouve même améliorée, ces systèmes éliminant le stress causé, en période de pics de lactation élevés, par la pratique de deux traites seulement. La possibilité de tirer des quantités élevées de lait plus de deux fois par jour a également pour effet de soumettre l'appareil mammaire et les trayons à un moindre stress, d'améliorer la qualité microbiologique du lait et de réduire l'apparition de mastites. En outre, la capacité rhéologique, qui représente la force du coagulum, s'en trouve améliorée, ce qui se traduit par une réaction plus rapide aux effets enzymatiques de la présure et par une résistance du caillé à l'action mécanique du tranche-caillé.

En ce qui concerne les temps de collecte/traitement du lait, la modification est motivée par le fait que les systèmes actuels de traite et de réfrigération, et les conditions de conservation du lait en étable permettent un niveau d'hygiène optimal du produit et le maintien des caractéristiques pendant plus de jours que par le passé, de sorte qu'il est aujourd'hui possible d'augmenter le temps s'écoulant entre la collecte et la transformation sous réserve d'essais de transformation et de tests microbiologiques qui prouvent que le lait est idoine à la transformation jusqu'à trois jours après la traite.

Cette modification répond aux exigences des petits éleveurs qui, notamment en hiver, sont souvent confrontés à des conditions météorologiques caractéristiques des régions montagneuses rendant la circulation difficile.

Traitement thermique

Les modalités de traitement thermique ont été adaptées aux possibilités de production réelles.

Libellé actuel:

«Pasteurisation du lait à 72 °C+/- 2 °C pendant 16 secondes avec une réaction négative au test de la phosphatase.»

Texte modifié:

«Traitement thermique

Le lait destiné à la production de "Piave" AOP peut être pasteurisé.»

La modification de ce paragraphe se justifie par le fait que les paramètres du traitement peuvent varier en fonction du type d'installation utilisé; il est donc nécessaire de tenir compte des équipements qui permettent d'obtenir le même résultat en respectant d'autres valeurs de temps et de température (ex. pasteurisateurs tubulaires/pasteurisateurs à plaques). La phase de pasteurisation reste donc inchangée mais pour les raisons exposées ci-dessus, aucune valeur de référence fixe n'est indiquée étant donné que celles-ci sont inhérentes à la définition même de la pasteurisation et régies par une législation spécifique.

En outre, cette modification répond aux exigences de certaines exploitations, telles que les bergeries et les petites fromageries de montagne de la province de Belluno, qui n'ont pas la possibilité de pasteuriser le lait. Cette modification permettra, conformément à la tradition, d'utiliser du lait cru.

Caséification

Certains paramètres technologiques de caséification ont été mieux décrits.

Texte actuel:

«CUISSON à 44-47 °C et PAUSE-BRASSAGE d'une durée totale de 1h30 - 2h00.»

Texte modifié:

«CUISSON à 44-47 °C.»

Cette modification permet d'adapter le temps de traitement au type d'équipement utilisé. En effet, les différentes étapes peuvent varier en fonction du type de chaudière et de ses capacités. C'est pour cette raison que la fixation d'une durée minimale et maximale a, avec le temps, limité le choix pour certains équipements de production.

L'élimination des termes «pause-brassage» s'explique par le fait que cette étape est intrinsèquement prévue par la technologie de fabrication des fromages à pâte cuite et que son indication constitue à la fois une lourdeur textuelle et une information inutile.

Salage

Texte actuel:

«Le salage a lieu par immersion dans une saumure pendant 48 heures minimum.»

Texte modifié:

«Le salage a lieu par immersion dans une saumure.»

Au fil du temps, la fixation d'une durée minimale de salage en saumure a constitué une obligation très contraignante, qui ne permettait pas d'adapter cette étape aux installations de production. En fait, les méthodes et la durée du salage varient selon les différents types de saumure, qui diffèrent en termes de volume, de méthode de circulation de l'eau, de température, de méthode d'immersion, de procédures de nettoyage de la saumure, etc. Ces différences entraînent des degrés variables d'efficacité en termes de pénétration du sel dans le fromage; il a donc été jugé approprié de supprimer la durée minimale d'immersion dans la saumure.

La suppression de cette obligation répond aux exigences de production des petites exploitations qui, ne disposant pas de systèmes automatisés ou du personnel nécessaire pour gérer cette étape de manière rigoureuse, ont mis en évidence ses limites. Le bon degré de salage est, dans tous les cas, garanti par le profil sensoriel même du «Piave» AOP.

DOCUMENT UNIQUE

«Piave»

N° UE: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination**

«Piave»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Piave» est un fromage de forme cylindrique, à pâte cuite, dur et affiné, obtenu à partir de lait de vache.

Le fromage «Piave» est mis à la consommation sous les formes suivantes:

Fresco [jeune]: affinage compris entre 20 et 60 jours; diamètre de 320 mm ± 20 mm; hauteur du talon de 80 mm ± 20 mm; poids de 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano [demi-affiné]: affinage compris entre 60 et 180 jours; diamètre de 310 mm ± 20 mm; hauteur du talon de 80 mm ± 20 mm; poids de 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio [vieux]: affinage de plus de 6 mois; diamètre de 290 mm ± 20 mm; hauteur du talon de 80 mm ± 20 mm; poids de 6 kg ± 1 kg.

Vecchio Selezione Oro [vieux - sélection or]: affinage de plus de 12 mois; diamètre de 280 mm ± 20 mm; hauteur du talon de 75 mm ± 20 mm; poids de 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio Riserva [vieux - réserve]: affinage de plus de 18 mois; diamètre de 275 mm ± 20 mm; hauteur du talon de 70 mm ± 20 mm; poids de 5,5 kg ± 1 kg.

Le fromage «Piave» présente les caractéristiques suivantes:

Teneur en matières grasses: Fresco 33 % ± 4 %, Mezzano 34 % ± 4 %, Vecchio > 35 %.

Teneur en protéines: Fresco 24 % ± 4 %, Mezzano 25 % ± 4 %, Vecchio > 26 %.

— Goût: d'abord doux et lactique, en particulier dans le type «Fresco», mais qui se retrouve également dans le «Mezzano». Au fur et à mesure de l'affinage, le goût s'accroît et devient plus intense et prononcé, jusqu'à atteindre un léger piquant dans les affinages plus avancés.

— Croûte: présente, tendre et claire dans le type «Fresco», son épaisseur et sa consistance augmentent au fil de l'affinage, et elle devient dure et d'une couleur progressivement plus foncée, tendant à l'ocre dans les types «Vecchio», «Vecchio Selezione Oro» et «Vecchio Riserva».

— Pâte: ferme, compacte, de couleur jaune claire et homogène dans le type «Fresco», tandis que, dans les affinages plus avancés, elle prend progressivement une couleur plus foncée et une consistance plus sèche, granuleuse et friable. Des ouvertures sporadiques et limitées et de légers éléments de discontinuité (lainures) de la pâte sont tolérés pour tous les types; toutefois, la présence d'ouvertures diffuses et/ou propioniques n'est pas admise.

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

L'alimentation des vaches laitières doit répondre aux conditions suivantes:

Au minimum 70 % des fourrages et 50 % de la ration en substance sèche doivent avoir été produits dans l'aire de production délimitée au point 4, entièrement située en territoire de montagne.

Sont exclus de la ration les aliments suivants:

- alicaments industriels;
- légumes, fruits et colza frais, utilisés en l'état;
- urée, phosphate d'urée, biuret.

Le lait utilisé pour la production du fromage «Piave» provient exclusivement de la province de Belluno et est produit, à hauteur d'au moins 80 %, par des races bovines typiques de l'aire de production: la Brune italienne, la Pie rouge italienne, la Frisonne italienne et la Grise alpine et leurs croisements.

Les autres matières premières utilisées répondent également aux critères de respect de la tradition locale. Sont en effet utilisés des ferments spécifiques produits eux aussi sur place, à partir, respectivement, de lait de la province de Belluno et de lactosérum dérivé de la transformation et contenant des ferments de souches indigènes.

Les ferments lactiques (*latto-innesto*) ont un taux d'acidité de $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Les ferments lactosériques (*siero-innesto*) ont un taux d'acidité de $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

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

L'ensemble du processus de production (production du lait, titrage, traitement thermique, production des ferments, caséification, égouttage/mise en forme, pressage et marquage, phase de prématuration et salage) doit avoir lieu à l'intérieur de l'aire délimitée au point 4.

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

La dénomination du produit («Piave») est marquée sur toute la circonférence du talon dans le sens vertical, en sens alterné de lecture (hauteur $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$).

Chaque meule doit mentionner le code du lot de production, lequel doit permettre d'identifier le jour, le mois et l'année de production. Ce code doit être imprimé sur le talon ou sur l'une des surfaces planes.

Une étiquette reprenant les indications suivantes est apposée sur l'autre surface plane de la meule:

- «Piave» Denominazione d'Origine Protetta [appellation d'origine protégée];
- Fresco, Mezzano ou Vecchio (Vecchio Selezione Oro - Vecchio Riserva);
- marque ou raison sociale du producteur.

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

L'aire de production du fromage «Piave» est constituée par le territoire de la province de Belluno.

5. Lien avec l'aire géographique

Le territoire de la province de Belluno est entièrement situé en zone de montagne, ses limites géographiques étant constituées par des chaînes montagneuses qui séparent le territoire de Belluno de la région Frioul-Vénétie-Julienne à l'est, de la plaine vénitienne des provinces de Trévise et Vicence au sud, du Trentin-Haut-Adige à l'ouest et de l'Autriche au nord. Le territoire est traversé du nord au sud, sud-est par le fleuve Piave, qui prend sa source sur le mont Peralba dans le Val Visdende, sur le territoire du Comelico, à l'extrême nord de la province de Belluno.

La présence et la distribution des chaînes montagneuses, notamment des Dolomites au nord-ouest et des Préalpes au sud-est, ainsi que la présence du fleuve Piave, qui traverse la zone sur toute sa longueur, créent un environnement particulier et différent des régions avoisinantes avec des précipitations moyennes annuelles très élevées et des températures moyennes minimales annuelles plutôt basses par rapport aux zones limitrophes. Ces conditions environnementales particulières de température et de pluviosité permettent le développement d'associations herbacées montagneuses typiques. Le territoire de la province de Belluno se situe dans les Alpes italiennes, dans la région des Dolomites, et comprend deux parcs importants: le parc national des Dolomites de Belluno et le parc naturel régional des Dolomites d'Ampezzo.

Le territoire de la province de Belluno se caractérise par un relief entièrement montagneux. L'absence de plaines et de collines ainsi que les altitudes et la déclivité des sols font de tout le territoire de la province de Belluno une zone défavorisée du point de vue de l'exploitation agricole mais justifient la vocation typique de la zone, utilisée pour la production laitière et fromagère: la province de Belluno se distingue par une vaste superficie de pâture, qui atteint environ 13 000 ha avec une disponibilité par animal de 4,38 hectares, soit nettement plus que la moyenne des territoires limitrophes (0,67 hectare/animal).

Le fromage «Piave» présente les caractéristiques suivantes:

- un profil sensoriel caractéristique durant les différentes phases d'affinage, déterminé par les processus de protéolyse et de lipolyse suscités par la combinaison des deux types de ferments et des micro-organismes indigènes qu'ils contiennent;

- une pâte compacte due à l'absence de fermentations gazogènes;
- un arôme lactique, plus prononcé dans le produit de maturation inférieure;
- une saveur qui devient progressivement intense et prononcée, développant dans les affinages plus avancés un léger piquant qui n'atteint toutefois jamais des niveaux élevés, élément qui caractérise la saveur équilibrée, unique et reconnaissable du fromage «Piave».

Les caractéristiques qualitatives précitées sont liées à deux facteurs principaux:

- a) au lait utilisé pour la production, plus gras et plus riche en protéines que les laits provenant d'autres zones (y compris à l'intérieur de la Vénétie).

En effet, le lait utilisé pour la production de «Piave» provient exclusivement de la province de Belluno et a une teneur moyenne en matières grasses (3,93 %) et en protéines (3,35 %) supérieure à celle du lait obtenu dans les autres provinces de la Vénétie (3,69 % de matières grasses et 3,27 % de protéines) et à la moyenne nationale (3,7 % de matières grasses et 3,28 % de protéines);

- b) à la microflore lactique typique utilisée, laquelle est indigène.

En effet, les ferments lactiques et lactosériques employés pour la production du «Piave» sont produits sur place, à partir respectivement de lait et de lactosérum dérivé de la transformation et contenant des ferments de souches indigènes. Reproduite directement dans la zone, la flore microbienne dérivant de ces cultures naturelles représente une sorte d'empreinte microbiologique de l'aire géographique de production, et les interactions complexes qui ont lieu entre les divers organismes présents peuvent être considérées comme l'un des facteurs déterminants dans l'acquisition par le fromage des caractéristiques organoleptiques particulières du «Piave».

Les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles du «Piave» proviennent des particularités géographiques et environnementales de l'aire de production montagnaise.

Les caractéristiques du lait utilisé pour le «Piave», qui présente une quantité supérieure de matières grasses et de protéines, résultent en effet de l'élevage dans les zones de montagne.

La zone de montagne en général, et la province de Belluno en particulier, sont caractérisées par de faibles indices de production laitière. En effet, la production de lait par hectare de fourragère permanente/pâturage disponible dans la province de Belluno (moins de 10 litres contre une moyenne de 272 l de lait par hectare de pâturage dans les autres provinces) et la productivité par animal (44 hl par année et par animal contre une moyenne régionale de 57 hl) sont nettement inférieures aux moyennes des autres zones. De même, la charge des animaux par pâturage est nettement moindre dans la province de Belluno, par rapport aux autres zones et provinces limitrophes; en effet, ainsi qu'il a déjà été signalé, la superficie de fourragère permanente/pâturage disponible par vache dans l'aire de production du «Piave» est de 4,38 hectares, soit nettement plus que dans les régions voisines et que la moyenne régionale (0,67 ha/tête).

Il faut ajouter à cela que les conditions environnementales, telles que la température et la pluviosité moyennes, fortement différentes de celles des régions limitrophes, permettent le développement d'associations herbacées montagneuses typiques qui apportent des composantes aromatiques particulières au lait de Belluno et, partant, au fromage «Piave».

Tous les facteurs précités – les faibles indices de production de l'aire délimitée, la vaste superficie de pâturage disponible, la disponibilité élevée de fourrage et d'associations herbacées montagneuses typiques pour l'alimentation des bovins – définissent une niche écologique très précise et confèrent au lait de la province de Belluno ses caractéristiques qualitatives particulières.

Ces qualités particulières du lait, jointes à l'utilisation simultanée de deux cultures naturelles d'amorçage reproduites directement en fromagerie (ferments lactiques et lactosériques) constituent les facteurs déterminants qui confèrent au «Piave» ses caractéristiques organoleptiques particulières.

La production du fromage «Piave» s'est transmise de génération en génération dans la province de Belluno, ses origines remontant à la fin du XIX^e siècle avec la fondation des premières laiteries coopératives de montagne d'Italie.

Les premières productions portant le nom «Piave», fleuve traditionnel pour un produit traditionnel, remontent à 1960; à l'époque, un tiers des cent quintaux de lait livrés chaque jour à la Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina était destiné à la production de «Piave» et de «Fior di latte».

Le nom du fromage «Piave» dérive du fleuve homonyme qui caractérise et traverse tout le territoire bellunais du nord au sud et sud-est.

Le produit est aujourd'hui tellement connu et apprécié par les consommateurs qu'il a reçu depuis les années 80 d'importants prix en reconnaissance de ses caractéristiques typiques, tant sur le territoire national, en obtenant le Spino d'Oro en 1986, 1992 et 1994 lors des 23^e, 26^e et 27^e éditions respectives de la Mostra delle produzioni casearie de Thiene, qu'à l'étranger, lors de compétitions internationales de fromages de montagne, en obtenant aux Olimpiadi de Vérone de 2005 le 1^{er} prix Buonitalia — prix d'excellence italien du goût — au titre de meilleur fromage d'exportation et enfin, le 1^{er} prix de la catégorie des fromages extra vieux lors du World Cheese Awards de Dublin et du PIR cheese de Moscou en 2007.

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) et en cliquant sur «Qualità» [Qualité] (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