

Journal officiel de l'Union européenne

C 108



Édition
de langue française

Communications et informations

65^e année

7 mars 2022

Sommaire

IV Informations

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

Commission européenne

2022/C 108/01	Taux de change de l'euro — 4 mars 2022	1
---------------	--	---

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2022/C 108/02	Publication d'une demande d'enregistrement 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	2
---------------	--	---

FR

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

4 mars 2022

(2022/C 108/01)

1 euro =

Monnaie			Monnaie		
		Taux de change			Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,0929	CAD	dollar canadien	1,3937
JPY	yen japonais	126,17	HKD	dollar de Hong Kong	8,5411
DKK	couronne danoise	7,4394	NZD	dollar néo-zélandais	1,6005
GBP	livre sterling	0,82388	SGD	dollar de Singapour	1,4872
SEK	couronne suédoise	10,7935	KRW	won sud-coréen	1 332,23
CHF	franc suisse	1,0056	ZAR	rand sud-africain	16,8044
ISK	couronne islandaise	144,20	CNY	yuan ren-min-bi chinois	6,9065
NOK	couronne norvégienne	9,8358	HRK	kuna croate	7,5584
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 725,30
CZK	couronne tchèque	25,737	MYR	ringgit malais	4,5661
HUF	forint hongrois	386,54	PHP	peso philippin	56,814
PLN	zloty polonais	4,8530	RUB	rouble russe	
RON	leu roumain	4,9495	THB	baht thaïlandais	35,776
TRY	livre turque	15,5681	BRL	real brésilien	5,5313
AUD	dollar australien	1,4872	MXN	peso mexicain	22,7543
			INR	roupie indienne	83,4354

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

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement 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

(2022/C 108/02)

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.

DOCUMENT UNIQUE

«QUESO DE ACEHÚCHE»

N° UE: PDO-ES-02621 – 14 juillet 2020

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s)

«Queso de Acehúche»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

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

1.3. Fromages

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

Le «Queso de Acehúche» est un fromage fabriqué exclusivement à partir de lait cru de chèvres appartenant aux races Murciana-Granadina, Florida, Malagueña, Retinta et Verata, ainsi que leurs croisements, provenant d'exploitations situées dans l'aire géographique décrite au point 4. Il est obtenu par coagulation enzymatique et affiné au moins 40 jours.

Le «Queso de Acehúche» présente les caractéristiques suivantes à la fin de sa maturation:

a.- Caractéristiques physiques:

— Forme: cylindrique, avec des faces sensiblement planes et une surface périphérique plano-convexe

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

— Dimensions:

— Diamètre minimal de 7 cm

— Rapport hauteur/diamètre maximum de 50 %

— Poids: entre 200 et 1 200 g.

b.- Caractéristiques physico-chimiques:

— Matière grasse sur extrait sec: 45 % au minimum

— Extrait sec total: 50 % au minimum

— pH: minimum 5,0 – maximum 6,0

— NaCl: maximum 4 %.

c.- Caractéristiques organoleptiques:

— Croûte: couleur naturelle du jaune cireux à l'ocre foncé et légèrement rugueuse. Pendant la maturation, un enduit caractéristique peut se former. Il peut être présenté nature, au piment ou enduit avec de l'huile. Les fromages soumis à la technique du «sobao» ont une croûte lisse et des bords arrondis.

— Pâte: couleur blanche à ivoire et structure uniforme, compacte et sans fissures. À la coupe, elle peut présenter de petites ouvertures rondes, peu abondantes et inégalement réparties. Texture semi-dure et élastique. En bouche, elle est moelleuse, légèrement fondante, peu friable, grasse, collante, humide et peu granuleuse.

— Odeur: intensité moyenne à élevée, famille lactique (lait de chèvre) et autres (putride).

— Goût: peu salé, moyennement acide, peu amer et peu épicé, plus prononcé dans les morceaux plus affinés, avec une persistance globale moyenne à élevée.

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

a. Le système d'alimentation des troupeaux caprins enregistrés correspond aux pratiques traditionnelles de valorisation des ressources naturelles de l'aire géographique, grâce à des systèmes d'exploitation extensifs ou semi-extensifs, avec une alimentation complémentaire à base de fourrages, de paille et d'aliments composés comprenant des céréales, des légumineuses et des graines, coïncidant avec des périodes de besoins maximaux, telles que le vêlage et la lactation, ainsi qu'en période de pénurie alimentaire due à des conditions météorologiques défavorables, telles que les périodes de sécheresse.

Pour considérer qu'un régime d'exploitation est semi-extensif, une densité maximale d'élevage est établie à 1,8 unité de gros bétail par hectare (UGB/ha). Étant donné qu'un caprin adulte équivaut à 0,15 UGB, la densité maximale d'élevage pour le système d'élevage le plus extensif autorisé est de douze animaux par hectare au maximum, soit une densité d'élevage maximale garantissant une alimentation suffisante pendant toute l'année et garantissant que la part des aliments provenant de l'extérieur de l'aire, mesurée en matière sèche sur une base annuelle, soit toujours inférieure à la limite fixée par la législation de l'Union.

L'alimentation pouvant être obtenue dans l'aire géographique, hormis la végétation spontanée qui constitue la base d'un système d'exploitation extensif ou semi-extensif, se compose de foin, de paille, de céréales, de luzerne, de vesce ou d'avoine provenant de semis, qui pourront être exploités directement en pâturage ou, après la récolte, à l'état frais ou séchés. De même, les chaumes de ces cultures peuvent être exploités.

b. Le lait utilisé pour l'élaboration du «Queso de Acehúche» sera le produit naturel obtenu de la traite des chèvres provenant des troupeaux enregistrés et qui présente les caractéristiques suivantes:

— il est cru, entier, non standardisé, propre et sans impuretés;

— il présente un extrait sec utile minimal de 7 % avec une teneur minimale en protéines de 3 %;

— son pH est compris entre 6,5 et 6,8.

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

Les étapes de la production qui doivent avoir lieu dans cette aire sont:

— la production de lait, conformément aux dispositions du point 3.3, et

— la fabrication du fromage, y compris les phases de caillage, de découpe, de moulage, de pressage, de salage et d'affinage, ainsi que la technique du «sobao», le cas échéant.

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

Le système de conditionnement est libre, pour autant qu'il préserve l'intégrité et la qualité finale du produit.

Pour leur expédition, les fromages pourront être coupés en deux ou en quatre par les opérateurs. Dans ce cas, chaque portion portera une étiquette de certification, afin de la rendre pleinement identifiable et d'assurer sa traçabilité.

Le «Queso de Acehúche» peut être découpé dans les établissements de vente au détail en portions de toutes dimensions, à condition que la découpe soit effectuée devant le consommateur au moment de la vente.

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

L'étiquetage final du «Queso de Acehúche» comprend l'étiquette commerciale des opérateurs et l'étiquette de certification, qui sont apposées sur chaque fromage déclaré conforme ou sur chaque portion de celui-ci, de manière à ce qu'elles ne puissent pas être détachées ni effacées, l'opérateur certifié étant le responsable final du bon usage de ces étiquettes.

L'étiquette de certification comportera un code alphanumérique corrélatif et unique pour chaque fromage ou portion, la mention «Denominación de Origen Protegida "Queso de Acehúche"» (Appellation d'origine protégée «Queso de Acehúche»), la mention «sobao» au cas où cette technique aurait été appliquée, ainsi que le logo du produit AOP reproduit ci-dessous:



L'étiquetage final de chaque fromage ou portion comportera également toutes les autres indications prévues par la législation en vigueur dans ce domaine.

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

L'aire géographique de production laitière et de production du «Queso de Acehúche» est située à Cáceres, une province appartenant à la Communauté autonome d'Estrémadure (Espagne).

Elle est située dans le centre-ouest de cette province, d'une superficie approximative de 396 000 ha, et comprend les communes suivantes des régions de Tajo-Salor-Almonte et de Valle del Alagón: Acehúche, Alcántara, Brozas, Cachorrilla, Calzadilla, Cañaveral, Casas de Millán, Casillas de Coria, Casar de Cáceres, Ceclavín, Coria, Garrovillas de Alconétar, Hinojal, Holguera, Mata de Alcántara, Mirabel, Monroy, Navas del Madroño, Pedroso de Acím, Pescueza, Piedras Albas, Portaje, Portezuelo, Riobobos, Santiago del Campo, Serradilla, Talaván, Torrejón el Rubio, Torrejoncillo, Villa del Rey et Zarza la Mayor.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

a. Facteurs naturels

Orographie: l'aire de production est considérée comme une pénéplaine aux faibles reliefs, issus d'un long processus d'érosion, traversée d'est en ouest par les Sierras de Las Corchuelas, Santa Catalina, El Arco, Grande, la Solana et la Garrapata. L'altitude moyenne de l'aire est de 350 m, avec des zones situées à 250 m et une altitude maximale de 825 m.

Son axe central est le Tage et ses affluents, l'Alagón et l'Almonte, qui confluent dans l'aire géographique et ont façonné des vallées avec des bassins fluviaux qui, dans certaines sections et en raison de l'érosion inégale du terrain, donnent lieu à un phénomène d'encaissement caractéristique. Cela a permis la création du barrage d'Alcántara sur le Tage, qui élève les niveaux des trois cours d'eau à 220 m, créant ainsi une zone d'inondation de plus de 10 000 ha. À noter également la présence du cours d'eau Árrago, affluent de l'Alagón sur sa rive gauche, et de la Rivera de Fresnedosa, qui se jette dans le Tage sur sa rive droite et qui rejoint le barrage de Torrejoncillo, puis le barrage de Portaje. Jusqu'à sa régulation, il s'agissait d'un débit d'étiage, ne laissant pratiquement pas d'eau dans les zones les plus profondes. L'hydrographie de la région est complétée par de nombreux ruisseaux et gorges, ainsi que par de petits bassins fluviaux dont les cours d'eau sont également très irréguliers.

Végétation et espaces naturels: la végétation de l'aire géographique est principalement méditerranéenne et xérophile; on y distingue la pénéplaine pseudostéppique, avec une végétation composée principalement de cistes, de lentisques, de bruyère, de genêts, de lavande et de thym, la pénéplaine de pâturages arborés, composée principalement de chênes verts et de plantes herbacées, bien que d'autres arbres puissent y prospérer, tels que les chênes-lièges et les oliviers sauvages, ainsi que des pâturages peu abondants mais de grande qualité. La flore se compose également d'aulnes, de peupliers et de saules le long des cours d'eau, ainsi que de vestiges de forêt de montagne. Il convient également de noter que plusieurs communes de l'aire géographique font partie du Parc national de Monfragüe et de son bassin-versant, ainsi que de plusieurs zones de protection spéciale pour les oiseaux (ZPS).

b. Facteurs historiques et économiques

Les régions qui composent la zone de délimitation géographique ont été de longue date associées à des pratiques agricoles autosuffisantes et au maintien de troupeaux caprins par le pâturage sur le territoire et par l'utilisation de sous-produits agricoles, car les facteurs naturels précédemment définis ont obligé les populations sédentaires à tirer le meilleur parti de toute ressource susceptible de soutenir leur économie, le «Queso de Acehúche» étant un produit fondamental et authentique de cette zone, comme en attestent les prix et récompenses reçus par les fromageries situées dans l'aire géographique lors de fêtes et concours divers spécialisés.

Il convient également de mentionner que, à l'initiative de la mairie de la commune qui donne son nom au fromage, et afin de sauvegarder son mode de fabrication traditionnel et de promouvoir sa qualité, une «Feria Ibérica del queso de cabra de Acehúche» (Foire ibérique du fromage de chèvre d'Acehúche), consacrée exclusivement aux producteurs de fromage de chèvre au lait cru, est organisée depuis 2004 dans la localité de Acehúche.

c. Facteurs humains

La préservation du caractère spécifique du «Queso de Acehúche» est liée aux facteurs humains, incarnés par les producteurs locaux dont les connaissances spécifiques, acquises de manière empirique, sont nécessaires non seulement pour l'obtention du «Queso de Acehúche», mais aussi pour la transmission des connaissances d'une génération à l'autre.

Il convient de noter plus particulièrement que, durant l'élaboration, ils gèrent de multiples variables difficilement contrôlables et appliquent des techniques largement fondées sur l'expérience acquise aux côtés d'autres personnes maîtrisant la production du fromage. Ainsi, le lait cru et non standardisé, produit à différents moments de l'année connaît de grandes variations dans sa composition et sa bactériologie, lesquelles influent sur tout le processus. Le moment de la coupe du caillé nécessite également des connaissances et de l'expérience pour obtenir une granulométrie et un degré d'égouttage appropriés, car il est conditionné à la fois par la composition du lait et par la quantité de présure utilisée, ainsi que par des facteurs environnementaux tels que la température ou l'humidité dans les fromageries. De même, le moulage et le pressage manuels supposent une connaissance précise de la quantité de caillé que peut contenir chaque moule et de la pression qui peut lui être appliquée afin d'obtenir le taux d'humidité requis.

Aussi, les multiples variations environnementales qui se produisent tout au long de l'année et qui, comme on l'a souligné, influent sur le lait et le processus de production, conditionnent également l'affinage des fromages, ce qui nécessite un suivi constant des conditions de température et d'humidité, ainsi que le nettoyage et le retournement manuel afin de s'assurer de la bonne évolution du fromage. Et c'est lors de cette phase qu'intervient le procédé traditionnel dit de «sobao», propre à ce fromage, que des producteurs locaux effectuent occasionnellement pour nettoyer l'enduit naturel et façonner le «Queso de Acehúche» afin de lui assurer une meilleure présence sur les marchés.

5.2. Spécificité du produit

La spécificité du «Queso de Acehúche», par rapport aux autres fromages de chèvre, est déterminée par sa production exclusivement à base de lait cru, avec un faible égouttage qui permet d'obtenir une pâte un peu molle et occasionnellement fondante, ainsi que des croûtes, parfois un peu bombées, qui produisent un arôme légèrement putride. La technique dite du «sobao» est également propre à ce fromage.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La rareté des ressources de l'aire géographique, dont les caractéristiques naturelles sont détaillées au point 5.1, a conduit historiquement ses populations à orienter leur économie vers des stratégies d'élevage, notamment de cheptel caprin en raison de sa bonne adaptation au milieu géographique, destiné à la production de viande, de lait et de fromage.

Le climat varie tout au long de l'année et les différents types de terres et de sols favorisent la diversité de l'écosystème. Ces conditions locales spécifiques permettent la croissance d'une végétation caractéristique décrite au point 5.1.a., exploitée par les troupeaux de caprins dans le cadre d'un élevage extensif et semi-extensif.

La flore des pénéplaines de pâturages arborés et de pseudosteppe, riches en espèces très variées, influe sur la qualité de la matière grasse du lait grâce aux mécanismes digestifs du rumen, qui produisent des acides gras à chaîne courte et moyenne, et a une incidence caractéristique sur le microbiote du lait, qui est transformé en fromage sans traitement thermique.

La méthode traditionnelle de fabrication du «Queso de Acehúche» rend également le facteur humain déterminant. Le fromage fabriqué par les producteurs locaux, à forte teneur en humidité du fait d'un faible égouttage après la coupe du caillé, présente un léger renflement latéral et acquiert une texture molle en bouche. De plus, ce mode de production permet de former un enduit pendant l'affinage, ce qui lui donne son arôme légèrement putride. La technique dite de «sobao» pendant le processus d'affinage — et qui consiste à laver les fromages un par un avec les mains humides, des deux côtés et sur les bords lorsque la croûte est déjà en formation afin de la rendre lisse, homogène et arrondie sur les bords — est une pratique ancienne propre aux producteurs locaux.

Par conséquent, c'est cette longue tradition d'élevage caprin dans l'aire géographique, exploitant une large variété d'espèces végétales autochtones saisonnières pour produire un lait unique, combinée à un processus de caséification sans aucun traitement thermique par des producteurs locaux appliquant des connaissances et des techniques traditionnelles, qui permet d'obtenir les caractéristiques distinctives de forme, de texture, d'arôme et de saveur du «Queso de Acehúche».

Référence à la publication du cahier des charges

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/Solic_PliegoCondicionesQuesoAchehuche_.pdf

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



Office des publications
de l'Union européenne
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR