



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2014/C 443/01	Communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre de la directive 2004/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les instruments de mesure [Publication des références à des documents normatifs élaborés par l'OIML et de la liste des parties de ces documents correspondant aux exigences essentielles (conformément à l'article 16, paragraphe 1, de la directive)] ⁽¹⁾	1
2014/C 443/02	Communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre de la directive 2004/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les instruments de mesure (Publication des références à des documents normatifs élaborés par l'OIML et de la liste des parties de ces documents correspondant aux exigences essentielles) ⁽¹⁾	6
2014/C 443/03	Retrait de la notification d'une opération de concentration (Affaire M.7468 — Oji Holdings/Itochu Corporation/Sales and Production JVs) ⁽¹⁾	6

IV *Informations*

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

Conseil

2014/C 443/04	Conclusions du Conseil — «La formation des praticiens du droit: un outil essentiel pour consolider l'acquis de l'Union européenne»	7
---------------	--	---

Commission européenne

2014/C 443/05	Taux de change de l'euro	10
---------------	--------------------------------	----

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2014/C 443/06	Publication d'une demande 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	11
---------------	---	----

II

(Communications)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

**Communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre de la directive 2004/22/CE
du Parlement européen et du Conseil sur les instruments de mesure ⁽¹⁾***[Publication des références à des documents normatifs élaborés par l'OIML et de la liste des parties de ces documents
correspondant aux exigences essentielles (conformément à l'article 16, paragraphe 1, de la directive)]***(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 443/01)

MI-007: Taximètres

en relation avec:

OIML R 21 Édition 2007

Notes:

La colonne «Commentaire» indique la correspondance entre le document OIML R 21 et la disposition concernée de la directive 2004/22/CE.

L'indication «Couverte» a les significations suivantes:

- l'exigence du document OIML R 21 est identique à celle de la directive 2004/22/CE ou
- l'exigence du document OIML R 21 est plus stricte que celle de la directive 2004/22/CE ou
- l'exigence du document OIML R 21 satisfait en totalité aux exigences de la directive 2004/22/CE (même lorsque celle-ci autorise d'autres solutions),
- lorsque l'exigence n'est pas entièrement satisfaite, un bref commentaire précise ce qui est couvert.

L'indication «Non couverte» signifie que l'exigence de la directive 2004/22/CE n'est pas compatible avec l'exigence correspondante du document OIML R 21 ou n'est pas incluse dans ce dernier.

L'indication «Sans objet» signifie que l'exigence de l'annexe I de la directive 2004/22/CE n'est pas pertinente pour les taximètres.

Exigences essentielles de la directive	OIML R 21 Édition 2007	Commentaire
ANNEXE 1		
1.1	2.4.5.4; 2.5.5	Couverte
1.2	A.5.4.5	Couverte
1.3	3.5.2	Couverte
1.3.1	3.5.1; 5.1.2	Couverte

⁽¹⁾ JO L 135 du 30.4.2004, p. 1.

Exigences essentielles de la directive	OIML R 21 Édition 2007	Commentaire	
1.3.2 (a)			
M1:		Sans objet	
M2:		Sans objet	
M3:	A.5.4.4	Couverte	
1.3.2 (b)		Couverte	
1.3.3 (a)			
E1		Sans objet	
E2		Sans objet	
E3	1 ^{re} phrase	A.5.4.3; A.5.4.5; A.5.4.6; A.5.4.7	Couverte, à condition d'utiliser le niveau de champ 24 V/m
	2 ^e phrase, 1 ^{er} alinéa	A.5.4.3.2	Couverte
	2 ^e phrase, 2 ^e alinéa		Couverte, à condition d'utiliser le test B, perte de charge, conformément à la norme ISO 16750-2:2010(E)
1.3.3 (b)	Annexe A	Couverte	
1.3.4	Annexe A	Couverte	
1.4			
1.4.1	A.5.1	Couverte	
1.4.2	5.1.2	Couverte	
2	7.5	Couverte	
3	5.2.6	Couverte	
4		Sans objet	
5	4.1	Couverte	
6	3.3	Couverte	
7			
7.1	4.2.1	Couverte	
7.2	4.1; 4.9.1	Couverte	
7.3		Sans objet	
7.4		Sans objet	
7.5	4.1	Couverte	
7.6	4.2.3; 4.11	Couverte lorsque la procédure d'essai est incluse dans le manuel d'utilisation	

Exigences essentielles de la directive	OIML R 21 Édition 2007	Commentaire
8		
8.1	5.2.3.2	Couverte
8.2	4.2.5	Couverte
8.3	4.11.2	Couverte
8.4	4.10	Couverte
8.5		Sans objet
9		
9.1	4.12; 4.12.1	Couverte
9.2		Sans objet
9.3		Non couverte
9.4		Sans objet
9.5		Sans objet
9.6		Sans objet
9.7	3.4; 4.9.1	Couverte
9.8	4.12.2	Couverte
10		
10.1	4.9.1	Couverte
10.2	4.9.1	Couverte
10.3	4.9.2	Couverte
10.4	4.9.1	Couverte
10.5		Sans objet
11		
11.1		Sans objet
11.2		Sans objet
12	4.2.3	Couverte
ANNEXE MI-007		
Définitions		
Taximètre	2.1.1	Couverte
Prix	2.3.1.1	Couverte

Exigences essentielles de la directive	OIML R 21 Édition 2007	Commentaire
Vitesse de changement d'entraînement	2.3.1.2	Couverte
Mode de calcul normal S (simple application du tarif)	2.3.1.3.1	Couverte
Mode de calcul normal D (double application du tarif)	2.3.1.3.2	Couverte
Position de fonctionnement	2.3.3; 2.3.3.1; 2.3.3.2; 2.3.3.3	Couverte
1	3.1	Couverte
2	2.3.3.2; 2.3.3.3; 3.1	Couverte
3	4.3	Couverte
4	5.2.3; 4.2.2	Couverte
5	4.2.3; 4.2.5	Couverte
6.1	A.5.4.4	Couverte
6.2	3.5.1; 3.5.2	Couverte
7	3.2.1.1	Couverte
8		
8.1	Voir réponse à l'annexe 1, point 1.3.3	Couverte
8.2	5.1.3	Couverte
9	5.2.5	Couverte
10	3.1	Couverte
11	4.5.3.b)	Couverte
12	4.5.4	Couverte
13	4.9.1	Couverte
14.1	4.2.4	Couverte
14.2	4.2.5	Couverte lorsque le point 4.2.5.i de l'édition 2007 de l'OIML R 21 est obligatoire
14.3	Voir réponse à l'annexe 1, point 8.3	Couverte
15.1	4.7	Couverte
15.2	4.7	Couverte
15.3	4.9.1	Couverte
16	4.8	Couverte
17	4.1; 4.14.1	Couverte

Exigences essentielles de la directive	OIML R 21 Édition 2007	Commentaire
18	5.2.4; 3.2.1.1	Couverte
19	4.14.1; 4.2.1	Couverte
20	4.2.1	Couverte
21	3.3	Couverte
22	3.7	Couverte
23	3.4	Couverte

Communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre de la directive 2004/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les instruments de mesure ⁽¹⁾

(Publication des références à des documents normatifs élaborés par l'OIML et de la liste des parties de ces documents correspondant aux exigences essentielles)

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

(2014/C 443/02)

La publication de la référence concernant les taximètres (MI-007) en relation avec l'édition 2007 de l'OIML R21 ⁽²⁾ est retirée au bout de 180 jours à compter de la date de sa publication. Les certificats d'examen de type CE délivrés sur la base de ce document normatif avant son retrait demeurent valables jusqu'à l'expiration de leur durée de validité sans aucune restriction en ce qui concerne la mise sur le marché ou l'utilisation des instruments de ce type.

⁽¹⁾ JO L 135 du 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO C 268 du 10.11.2009, p. 1.

Retrait de la notification d'une opération de concentration
(Affaire M.7468 — Oji Holdings/Itochu Corporation/Sales and Production JVs)

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

(2014/C 443/03)

[Règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil]

Le 27 novembre 2014, la Commission a reçu notification d'un projet de concentration entre Oji Green Resources Co., Ltd et Itochu Enex Co., Ltd. Le 5 décembre 2014, la/les partie(s) notifiante(s) a/ont informé la Commission du retrait de sa/leur notification.

IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

CONSEIL

Conclusions du Conseil**«La formation des praticiens du droit: un outil essentiel pour consolider l'acquis de l'Union européenne»**

(2014/C 443/04)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

RAPPELANT:

la communication de la Commission au Parlement européen et au Conseil du 29 juin 2006 sur la formation judiciaire dans l'Union européenne [COM(2006) 356];

la résolution du Conseil sur la formation des juges, procureurs et personnels de justice dans l'Union européenne (2008/C 299/01);

l'article 81, paragraphe 2, point h), et l'article 82, paragraphe 1, point c), du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, en ce qui concerne le soutien à la formation des juges et des personnes de justice en matière civile et pénale;

la Magna Carta des juges adoptée en 2010 par le Conseil consultatif des juges européens du Conseil de l'Europe, dans laquelle il est souligné que la formation initiale et continue est un droit et un devoir pour le juge et que la formation est un élément important pour garantir l'indépendance des juges ainsi que la qualité et l'efficacité du système judiciaire [CCJE (2010) 3 final];

la communication de la Commission intitulée «Susciter la confiance dans une justice européenne – donner une dimension nouvelle à la formation judiciaire européenne» [COM(2011) 551 final];

les conclusions du Conseil du 27 octobre 2011 sur la formation judiciaire européenne (2011/C 361/03);

la résolution du Parlement européen du 14 mars 2012 sur la formation judiciaire (2012/2575(RSP));

la communication de la Commission intitulée «L'agenda de l'Union européenne en matière de justice pour 2020 - Améliorer la confiance, la mobilité et la croissance au sein de l'Union» [COM(2014) 144 final];

les orientations stratégiques pour l'espace de liberté, de sécurité et de justice définies par le Conseil européen le 27 juin 2014, indiquant que «de nouvelles mesures sont nécessaires pour [...] renforcer la formation des praticiens» du droit (EUCO 79/14);

SOULIGNE que:

les juges et les procureurs, ainsi que les autres praticiens du droit, jouent un rôle fondamental pour garantir le respect du droit de l'Union européenne;

la justice, y compris la coopération judiciaire, est désormais une politique de l'Union européenne solidement établie, avec l'entrée en vigueur du traité de Lisbonne; l'espace européen de justice doit maintenant être consolidé; la formation est un instrument essentiel pour s'assurer que les droits garantis par la législation de l'Union européenne deviennent une réalité, pour accroître l'efficacité des systèmes judiciaires dans les États membres et pour renforcer la confiance réciproque des praticiens du droit dans leurs systèmes judiciaires respectifs, ce qui devrait contribuer à faciliter les procédures transfrontières et la reconnaissance des décisions;

SE FÉLICITE:

1. du fait que plus de 210 000 praticiens du droit, qu'ils soient juges, procureurs, personnel judiciaire, avocats, notaires ou huissiers, aient participé à des formations sur le droit de l'Union européenne entre 2011 et 2013, ainsi que l'indiquent les rapports annuels de la Commission sur la formation judiciaire européenne;
2. de la diffusion des bonnes pratiques en matière de formation à l'intention des juges, procureurs, avocats et personnel judiciaire et des recommandations visant à améliorer la formation de ces professions qui sont ressorties du projet pilote sur la formation judiciaire européenne proposé par le Parlement européen en 2012 et mis en œuvre par la Commission européenne en 2013 et en 2014;
3. de l'adoption du programme «Justice»⁽¹⁾ pour la période 2014-2020, dont l'un des objectifs est de soutenir et promouvoir la formation judiciaire, dans le but d'encourager une culture juridique et judiciaire commune, et qui alloue 35 % de son budget global, soit 132 millions EUR, à cet objectif;
4. de la participation de plus en plus nombreuse de juges et de procureurs aux échanges et autres actions de formation transfrontières qui ont été proposés, facilités et coordonnés par le Réseau européen de formation judiciaire (REFJ) au cours de ces dernières années;

OBSERVE que:

1. si la situation s'améliore, des efforts sont encore nécessaires pour atteindre l'objectif ambitieux visant à ce que 50 % (environ 700 000) de l'ensemble des praticiens du droit reçoivent une formation en droit de l'Union européenne entre 2011 et 2020;
2. les besoins en formation des praticiens du droit ne sont toujours pas pleinement satisfaits, la situation variant d'une profession juridique à l'autre et d'un État membre à l'autre;
3. les bonnes pratiques doivent être largement diffusées, mises à jour, réutilisées et partagées entre les différentes professions juridiques;
4. la participation des praticiens du droit à des actions de formation reste entravée d'obstacles, par exemple en raison du manque de temps ou d'un budget insuffisant, de l'absence de cours de formation incluant le droit de l'Union européenne ou de compétences linguistiques insuffisantes pour participer à des actions de formation transfrontières;
5. au niveau de l'Union européenne, le REFJ est le mieux à même de coordonner, grâce aux membres du réseau, des actions nationales de formation et d'élaborer une offre de formations transfrontières à l'intention des juges et des procureurs; au cours de ces dernières années, il a reçu un soutien accru de l'Union européenne sous la forme de cofinancements;

INVITE LES ORGANISMES NATIONAUX DE FORMATION JUDICIAIRE ET LES PRESTATAIRES DE FORMATION DES PROFESSIONS JURIDIQUES:

1. à intégrer systématiquement une formation sur le droit de l'Union européenne, et en particulier sur la Charte des droits fondamentaux de l'Union européenne, dans les actions de formation initiale et continue au niveau national, lorsque cela est nécessaire à la bonne exécution des fonctions professionnelles et judiciaires;
2. à assurer le suivi des bonnes pratiques et recommandations issues du projet pilote sur la formation judiciaire, le cas échéant;
3. à s'employer à faire en sorte que les actions de formation transfrontières en droit de l'Union européenne assurées dans un autre État membre ou par un prestataire de formation européen soient reconnues comme remplissant les obligations nationales en matière de formation, lorsqu'il en existe;
4. à améliorer, au besoin, la collecte de données fiables en matière de formation et communiquer ces données à la Commission, de manière à lui permettre d'améliorer encore la précision de son rapport annuel sur la formation judiciaire européenne;
5. à promouvoir la coordination des formations proposées par les organisations nationales des professions libérales du domaine juridique par l'intermédiaire de leurs entités respectives au niveau de l'Union européenne;

INVITE LES ÉTATS MEMBRES:

1. à traduire en mesures concrètes la priorité identifiée par le Conseil européen dans ses conclusions de juin 2014 concernant la formation des praticiens du droit, notamment:
 - en allouant les ressources budgétaires nécessaires à l'élaboration d'une offre de formation adéquate, et
 - en permettant aux praticiens du droit de participer aux actions de formation proposées;

(1) Règlement (UE) n° 1382/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 établissant un programme «Justice» pour la période 2014-2020 (JO L 354 du 28.12.2013, p. 73).

2. à envisager d'accroître, et à tout le moins à maintenir, leur soutien financier au REFJ, en tenant compte du cadre juridique du REFJ et du cofinancement direct par les États membres de certaines formations du REFJ conformément aux besoins de formation identifiés, afin de s'aligner sur la contribution de l'Union européenne et de permettre au réseau de développer les activités qu'il propose telles que les échanges et les formations transfrontières;
3. soutenir la collecte de données fiables dans ce domaine;

INVITE LA COMMISSION EUROPÉENNE:

1. à mobiliser le savoir-faire existant dans les États membres et parmi les parties prenantes, et à s'appuyer sur le travail solide du REFJ et sur les résultats du projet pilote sur la formation judiciaire européenne dans le cas où elle envisagerait de préparer une recommandation sur des normes en matière de formation concernant toutes les professions juridiques;
 2. à continuer de faire rapport sur la participation des praticiens du droit aux formations en droit de l'Union européenne et en droit des autres États membres;
 3. à organiser régulièrement, au niveau de l'Union européenne, des réunions avec les parties prenantes de la formation des praticiens du droit afin de faire le point sur les progrès enregistrés et de contribuer à formuler, le cas échéant, de nouvelles améliorations pour la formation judiciaire européenne;
 4. à organiser, au niveau de l'Union européenne, une réunion spéciale avec les parties prenantes afin de dresser la carte des actions de formation existantes, d'identifier les lacunes éventuelles et de proposer des améliorations, en mettant l'accent en particulier sur la formation des praticiens du droit et agents publics appliquant la Charte des droits fondamentaux de l'Union européenne;
 5. à encourager les organismes de formation, qu'ils soient publics ou, le cas échéant, privés, à organiser davantage de formations en droit de l'Union européenne et en compétences linguistiques juridiques en langue étrangère pour les professions juridiques, en gardant présent à l'esprit que ces formations doivent être de qualité et efficaces en termes de coûts;
 6. à examiner la question particulière de la formation du personnel judiciaire, y compris afin d'améliorer la formation en droit de l'Union européenne des agents dont les fonctions incluent des éléments du droit de l'Union européenne et afin de faciliter la coopération transfrontière des prestataires de formation du personnel judiciaire, le cas échéant;
 7. à relever progressivement, dans le respect des exigences et procédures budgétaires de l'Union européenne, le soutien financier apporté au Réseau européen de formation judiciaire, qui est l'outil indispensable pour améliorer la formation des juges et des procureurs dans l'Union européenne;
 8. à accroître le soutien financier aux projets de formation transfrontières, comme il est prévu dans le volet financier du programme «Justice» 2014-2020, tout en réduisant la charge administrative pour les bénéficiaires;
 9. à continuer à développer la section consacrée à la formation sur le portail européen e-Justice, y compris la formation en ligne, qui constitue un outil efficace pour étoffer l'offre de formation judiciaire européenne.
-

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

10 décembre 2014

(2014/C 443/05)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2392	CAD	dollar canadien	1,4186
JPY	yen japonais	147,33	HKD	dollar de Hong Kong	9,6059
DKK	couronne danoise	7,4397	NZD	dollar néo-zélandais	1,6034
GBP	livre sterling	0,78975	SGD	dollar de Singapour	1,6263
SEK	couronne suédoise	9,3276	KRW	won sud-coréen	1 369,94
CHF	franc suisse	1,2024	ZAR	rand sud-africain	14,2430
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,6526
NOK	couronne norvégienne	8,8765	HRK	kuna croate	7,6680
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 298,55
CZK	couronne tchèque	27,618	MYR	ringgit malais	4,3088
HUF	forint hongrois	307,21	PHP	peso philippin	55,250
LTL	litas lituanien	3,45280	RUB	rouble russe	67,2763
PLN	zloty polonais	4,1619	THB	baht thaïlandais	40,658
RON	leu roumain	4,4430	BRL	real brésilien	3,2105
TRY	livre turque	2,8000	MXN	peso mexicain	17,8541
AUD	dollar australien	1,4846	INR	roupie indienne	76,9233

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

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande 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

(2014/C 443/06)

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⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****«HOLLANDSE GEITENKAAS»****N° CE: NL-PGI-0005-01176 – 6.11.2013****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Hollandse geitenkaas»

2. État membre ou pays tiers

Pays-Bas

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

«Hollandse geitenkaas» est une indication géographique traditionnelle désignant un fromage de consistance moyenne, produit aux Pays-Bas et affiné naturellement ou sous film, dont la préparation est comparable à celle du gouda, et qui est fabriqué à partir de lait de chèvre provenant d'exploitations d'élevage caprin établies aux Pays-Bas. Le «Hollandse geitenkaas» est prêt à la consommation après affinage naturel entraînant la formation d'une croûte ou après affinage sous film, sans formation de croûte. L'affinage naturel avec formation de croûte ne peut avoir lieu qu'aux Pays-Bas. La durée d'affinage est de quatre semaines, avec un minimum de 25 jours.

Propriétés:

Couleur: Lors de l'affinage, la couleur passe du blanc pour le «Hollandse geitenkaas» jeune et mi-vieux à l'ivoire pour le «Hollandse geitenkaas» vieux.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Consistance:	Le «Hollandse geitenkaas» a une pâte molle à malléable après quatre semaines; plus sa teneur en eau diminue, plus sa pâte devient dure.
Composition:	Le lait qui est livré aux fromageries contient entre 2,8 et 6,2 % de matières grasses et entre 2,6 et 4,4 % de protéines. Tous types d'aromates, d'épices ou de légumes tels qu'ortie, fenugrec, thym et tomate peuvent être ajoutés au fromage pour autant que leur goût caractéristique puisse être senti dans le fromage.
Teneur en matières grasses:	50 % minimum et 60 % maximum, sur extrait sec.
Humidité:	Pas plus de 44 % 14 jours après la date d'emprésurage.
Salinité:	Pas plus de 4,1 % sur extrait sec.
Goût:	Tendre, doux et pur. Goût et odeur se font plus intenses au fur et à mesure de l'affinage.
Coupe transversale:	Tranché, le fromage peut présenter des trous, dont la répartition n'est pas nécessairement uniforme.
Croûte:	Lors d'un affinage naturel, la croûte du fromage est bien fermée, lisse, sèche, propre et sans moisissure. Le «Hollandse geitenkaas» sous film n'a pas de croûte dure; il est cependant aussi pressé en saumure. Le «Hollandse geitenkaas» affiné sous film doit être bien fermé, lisse, sec, propre et exempt de moisissure.
Température d'affinage:	10-14 °C en cas d'affinage naturel et 4-7 °C en cas d'affinage sous film.
Âge de consommation:	De 28 jours au moins après la production jusqu'à plus d'un an.

Autres caractéristiques:

Le fromage a la forme d'un cylindre aplati, d'un pain «kanter», d'un pain classique ou d'un bloc, et pèse de 1,5 à 20 kg. Par cylindre aplati, il faut entendre une forme ronde dont la surface latérale rejoint en douceur les faces supérieure et inférieure et dont la hauteur atteint un quart à une moitié du diamètre. Par pain «kanter», il faut entendre une forme de cylindre aplati dont la surface latérale rejoint une des deux faces à angle droit. Par pain classique, on entend un fromage de forme rectangulaire.

L'emprésurage du lait de chèvre s'effectue au moyen d'une présure animale ou d'une présure microbienne à une température de 28 °C minimum et de 32 °C maximum. Lors de l'emprésurage, on ajoute une culture microbienne de ferments lactiques mésophiles appropriés au «Hollandse geitenkaas», à savoir des variantes de *Lactococcus*, généralement en combinaison avec des variantes de *Leuconostoc* et éventuellement en combinaison avec des *Lactobacillus* et/ou *Lactococcus* thermophiles.

Dans un bain de saumure conditionné, la température, la salinité et le pH sont maintenus aussi constants que possible. Le «Hollandse geitenkaas» est plongé dans un bain de saumure d'une salinité de 17 °Baumé minimum et de 20 °Baumé maximum. Le pH est inférieur à 4,8 et la température se situe entre 10 °C et 16 °C.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Pour la préparation du «Hollandse geitenkaas», on utilise du lait de chèvre entier pasteurisé, de la crème de (petit-)lait de chèvre et du lait de chèvre entièrement ou partiellement écrémé, provenant d'exploitations néerlandaises de caprins laitiers.

Le lait d'autres animaux n'est pas autorisé.

Le «Hollandse geitenkaas» à pâte mi-dure est fabriqué avec du lait produit par la chèvre blanche néerlandaise ou des espèces issues du croisement de la chèvre blanche néerlandaise avec d'autres races de chèvres laitières.

La qualité constante et la douceur du goût du lait de chèvre néerlandaise sont dues à un mode d'élevage contrôlé, au savoir-faire des éleveurs et à la mise en œuvre d'un programme d'assurance de la qualité (tout au long de la chaîne).

Grâce à ce programme, le producteur de lait de chèvre peut garantir une qualité élevée constante. Le programme d'assurance de la qualité comprend des critères portant notamment sur l'hygiène industrielle, les médicaments à usage vétérinaire, la santé et le bien-être des animaux, l'eau potable, la traite et le refroidissement du lait.

Le programme d'assurance de la qualité, destiné aux exploitations de caprins laitiers, satisfait au minimum aux règles d'hygiène définies au sein de l'Union européenne et est soumis à la supervision du *Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel* (COKZ — Organe central de contrôle de la qualité des produits laitiers).

Toute livraison de lait de chèvre fait l'objet d'une prise d'échantillons. Ceux-ci sont analysés au regard des paramètres suivants: teneur en matières grasses et en protéines, ainsi que divers paramètres de qualité. Le paiement à l'éleveur se fonde sur ces données de base relatives à la qualité du lait. L'ensemble du processus, depuis la prise d'échantillons et leur analyse au traitement approprié des résultats de celle-ci, est placé sous le contrôle du COKZ.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

L'alimentation de la chèvre néerlandaise se compose d'ensilage d'herbe ou de maïs, d'origine néerlandaise, de nourriture en morceaux et de paille. L'ajout de compléments tels que des graines de lin, des grignons et de la drêche de brasserie est autorisé. La nourriture provenant de fournisseurs extérieurs doit satisfaire aux dispositions du programme d'assurance de la qualité des exploitations de caprins laitiers ainsi qu'à la réglementation européenne en matière d'alimentation animale. Les aliments pour animaux susceptibles d'affecter la qualité du lait et du fromage (odeur, goût doux, etc.) tels que l'oignon, par exemple, ne sont pas donnés aux chèvres laitières.

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

Le lait de chèvre destiné au «Hollandse geitenkaas» provient d'exploitations de caprins laitiers établies aux Pays-Bas. La production et l'affinage naturel du «Hollandse geitenkaas» ont lieu aux Pays-Bas.

Les étapes caractéristiques du processus de production sont les suivantes:

- le lait est produit par les chèvres et récolté par l'éleveur à l'exploitation et huit traites maximum sont stockées dans la citerne de la ferme, à une température maximale de 6 °C,
- des chauffeurs spécialisés dans la collecte du lait, dont les compétences en la matière sont sanctionnées par un diplôme, se chargent ensuite de prendre des échantillons, de collecter le lait et de le livrer aux fromageries,
- le lait est réceptionné par les fromageries et entreposé dans des citernes,
- le lait est pasteurisé aux fins de la fabrication du fromage, à une température minimale de 71,8 °C pendant au moins 15 secondes. Présure et caillé sont ajoutés au lait de fromagerie pasteurisé,
- après emprésurage et préparation, le lactosérum est extrait et le fromage placé et pressé dans des récipients,
- le fromage est plongé dans une saumure. La durée du saumurage dépend du diamètre et de la forme du fromage. La salinité maximale du fromage peut s'établir à 4,1 % sur extrait sec,
- l'affinage naturel du fromage dure au moins 25 jours dans des conditions climatiques conditionnées. Le fromage est régulièrement retourné et protégé des moisissures grâce à l'application d'un enduit alimentaire. La température d'affinage est comprise entre 10 et 14 °C. L'affinage naturel, avec formation de croûte, a lieu aux Pays-Bas, ce qui permet de s'assurer que la croûte qui se forme est bien sèche. Le temps et la température sont importants pour permettre au fromage d'acquiescer, à travers les procédés d'affinage, la qualité organoleptique souhaitée. Le savoir-faire développé aux Pays-Bas dans le domaine de l'affinage des fromages à pâte mi-dure est déterminant pour la qualité et le développement du goût du «Hollandse Geitenkaas». L'affinage du fromage sous film s'effectue pendant 25 jours au minimum en chambre froide à une température comprise entre 4 et 7 °C. L'affinage du fromage emballé sous film peut avoir lieu en dehors des Pays-Bas également. Seul le contrôle de la température est important dans le cas de l'affinage sous film, le savoir-faire intervenant dans une moindre mesure.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Sans objet

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Sur chaque «Hollandse geitenkaas» à affinage naturel, une marque de caséine portant la mention «Hollandse geitenkaas» est apposée. Aucune marque de caséine n'est apposée sur le «Hollandse geitenkaas» affiné sous film.

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

L'aire géographique concernée par la demande d'enregistrement est la partie européenne du Royaume des Pays-Bas. Cette partie est également connue traditionnellement sous le nom de «Hollande».

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Résumé

Les Pays-Bas jouissent de conditions pédoclimatiques qui en font, depuis toujours, un pays particulièrement adapté à l'agriculture et à l'élevage, et notamment à l'élevage de chèvres laitières.

L'utilisation de races caprines laitières, l'alimentation et les modes d'élevage, la riche tradition de production fromagère et le savoir-faire dans la région concernée sont autant de facteurs favorables à la transformation du lait de chèvre en «Hollandse geitenkaas» dans la partie européenne du Royaume des Pays-Bas.

Géographie

La combinaison de ses températures, de la nature de son sol et de son niveau de précipitations fait traditionnellement des Pays-Bas un pays particulièrement adapté à l'agriculture et à l'élevage, et notamment à l'élevage de chèvres laitières.

Les Pays-Bas ont un climat maritime. Le vent et la mer jouent à cet égard un rôle important. La présence de grandes masses d'eau (mer du Nord et IJsselmeer) produit des différences de température moins importantes que dans des pays présentant une autre situation géographique. L'eau a pour effet de ralentir les variations de température. La température annuelle moyenne varie aux Pays-Bas entre 8,9 et 10,4 °C, la moyenne des précipitations se situant entre 700 et 950 mm par an (www.knmi.nl).

Les sols néerlandais sont essentiellement argileux, sablonneux et tourbeux et sont adaptés à la culture et à la production de fourrages destinés à l'élevage. Un indicateur important est le niveau de l'eau souterraine. Les zones humides, en particulier, sont surtout adaptées, par exemple, à la culture de l'herbe destinée à l'élevage.

Chèvre laitière

Le «Hollandse geitenkaas» est fabriqué avec le lait de la chèvre blanche néerlandaise ou d'espèces issues du croisement de celle-ci avec d'autres races caprines laitières. Pour que l'élevage caprin laitier soit possible aux Pays-Bas, il était important que plusieurs importations de chèvres Saanen, race typiquement laitière, aient lieu à partir de la Suisse. Ces chèvres ont été croisées avec d'autres races de chèvres présentes aux Pays-Bas. Les villages se dotèrent de leurs propres associations d'éleveurs, lesquelles se réunirent en associations provinciales, elles-mêmes chapeautées par la *Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij* (NOG — Organisation néerlandaise des éleveurs de chèvres) à l'initiative de laquelle le livre généalogique de la chèvre laitière néerlandaise fut créé. L'objectif de l'élevage fut déjà décrit très tôt au niveau national: une grande chèvre sans cornes, robuste, ayant une bonne consommation alimentaire et un niveau élevé de production laitière.

Les circonstances précitées ont fait de la chèvre laitière néerlandaise l'une des productrices de lait les plus performantes du monde. La production moyenne des chèvres laitières néerlandaises augmente encore d'année en année grâce à un bon patrimoine génétique et à une excellente gestion.

Produit et savoir-faire

La culture fromagère néerlandaise trouve son origine au Moyen Âge. Le pays a donc derrière lui un riche passé de producteur fromager et jouit d'un grand savoir-faire. Les Pays-Bas ont acquis ce savoir-faire dès le XVIII^e siècle à la suite de la fabrication du fromage de Gouda. Les connaissances et l'expertise ainsi accumulées dans la production du fromage de Gouda ont eu une influence importante sur la fabrication du «Hollandse geitenkaas». Les compétences acquises grâce à la fabrication du fromage à pâte mi-dure gouda ont été transposées, une à une, à la production de fromage de chèvre, ce qui a grandement contribué au développement de la qualité et du goût homogène du produit.

Le concours de fromages organisé depuis cinquante ans par l'institut *Nederlands Nationaal Kaaskeurconcorso* (NNKC) témoigne notamment de cette attention portée au savoir-faire ainsi qu'à la qualité et au goût des fromages à pâte mi-dure produits aux Pays-Bas. Des spécialistes du secteur du fromage confrontent et mesurent leurs compétences respectives dans l'art de distinguer et de goûter les fromages et leurs saveurs, notamment le goût distinctif du «Hollandse geitenkaas».

Organisation et logistique

Les distances aux Pays-Bas étant courtes et les liens organisationnels étroits, les contacts et les échanges de connaissances sont très fréquents entre les agriculteurs et les organisations productrices et/ou qui contrôlent la production. Au fil des siècles, notamment sous l'effet des activités de recherche, d'enseignement et d'information stimulées par les autorités néerlandaises, le savoir-faire des éleveurs laitiers et des fabricants de fromage a atteint un niveau élevé et homogène. La concentration actuelle de la connaissance et de la recherche scientifique appliquée sur le site universitaire de Wageningen reste un exemple, aujourd'hui encore, du degré élevé d'organisation et de la mise en pratique de l'acquis théorique dans les domaines de la fabrication du fromage et de l'enseignement notamment.

5.2. Spécificité du produit

Produit et savoir-faire

Le «Hollandse geitenkaas» se caractérise par son goût tendre, doux et pur. Le «Hollandse geitenkaas» se reconnaît, après quatre semaines dans le cas du fromage à affinage naturel et à un âge un peu plus avancé dans le cas du fromage affiné sous film, à son goût doux et surt. Le fromage n'est pas pâteux et sa fin de bouche n'est pas ou quasiment pas amère. Plus le fromage à affinage naturel mûrit et se déshydrate, plus il se solidifie et plus son goût s'intensifie.

Le «Hollandse geitenkaas» est un fromage à pâte mi-dure, affiné naturellement ou sous film, dont la préparation est comparable à celle du gouda, mais qui est fabriqué à partir de lait de chèvre pasteurisé. La préparation du gouda se caractérise par l'utilisation de ferments lactiques mésophiles, éventuellement complétée par des ferments lactiques thermophiles, l'emprésurage du lait, le moulage sous presse et le saumurage en milieu conditionné.

L'affinage naturel s'effectue dans des conditions qui sont également dérivées de la préparation traditionnelle du gouda. Autrement dit, elle s'effectue à l'air libre, le fromage étant régulièrement retourné et contrôlé. Une croûte sèche se forme à l'affinage. Le «Hollandse geitenkaas» affiné sous film est emballé à l'issue des opérations caractéristiques du pressage et du saumurage et est affiné froid. Il ne se forme dès lors pas de croûte dure et le goût doux du jeune fromage de chèvre est préservé plus longtemps.

Le «Hollandse geitenkaas» est préparé uniquement à partir de lait de chèvre. Les autres laits ne sont pas autorisés.

C'est en 1946 que la recette détaillée du «Hollandse geitenkaas» a été décrite par E. J. Dommerhold, vétérinaire et ancien conseiller national en élevage animal, qui a souligné l'importance de la disponibilité en quantités suffisantes de lait de chèvre de qualité hygiénique. L'ajout d'arômes est également décrit dans le passage concerné du livre. À cette époque, le «Hollandse geitenkaas» était produit à petite échelle au sein des exploitations agricoles.

Organisation et logistique

Face aux coûts élevés des quotas laitiers, des éleveurs de vaches laitières ont décidé, au début des années 1980, de se reconvertir dans l'élevage de caprins laitiers, augmentant de ce fait le volume de lait de chèvre disponible pour la production de fromage. L'échelle de production s'est ainsi modifiée, passant du niveau artisanal en exploitation agricole au niveau industriel en fromageries spécialisées dans la production du «Hollandse geitenkaas».

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les caractéristiques justifiant la protection de la dénomination «Hollandse geitenkaas» en tant qu'indication géographique sont liées à la géographie, au produit et au savoir-faire, à l'organisation et à la logistique, et à la réputation spécifique.

Géographie

Grâce à la nature du sol, au climat océanique tempéré et à l'expérience des producteurs, les Pays-Bas sont en mesure de produire un fourrage spécialement adapté aux chèvres et d'obtenir ainsi un lait de chèvre qui convient pour la production de «Hollandse geitenkaas». Il s'agit d'une condition importante pour garantir le goût doux et pur du lait qui est à la base du goût doux du «Hollandse geitenkaas».

Chèvre laitière

Les Pays-Bas ont opté, dès le début du XX^e siècle, pour l'élevage d'une race de chèvre à haute production laitière. Le rendement laitier moyen par chèvre, qui ne cesse d'augmenter, et la constance de la qualité du goût du lait de chèvre sont dus aux bons soins, à la bonne alimentation, au bon état sanitaire et à la constitution génétique des chèvres laitières. La présence de chèvres laitières à haute production laitière et l'existence d'une tradition dans la préparation de fromage de Gouda sont les conditions indispensables à la fabrication du «Hollandse geitenkaas».

Produit et savoir-faire

Les instructions pour l'élevage de chèvres et la fabrication du «Hollandse geitenkaas» sont décrites dans des documents datant de 1946. Ces instructions constituent, encore aujourd'hui, la base de l'élevage de chèvres et de la préparation du «Hollandse geitenkaas».

Les connaissances acquises au fil des années dans l'élevage de chèvres laitières ainsi que dans la préparation et l'affinage du «Hollandse geitenkaas» ont permis d'accumuler une expérience unique. Aussi est-il essentiel que le «Hollandse geitenkaas» soit produit avec du lait d'origine néerlandaise au sein d'exploitations laitières néerlandaises où les collaborateurs ont été dûment formés aux technologies spécifiques utilisées pour la fabrication de ce type de fromage.

Organisation et logistique

Les distances courtes et le degré élevé d'organisation sont à la base de la bonne gestion du secteur, au sein duquel les éleveurs de chèvres ont l'obligation de participer à un programme d'assurance de la qualité pour le lait de chèvre, qui est important pour garantir que la qualité du lait de chèvre et, partant, celle du fromage produit demeurent élevées.

Réputation

L'augmentation de la disponibilité de lait de chèvre et de la production de «Hollandse geitenkaas» a permis au consommateur, dans les années 1980, de redécouvrir le «Hollandse geitenkaas» en tant que spécialité. Le fait que le chiffre d'affaires de ce produit est en augmentation constante depuis lors, sans qu'il ait été nécessaire d'organiser de vastes campagnes de publicité et de commercialisation, atteste de sa bonne réputation.

Le «Hollandse geitenkaas» occupe désormais une place de choix dans la production fromagère néerlandaise. Le volume de fromage de chèvre produit aux Pays-Bas est passé de 3 700 tonnes en 2000 à 19 780 tonnes en 2012 (*Productschap Zuivel*).

Le «Hollandse geitenkaas» est un produit de haut niveau sur le plan qualitatif et sollicité. Il a, en tant que tel, acquis une reconnaissance nationale et internationale.

S'agissant de la réputation du «Hollandse geitenkaas», le goût du fromage de chèvre est contrôlé chaque année, à l'échelle nationale, par un grand nombre de juges fromagers. Cette évaluation repose sur un profil de produit établi au niveau national (*Nederlands Nationaal Kaaskeurconours*).

La réputation internationale du «Hollandse geitenkaas» ressort des nombreux prix qu'il a récoltés lors de foires organisées partout dans le monde. Depuis des années déjà, les producteurs du «Hollandse geitenkaas» participent avec succès à des concours de fromages, notamment à Madison, aux États-Unis, en Allemagne (DLG), et à Nantwich, en Angleterre.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA_PD_Hol_Geitenkaas_def.pdf

⁽³⁾ Voir note 2 de bas de page.

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR