

# Journal officiel de l'Union européenne

# C 199



Édition  
de langue française

## Communications et informations

58<sup>e</sup> année

16 juin 2015

Sommaire

### IV Informations

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

#### Commission européenne

2015/C 199/01 Taux de change de l'euro ..... 1

### V Avis

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE COMMERCIALE COMMUNE

#### Commission européenne

2015/C 199/02 Avis d'expiration de certaines mesures antidumping ..... 2

2015/C 199/03 Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping ..... 3

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

#### Commission européenne

2015/C 199/04 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7576 — Jacquet Metal Service/Schmolz Bickenbach Steel Distribution Business) <sup>(1)</sup> ..... 4

FR

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

2015/C 199/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7656 — CD&R Group/Scimitar Topco Limited) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	5
---------------	--	---

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2015/C 199/06	Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 .....	6
---------------	---	---

---

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

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

15 juin 2015

(2015/C 199/01)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1218	CAD	dollar canadien	1,3845
JPY	yen japonais	138,54	HKD	dollar de Hong Kong	8,6972
DKK	couronne danoise	7,4598	NZD	dollar néo-zélandais	1,6053
GBP	livre sterling	0,72340	SGD	dollar de Singapour	1,5107
SEK	couronne suédoise	9,1780	KRW	won sud-coréen	1 253,50
CHF	franc suisse	1,0512	ZAR	rand sud-africain	13,9372
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	6,9653
NOK	couronne norvégienne	8,7120	HRK	kuna croate	7,5755
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 953,21
CZK	couronne tchèque	27,279	MYR	ringgit malais	4,2185
HUF	forint hongrois	313,30	PHP	peso philippin	50,735
PLN	zloty polonais	4,1573	RUB	rouble russe	61,5060
RON	leu roumain	4,4880	THB	baht thaïlandais	37,818
TRY	livre turque	3,0738	BRL	real brésilien	3,5134
AUD	dollar australien	1,4466	MXN	peso mexicain	17,3273
			INR	roupie indienne	71,9831

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

## V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE  
COMMERCIALE COMMUNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Avis d'expiration de certaines mesures antidumping**

(2015/C 199/02)

Aucune demande de réexamen dûment étayée n'ayant été déposée à la suite de la publication d'un avis d'expiration prochaine <sup>(1)</sup>, la Commission annonce que la mesure antidumping mentionnée ci-après expirera prochainement.

Le présent avis est publié conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne <sup>(2)</sup>.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration <sup>(1)</sup>
Certains systèmes de scannage de fret	République populaire de Chine	Droit antidumping	Règlement d'exécution (UE) n° 510/2010 (JO L 150 du 16.6.2010, p. 1)	17.6.2015

<sup>(1)</sup> La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

<sup>(1)</sup> JO C 371 du 18.10.2014, p. 18.

<sup>(2)</sup> JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

## Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping

(2015/C 199/03)

1. Conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne <sup>(1)</sup>, la Commission fait savoir que, sauf s'il est procédé à un réexamen selon la procédure définie ci-après, les mesures antidumping mentionnées dans le tableau ci-dessous expireront à la date qui y est indiquée.

### 2. Procédure

Les producteurs de l'Union peuvent présenter une demande de réexamen par écrit. Cette demande doit contenir suffisamment d'éléments attestant que l'expiration des mesures entraînerait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice.

Si la Commission décide de réexaminer les mesures en question, les importateurs, les exportateurs, les représentants du pays exportateur et les producteurs de l'Union auront la possibilité de développer, de réfuter ou de commenter les points exposés dans la demande de réexamen.

### 3. Délai

Les producteurs de l'Union peuvent présenter par écrit une demande de réexamen au titre des dispositions précitées et la faire parvenir à la Commission européenne — direction générale du commerce (Unité H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles, Belgique <sup>(2)</sup> — à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

4. Le présent avis est publié conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration <sup>(1)</sup>
Certains produits de fibre de verre à filament continu	République populaire de Chine	Droit antidumping	Règlement d'exécution (UE) n° 248/2011 du Conseil instituant un droit antidumping définitif sur les importations de certains produits de fibre de verre à filament continu originaires de la République populaire de Chine (JO L 67 du 15.3.2011, p. 1).	16.3.2016

<sup>(1)</sup> La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

<sup>(2)</sup> Fax +32 22956505.

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

COMMISSION EUROPÉENNE

**Notification préalable d'une concentration**

**(Affaire M.7576 — Jacquet Metal Service/Schmolz Bickenbach Steel Distribution Business)**

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

(2015/C 199/04)

1. Le 5 juin 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 et à la suite d'un renvoi en application de l'article 4, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Jacquet Metal Service SA (France) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de plusieurs parties de l'entreprise Schmolz+Bickenbach AG, à savoir Schmolz+Bickenbach Distributions GmbH («S+B Distributions»), Schmolz+Bickenbach Austria GmbH («S+B Austria»), Schmolz+Bickenbach BV («S+B BV»), Schmolz+Bickenbach Belgium SA («S+B Belgium»), Günther + Schramm GmbH («G+S») et Dr. Wilhelm Mertens GmbH («Dr. Mertens») («activités acquises auprès de Schmolz+Bickenbach»), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- entreprise Jacquet Metal Service: distribution de produits sidérurgiques par l'intermédiaire de stockistes et de centres d'oxycoupage,
- entreprise Schmolz+Bickenbach AG: production, transformation et distribution de produits sidérurgiques,
- activités acquises auprès de Schmolz+Bickenbach: distribution de produits sidérurgiques, essentiellement par l'intermédiaire de stockistes.

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

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées à la Commission par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7576 — Jacquet Metal Service/Schmolz Bickenbach Steel Distribution Business, à l'adresse suivante:

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

---

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

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire M.7656 — CD&R Group/Scimitar Topco Limited)**  
**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**  
(2015/C 199/05)

1. Le 9 juin 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Clayton, Dubilier & Rice («CD&R Group», États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, par l'intermédiaire de son instrument d'investissement Clayton, Dubilier & Rice Fund IX, L.P. («CD&R Fund IX», Îles Caïmans), le contrôle exclusif de l'entreprise Scimitar Topco Limited («Scimitar», Royaume-Uni), société holding de Motor Fuel Group («MFG», Royaume-Uni), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- CD&R Group: groupe américain de capital-investissement levant des fonds, les structurant et agissant souvent comme chef de file dans les rachats d'entreprises par leurs dirigeants, les prises de participation par une minorité stratégique et d'autres investissements stratégiques. Il réalise ses investissements par l'intermédiaire de différents fonds constitués pour investir dans des entreprises opérant dans divers secteurs économiques,
- Scimitar: société holding de Motor Fuel Group, propriétaire indépendant de stations-service et de boutiques, basé au Royaume-Uni. Les entreprises du groupe Scimitar vendent au détail des carburants routiers au Royaume-Uni et se chargent accessoirement de l'approvisionnement en denrées alimentaires des boutiques situées dans les stations-service. Scimitar participe également, de façon limitée, à la fourniture en gros de carburants à un certain nombre de stations-service indépendantes au Royaume-Uni.

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 de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(2)</sup>, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7656 — CD&R Group/Scimitar Topco Limited, à l'adresse suivante:

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

---

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

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

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2015/C 199/06)

La Commission européenne a approuvé cette demande de modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013 <sup>(1)</sup>.

## DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

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

«CORNISH PASTY»

N° UE: UK-PGI-0105-01256 – 12.08.2014

AOP ( ) IGP (X) STG ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom: Cornish Pasty Association

Adresse: Chapel View Farm  
Coombe Lane  
Bissoe  
Truro  
TR4 8RE  
ROYAUME-UNI

Tél. +44 1872865101

Courriel: info@cornishpastyassociation.co.uk

Déclaration d'intérêt légitime du groupement demandeur:

La Cornish Pasty Association (ci-après l'«association») est la seule organisation qui représente les intérêts collectifs des producteurs du véritable Cornish Pasty, produit qui bénéficie d'une IGP depuis le 11 août 2011. L'association est le demandeur mentionné sur le cahier des charges de l'IGP. Tous les producteurs d'authentique Cornish Pasty sont activement encouragés à y adhérer. L'association compte actuellement 24 membres en règle de cotisation, soit environ 50 % des producteurs qui ont été recensés, ce qui représente plus de 90 % de la production de tous les pâtés élaborés en Cornouailles. Comme indiqué dans ses statuts, l'objectif de l'association consiste à:

- a) représenter les producteurs et distributeurs d'authentique Cornish Pasty et à leur offrir le soutien d'un organisme unique et respecté;
- b) orienter et exprimer la réflexion du secteur et, le cas échéant, servir de porte-parole aux membres;
- c) élaborer des stratégies pour la protection et l'administration du statut d'indication géographique protégée de l'Union européenne (IGP) et mettre en œuvre les stratégies existantes, y compris les procédures permettant de réglementer le régime de l'IGP, la promotion du véritable Cornish Pasty et toute autre action requise pour défendre les objectifs de l'association;
- d) coopérer étroitement avec des groupes de travail, des entreprises et autres organisations au profit des membres.

Depuis que l'IGP a été accordée, il est apparu que plusieurs éléments d'importance mineure entravent le processus de contrôle et d'évaluation de la conformité, car certains producteurs fabriquent des pâtés selon des recettes et des méthodes qui s'écartent très légèrement du cahier des charges, sans que cela ait véritablement une incidence sur l'authenticité du produit. L'association estime que ces petites différences ne devraient pas empêcher ces produits d'être en conformité avec le règlement.

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

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

Les modifications proposées:

- a) ne concernent pas les caractéristiques essentielles du produit;
- b) ne modifient nullement le lien visé à l'article 7, paragraphe 1, point f) i) ou f) ii);
- c) ne prévoient pas un changement de la dénomination ou d'une partie de la dénomination du produit;
- d) n'ont aucune incidence sur l'aire géographique délimitée; et
- e) n'entraînent pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit ou des matières premières qui le composent.

Les modifications proposées ont dès lors pour finalité la défense des intérêts du groupement de producteurs, à savoir:

- 1) veiller à ce que les méthodes modernes de production du Cornish Pasty figurent dans le cahier des charges;
- 2) permettre à tous les producteurs d'authentique Cornish Pasty d'utiliser en toute légitimité la dénomination et le logo de l'IGP pour la commercialisation de leurs produits.

Établir un cahier des charges clair et dénué d'ambiguïté afin que le contrôle et l'évaluation de la conformité avec les exigences puissent se faire d'une manière efficace et sur la base de données factuelles.

## 2. État membre ou pays tiers

Royaume-Uni

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

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

## 5. Modification(s)

### Première modification:

#### Description du produit

Cette modification précise les types de glaçage qui peuvent être appliqués sur le Cornish Pasty avant la cuisson.

#### Motif de la modification:

Le libellé du cahier des charges existant est ambigu. Le cahier des charges initial visait à autoriser les composants des œufs et du lait, les glaçages de marques déposées à base d'œufs et de lait, ainsi que les œufs et le lait, étant donné que ces éléments sont communément utilisés, mais il est apparu que cela n'était pas clairement indiqué.

Le libellé du cahier des charges en vigueur précise que:

«[s]uivant la recette utilisée par chaque boulanger, il peut s'agir de pâte brisée, demi-feuilletée ou feuilletée. Une fois la garniture incorporée, la pâte peut être marquée à des fins d'identification du produit, par exemple au moyen d'une entaille ou d'un trou pratiqué au couteau, ou au moyen d'une découpe de pâte, puis badigeonnée de lait ou d'œuf, ou des deux, ce qui lui donnera sa couleur dorée. La croûte, qui est salée, est suffisamment solide pour ne pas se déformer durant la cuisson, le refroidissement et la manipulation, et permet d'éviter que le produit ne se déchire ou ne se fissure».

Il convient de le modifier comme suit:

«[s]uivant la recette utilisée par chaque boulanger, il peut s'agir de pâte brisée, demi-feuilletée ou feuilletée. Une fois la garniture incorporée, la pâte peut être marquée à des fins d'identification du produit, par exemple au moyen d'une entaille ou d'un trou pratiqué au couteau, ou au moyen d'une découpe de pâte, puis recouverte d'un glaçage à base de composants du lait ou de l'œuf, ou des deux, ce qui lui donnera sa couleur dorée. La croûte, qui est salée, est suffisamment solide pour ne pas se déformer durant la cuisson, le refroidissement et la manipulation, et permet d'éviter que le produit ne se déchire ou ne se fissure».

### **Deuxième modification:**

#### *Description du produit*

La modification vise à prévoir l'utilisation, dans la garniture du pâté, de très petites quantités d'ingrédients facultatifs destinés soit à rendre le produit plus savoureux, soit à servir d'auxiliaires technologiques, sans que cela ait une incidence sur le profil aromatique général de la garniture du Cornish Pasty. Elle vise également à clarifier la formulation relative à la fermeture du pâté.

Motif de la modification:

S'il est nécessaire de protéger strictement le profil aromatique conféré au véritable Cornish Pasty par ses ingrédients principaux, il est apparu clairement qu'il existait de nombreuses petites variations, dont un grand nombre ont été transmises de génération en génération. Celles-ci entraînent dans les produits finis de légères variations, qui font la fierté des boulangers concernés. Cela fait partie de la tradition. La présente demande de modification ne vise en aucun cas à permettre l'utilisation d'ingrédients principaux autres que ceux mentionnés dans le cahier des charges ni d'ingrédients supplémentaires susceptibles de modifier le profil aromatique global du pâté.

Les méthodes modernes de production ont également pour conséquence que certains boulangers utilisent des auxiliaires technologiques qui n'ont aucune incidence sur le profil aromatique global du produit, notamment la maïzena, utilisée pour lier la garniture. Il s'agit de très petites quantités, mais cela n'apparaissait pas dans la version initiale du cahier des charges.

Le nouveau libellé maintient clairement l'exigence selon laquelle la garniture du Cornish Pasty ne doit pas contenir d'additifs artificiels.

Les méthodes traditionnelles de festonnage entraînent des variations dans l'apparence du produit fini. En effet, le feston peut tantôt faire un angle de 45°, tantôt s'inscrire dans une forme de demi-lune plate. Une fois garnis, les Cornish Pasties sont façonnés en demi-lunes, mais le processus de festonnage peut donner un produit fini qui n'a pas exactement la forme d'une demi-lune. Il s'agit d'autre chose que le pincement des bords entre eux sur la partie supérieure du pâté, qui n'est pas la méthode particulière associée à l'élaboration des Cornish Pasties et qui doit rester en dehors du champ d'application du cahier des charges.

Le libellé du cahier des charges en vigueur précise que:

«[l]a garniture des Cornish Pasties se compose des ingrédients suivants:

- pommes de terre coupées en tranches ou en cubes,
- rutabagas,
- oignons,
- (la teneur en légumes du pâté ne doit pas être inférieure à 25 %),
- viande de bœuf coupée en cubes ou émincée (la teneur en viande du pâté ne doit pas être inférieure à 12,5 %),
- condiments suivant les préférences, principalement du sel et du poivre.

La farce ne doit contenir aucun autre type de viande ou de légume (comme des carottes) ni aucun additif artificiel, et tous ses ingrédients doivent être crus au moment où le produit est refermé.

Remarque: Il convient de noter qu'en Cornouailles, le rutabaga ("swede" — *brassica napobrassica* en latin) est traditionnellement appelé "turnip" (navet, en français — *brassica rapa* en latin), et les deux termes sont donc interchangeables; l'ingrédient à utiliser est cependant le rutabaga (*brassica napobrassica*). Au moment de l'assemblage, on donne aux Cornish Pasties une forme de demi-lune et les bords de la pâte sont festonnés à la main ou mécaniquement sur un côté, mais jamais sur la partie supérieure.

Le pâté est cuit au four lentement afin de permettre aux ingrédients crus de développer toutes leurs saveurs. Une autre caractéristique du Cornish Pasty est que, même si l'apparence, le goût et la texture des différents ingrédients qui le composent restent perceptibles, la fusion des saveurs de la viande de bœuf et des légumes crus donne un produit au goût savoureux, équilibré et naturel. La pâte prend elle aussi légèrement le goût de la garniture.

Les Cornish Pasties doivent être exempts de colorants, arômes et conservateurs artificiels. Ils peuvent être de dimensions et de poids variables et sont proposés dans divers points de vente, tels que boucheries, boulangeries, supermarchés, épicerie fines et traiteurs.»

Il convient de le modifier comme suit:

«Les Cornish Pasties doivent impérativement se composer des ingrédients suivants:

- pommes de terre coupées en tranches ou en dés,
- rutabagas,
- oignons,
- (la teneur en légumes ne doit pas être inférieure à 25 % de l'ensemble du pâté),
- viande de bœuf coupée en dés ou émincée (la teneur en viande ne doit pas être inférieure à 12,5 % de l'ensemble du pâté),
- condiments suivant les préférences, principalement du sel et du poivre.

Les ingrédients qui doivent impérativement figurer dans la garniture doivent être crus au moment où le produit est refermé.

La garniture ne doit contenir aucune viande autre que la viande de bœuf, et aucun légume autre que ceux qui figurent sur la liste des ingrédients obligatoires. Toutefois, de petites quantités d'autres ingrédients facultatifs supplémentaires sont autorisées pour rendre le pâté plus savoureux et succulent ou pour servir d'auxiliaire technologique. Ils ne doivent pas modifier le profil aromatique global conféré au produit par les ingrédients obligatoires. Le volume cumulé des auxiliaires technologiques et autres ingrédients supplémentaires ne doit pas représenter au total plus de 5 % de la garniture, en poids, du pâté non cuit.

La garniture du pâté cuit ne doit contenir aucun additif artificiel.

Remarque: Il convient de noter qu'en Cornouailles, le rutabaga ("swede" — *brassica napobrassica* en latin) est traditionnellement appelé "turnip" (navet, en français — *brassica rapa* en latin), et les deux termes sont donc interchangeables; l'ingrédient à utiliser est cependant le rutabaga (*brassica napobrassica*).

Au moment de l'assemblage, on donne aux Cornish Pasties une forme de demi-lune et les bords de la pâte sont festonnés à la main ou mécaniquement. Le festonnage est le procédé traditionnel par lequel les bords du Cornish Pasty sont refermés. Le bord festonné ainsi obtenu se trouve sur un côté du pâté et se distingue d'une simple fermeture par pincement qui se situerait dans la partie supérieure de celui-ci.

Le tout est lentement cuit au four afin de permettre aux ingrédients crus de développer toutes leurs saveurs. Une autre caractéristique du Cornish Pasty est que, même si l'apparence, le goût et la texture des différents ingrédients qui le composent restent perceptibles, la fusion des saveurs nées de la cuisson de la viande de bœuf et des légumes crus donne un produit au goût savoureux, équilibré et naturel. La pâte prend elle aussi légèrement le goût de la garniture.

Les Cornish Pasties peuvent être de dimensions et de poids variables et sont proposés dans divers points de vente, tels que boucheries, boulangeries, supermarchés, épicerie fines et traiteurs.»

**Troisième modification:***Preuve de l'origine*

Il s'agit de préciser les méthodes de traçabilité.

*Motif de la modification:*

La modification lève toute ambiguïté et établit une méthode unique permettant de retrouver l'origine du produit, indépendamment de sa dimension et du type de producteur. Par exemple, la marque de salubrité mentionnée dans le libellé actuel ne s'applique qu'aux producteurs de produits conditionnés.

Le libellé du cahier des charges en vigueur précise que:

«[L]a preuve que le produit est fabriqué dans la zone préalablement définie peut être donnée par les registres tenus par les producteurs et par les systèmes de traçabilité qui sont en place. La structure de contrôle désignée procédera à des inspections annuelles de chacun des producteurs afin de s'assurer qu'ils respectent le cahier des charges.

Chaque membre recevra son propre numéro de certification fourni par la structure de contrôle, lequel devra figurer sur l'emballage ou sur les présentoirs ou autres supports utilisés lors de la vente des Cornish Pasties. Ce numéro unique permettra de remonter directement jusqu'au producteur de chaque Cornish Pasty vendu. Dans le cas des petits producteurs, certains des produits fabriqués ne sont commercialisés que dans leurs propres points de vente au détail, tandis que d'autres, plus importants, vendent les produits au travers des grands réseaux de distribution.

Les producteurs se voient délivrer par la Food Standards Agency une marque sanitaire qui, combinée à l'utilisation d'un code de date de fabrication, assure la traçabilité totale du produit, permettant de remonter du point de vente jusqu'au lot de production et au fournisseur agréé de chacun des ingrédients entrant dans la composition du produit.

La Cornish Pasty Association surveillera l'utilisation de son propre label d'authentification, accordé à chacun de ses membres. Le label figurera également sur tous les emballages, ainsi que sur les présentoirs et autres supports utilisés dans les points de vente.»

Il convient de le modifier comme suit:

«[L]a preuve que le produit est fabriqué dans l'aire délimitée peut être donnée par les registres tenus par les producteurs et par les systèmes de traçabilité qui sont en place.

La Cornish Pasty Association délivre à chaque producteur son propre numéro de certification, lequel devra figurer sur l'emballage et dans le point de vente. Ce numéro unique permet de remonter directement jusqu'au producteur de chaque Cornish Pasty vendu. La Cornish Pasty Association, qui est en contact avec les organismes de contrôle désignés, tient un registre des numéros de certification.

La Cornish Pasty Association contrôle l'utilisation de son propre label d'authentification, accordé à chacun de ses membres.»

**Quatrième modification:***Méthode de production*

Ajout du mot «viande hachée» afin de préciser les ingrédients contenus dans la garniture et décrire plus succinctement la méthode de production.

*Motif des modifications:*

Les modifications reflètent avec davantage de précision les autres parties du cahier des charges et suppriment les répétitions inutiles.

*Libellé actuel:*

«Les découpes de viande bovine sont spécialement sélectionnées et les pommes de terre, les oignons et les rutabagas sont préparés par un découpage grossier en morceaux. La pâte est pétrie et roulée pour lui donner la forme requise.

Les ingrédients crus sont légèrement assaisonnés de sel et de poivre et posés sur la pâte. La pâte est repliée et pincée pour lui donner la forme d'une demi-lune. Le pâté ainsi obtenu est ensuite glacé et lentement cuit au four pour que les ingrédients crus libèrent leur saveur. Le temps de cuisson dépend de la taille du produit, qui peut varier.

Les Cornish Pasties sont commercialisés dans divers points de vente, allant des grands supermarchés aux magasins des producteurs.»

Il convient de le modifier comme suit:

«Les découpes de viande bovine sont spécialement sélectionnées et les pommes de terre, les oignons et les rutabagas sont émincés ou découpés grossièrement en morceaux. La pâte est pétrie et abaissée pour lui donner la forme requise.

Les ingrédients crus sont légèrement assaisonnés et placés sur la pâte. La pâte est repliée pour lui donner la forme d'une demi-lune. Le pâté est ensuite festonné, glacé et lentement cuit au four pour que les ingrédients crus libèrent leur saveur. Le temps de cuisson dépend de la taille du produit, qui peut varier.»

**Cinquième modification:**

*Autres — Étiquetage*

Il y a lieu de supprimer l'obligation d'apposer le logo de la Cornish Pasty Association sur tous les emballages.

Motif de la modification:

Le libellé initial exigeait que tous les produits portent le logo de la Cornish Pasty Association, exigence à laquelle il ne peut être satisfait étant donné que les fabricants de Cornish Pasty ne sont pas tenus d'être membres de l'association et que le logo est réservé aux membres.

L'exigence relative à l'utilisation du symbole de l'IGP est maintenue, mais il est inutile de la répéter dans le présent document parce qu'elle est couverte par la réglementation générale sur les dénominations protégées de denrées alimentaires.

Libellé actuel:

«Le symbole approuvé de l'IGP est utilisé dans les points de vente et sur tous les emballages contenant le produit, ainsi que le logo qui a été élaboré pour apporter la preuve de l'authenticité du produit. Du matériel de présentation soutiendra cette approche dans les points de vente.»

Il convient de modifier le texte comme suit:

—

(ne rien indiquer)

**Sixième modification:**

*Autres — Mise à jour des coordonnées de l'organisme de contrôle désigné*

Motif des modifications:

Les coordonnées des organismes de contrôle existants ont été mises à jour. L'organisme Connaught Compliance Services Ltd n'est plus en activité et son nom a par conséquent été supprimé. L'ajout du Conseil de Cornouailles (Cornwall Council) comme organe de contrôle donne aux producteurs la possibilité de choisir parmi un plus large éventail d'organismes de contrôle.

Libellé actuel:

«Structure de contrôle:

Nom: Product Authentication Inspectorate Limited

Adresse: Rowland House  
65 High Street  
Worthing  
W. Sussex  
BN11 1DN  
ROYAUME-UNI

Tél. +44 1903237799

Fax +44 1903204445

Courriel: paul.wright@thepaigroup.com

Nom: Connaught Compliance Services Ltd

Adresse: Connaught House  
Caerphilly Business Park  
Caerphilly  
CF83 3GG  
ROYAUME-UNI

Tél. +44 2920856505  
Courriel:

Nom: SAI Global

Adresse: PO Box 44  
Winterhill House  
Snowdon Drive  
Milton Keynes  
MK6 1AX  
ROYAUME-UNI»

Il convient de le modifier comme suit:

«Structure de contrôle:

Product Authentication Inspectorate Limited

Adresse: The Inspire  
Hornbeam Park  
Harrogate  
North Yorkshire  
HG2 8PA  
ROYAUME-UNI

Tél. +44 1423878878  
Courriel: food@thepaigroup.com

Nom: SAI Global

Adresse: 42 The Square  
Kenilworth  
CV8 1EB  
ROYAUME-UNI

Tél. +44 1926854111  
Courriel: info.emea@saiglobal.com

Nom: Cornwall Council

Adresse: Public Health & Protection Service  
Unit 6 Threemilestone Industrial Estate  
Truro  
Cornwall  
TR4 9LD  
ROYAUME-UNI

Tél. +44 3001234191  
Courriel: tradingstandards@cornwall.gov.uk

L'organisme de contrôle est conforme aux principes de la norme EN 45011.»

DOCUMENT UNIQUE

«CORNISH PASTY»

N° UE: UK-PGI-0105-01256 – 12.08.2014

AOP ( ) IGP ( X )

**1. Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Cornish Pasty»

**2. État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire****3.1. Type de produit (voir annexe XI)**

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

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

Le Cornish Pasty est un pâté salé en forme de demi-lune, farci de viande de bœuf, de légumes et de condiments.

Pâte:

Suivant la recette utilisée par chaque boulanger, il peut s'agir de pâte brisée, demi-feuilletée ou feuilletée. Une fois la garniture incorporée, la pâte peut être marquée à des fins d'identification du produit, par exemple au moyen d'une entaille ou d'un trou pratiqué au couteau, ou au moyen d'une découpe de pâte, puis recouverte d'un glaçage à base de composants du lait ou de l'œuf, ou des deux, ce qui lui donnera sa couleur dorée. La croûte, qui est salée, est suffisamment solide pour ne pas se déformer durant la cuisson, le refroidissement et la manipulation, et permet d'éviter que le produit ne se déchire ou ne se fissure.

Garniture:

Les Cornish Pasties doivent impérativement se composer des ingrédients suivants:

- pommes de terre coupées en tranches ou en dés,
- rutabagas,
- oignons,
- (la teneur en légumes ne doit pas être inférieure à 25 % de l'ensemble du pâté),
- viande de bœuf coupée en dés ou émincée (la teneur en viande ne doit pas être inférieure à 12,5 % de l'ensemble du pâté),
- condiments suivant les préférences, principalement du sel et du poivre.

Les ingrédients qui doivent impérativement figurer dans la garniture doivent être crus au moment où le produit est refermé.

La garniture ne doit contenir aucune viande autre que la viande de bœuf, et aucun légume autre que ceux qui figurent sur la liste des ingrédients obligatoires. Toutefois, de petites quantités d'autres ingrédients facultatifs supplémentaires sont autorisées pour rendre le pâté plus savoureux et succulent ou pour servir d'auxiliaire technologique. Ils ne doivent pas modifier le profil aromatique global conféré au produit par les ingrédients obligatoires. Le volume cumulé des auxiliaires technologiques et autres ingrédients supplémentaires ne doit pas représenter au total plus de 5 % de la garniture, en poids, du pâté non cuit.

Les ingrédients facultatifs mentionnés ci-dessous sont autorisés, à condition que leur utilisation n'empêche pas le produit final de satisfaire à toutes les autres exigences du présent cahier des charges.

Ingrédients visant à rendre le produit plus succulent: graisses telles que le beurre, la crème épaisse (*clotted cream*) ou la graisse de bœuf.

Ingrédients destinés à compléter les saveurs de la garniture: bouillons de viande ou de légumes.

Auxiliaires technologiques: ingrédients tels que la maïzena, la fécule de pomme de terre et les sulfites.

La garniture du pâté cuit ne doit contenir aucun additif artificiel.

Remarque: il convient de noter qu'en Cornouailles, le rutabaga («swede» — *brassica napobrassica* en latin) est traditionnellement appelé «turnip» (navet, en français — *brassica rapa* en latin), et les deux termes sont donc interchangeables; l'ingrédient à utiliser est cependant le rutabaga (*brassica napobrassica*).

Au moment de l'assemblage, on donne aux Cornish Pasties une forme de demi-lune et les bords de la pâte sont festonnés à la main ou mécaniquement. Le festonnage est le procédé traditionnel par lequel les bords du Cornish Pasty sont refermés. Le bord festonné ainsi obtenu se trouve sur un côté du pâté et se distingue d'une simple fermeture par pincement qui se situerait dans la partie supérieure de celui-ci.

Le tout est lentement cuit au four afin de permettre aux ingrédients crus de développer toutes leurs saveurs. Une autre caractéristique du Cornish Pasty est que, même si l'apparence, le goût et la texture des différents ingrédients qui le composent restent perceptibles, la fusion des saveurs nées de la cuisson de la viande de bœuf et des légumes crus donne un produit au goût savoureux, équilibré et naturel. La pâte prend elle aussi légèrement le goût de la garniture.

Les Cornish Pasties peuvent être de dimensions et de poids variables et sont proposés dans divers points de vente, tels que boucheries, boulangeries, supermarchés, épicerie fines et traiteurs.

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

- Pâte brisée, demi-feuilletée ou feuilletée
- Viande de bœuf
- Pommes de terre
- Oignons
- Rutabagas
- Condiments

Ingrédients facultatifs et auxiliaires technologiques, sous réserve des conditions fixées au point 3.2.

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

L'assemblage des pâtés avant leur cuisson au four doit se dérouler dans l'aire géographique délimitée.

La cuisson proprement dite ne doit pas nécessairement avoir lieu dans l'aire géographique en question: une fois confectionnés, les pâtés crus et/ou congelés peuvent être expédiés à des boulangeries ou autres points de vente situés hors de l'aire désignée, où ils peuvent être cuits au four en vue de leur consommation.

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*

Le numéro d'identification unique du producteur doit figurer sur l'emballage, lorsque le produit est vendu préemballé, ou au point de vente, si le produit n'est pas emballé.

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

La zone administrative de Cornouailles.

5. **Lien avec l'aire géographique**

En raison de son climat doux et humide et de sa géographie physique, la Cornouailles se prête parfaitement à la production bovine et à la culture de légumes. Les pommes de terre et les rutabagas ont compté pendant longtemps parmi les principaux produits horticoles de la région, et c'est encore le cas aujourd'hui. Bien que les ingrédients crus ne doivent pas nécessairement provenir de Cornouailles, ils sont encore bien souvent, dans la pratique, fournis par les agriculteurs locaux, ce qui perpétue la relation symbiotique traditionnelle entre l'agriculteur et le boulanger cornouaillais.

Si l'extraction minière a débuté en Cornouailles il y a bien des siècles, ce n'est qu'aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles qu'elle a connu son apogée. Le patrimoine minier de la région revêt une importance telle que, même si l'activité minière a cessé, certains paysages miniers de Cornouailles ont été inscrits au Patrimoine mondial en 2006.

Les mineurs et les ouvriers agricoles emportaient les Cornish Pasties au travail car ce plat cuisiné, facile à manger, était parfaitement adapté à leurs besoins. De par leur taille et leur forme, les Cornish Pasties étaient facilement transportables (généralement dans une poche); la pâte en était suffisamment solide pour protéger le contenu, et leurs ingrédients sains et nourrissants permettaient aux travailleurs d'accomplir leurs longues et pénibles journées. Beaucoup d'histoires circulent en ce qui concerne la forme des pâtés. D'après la plus populaire d'entre elles, la forme en demi-lune aurait permis aux mineurs d'étain de les réchauffer dans la mine et de les manger sans risque. La croûte (bord festonné) était utilisée comme poignée, puis jetée en raison des concentrations élevées d'arsenic présentes dans de nombreuses mines d'étain.

Une multitude d'éléments historiques confirment l'importance du Cornish Pasty dans le patrimoine culinaire du comté de Cornouailles. Si la consommation du Cornish Pasty s'est généralisée aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, ce n'est qu'au cours des 200 dernières années que le Cornish Pasty a acquis sa véritable identité locale.

Les recherches ont révélé que les associations entre le Cornish Pasty et le comté de Cornouailles sont aussi solides aujourd'hui qu'il y a 200 ans, tant au sein du comté qu'à l'extérieur. Les touristes se rendent dans le comté de Cornouailles depuis l'établissement des liaisons ferroviaires, et le Cornish Pasty est devenu un élément incontournable de cette visite. D'après les recherches menées sur la perception des spécialités locales en Cornouailles, la Cornish Clotted Cream (déjà titulaire d'une AOP) et le Cornish Pasty sont les produits que les visiteurs goûtent le plus fréquemment. Fait révélateur, les personnes interrogées dans le cadre de ces recherches ont décrit les pâtés qu'elles ont consommés durant leur visite en Cornouailles comme étant de «vrais pâtés», ce qui illustre la différence considérable entre les Cornish Pasties cornouaillais et les produits de masse qui sont actuellement autorisés à porter cette dénomination. Les Cornish Pasties et la Cornish Clotted Cream sont également les produits que les visiteurs achètent le plus volontiers, soit par correspondance, soit dans un point de vente local (source: *Consumer Attitudes to Cornish Produce*, Ruth Huxley 2002).

Du point de vue de l'apparence, le Cornish Pasty se distingue par sa forme en demi-lune et son bord festonné. Cette forme était destinée à rendre les Cornish Pasties facilement transportables (généralement dans une poche), et permettait aux mineurs d'étain de les réchauffer au fond de la mine et de les manger sans risque. La croûte (bord festonné) était utilisée comme poignée, puis jetée en raison des concentrations élevées d'arsenic présentes dans de nombreuses mines d'étain. La pâte était suffisamment solide pour protéger le contenu, et les ingrédients sains et nourrissants permettaient aux travailleurs d'accomplir leurs longues et pénibles journées.

Le Cornish Pasty occupe une place solide et reconnue dans le patrimoine culinaire de Cornouailles, et fait couler beaucoup d'encre depuis de nombreux siècles. Si la consommation du Cornish Pasty s'est généralisée aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, ce n'est qu'au cours des 200 dernières années que le Cornish Pasty a acquis sa véritable identité locale.

À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le Cornish Pasty était devenu la base de l'alimentation des travailleurs cornouaillais et de leurs familles. Les mineurs et les ouvriers agricoles emportaient les Cornish Pasties au travail car ce plat cuisiné, facile à manger, était parfaitement adapté à leurs besoins.

Le Cornish Pasty est mentionné comme plat traditionnel de Cornouailles dans l'*Agricultural Survey of Cornwall* (Worgan, 1808) avec, entre autres références, l'indication que «le pâté consommé par les travailleurs contenait généralement un peu de viande de bœuf». Dans les années 1860, les registres indiquent que les enfants employés dans les mines emportaient eux aussi avec eux des pâtés pour leur repas ou leur casse-croûte (*crib* ou *croust* en dialecte local).

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, les Cornish Pasties étaient d'ores et déjà produits à grande échelle dans tout le comté et constituaient l'alimentation de base des ouvriers agricoles et des mineurs. On trouve les Cornish Pasties sur des cartes postales de l'époque edwardienne datées de la période allant de 1901 à 1910 environ, et les livres de cuisine *Good Things in England* (1922) et *Cornish Recipes, Ancient and Modern* (1929) en donnent des recettes typiques.

Les recherches ont révélé que les associations entre le Cornish Pasty et le comté de Cornouailles sont aussi solides aujourd'hui qu'il y a 200 ans, tant au sein du comté qu'à l'extérieur. Les touristes se rendent dans le comté de Cornouailles depuis l'établissement des liaisons ferroviaires, et le Cornish Pasty est devenu un élément incontournable de cette visite.

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

[https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/386027/cornish-pasty-pgi-amendment-spec.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/386027/cornish-pasty-pgi-amendment-spec.pdf)





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



**Office des publications de l'Union européenne**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**