



Sommaire

IV Informations

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

Conseil

2017/C 247/01	Relevé des nominations effectuées par le Conseil — Mois de janvier à juin 2017 (domaine social)	1
---------------	---	---

Commission européenne

2017/C 247/02	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

V Avis

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

Commission européenne

2017/C 247/03	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8512 — A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	3
2017/C 247/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8568 — Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	4
2017/C 247/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8579 — HgCapital/Visma) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	5

2017/C 247/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8577 — Norsk Hydro/Sapa) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2017/C 247/07	Publication d'une demande de modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, 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	7
2017/C 247/08	La présente demande d'approbation d'une modification mineure est publiée conformément à l'article 6, paragraphe 2, cinquième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'établissement des symboles de l'Union pour les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties et en ce qui concerne certaines règles relatives à la provenance, certaines règles procédurales et certaines règles transitoires supplémentaires	12

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

IV
(Informations)

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

CONSEIL

Relevé des nominations effectuées par le Conseil
Mois de janvier à juin 2017 (domaine social)
(2017/C 247/01)

Comité	Fin du mandat	Publication au JO	Personne remplacée	Démission/nomination	Titulaire/suppléant	Catégorie	Pays	Personne nommée	Appartenance	Date de la décision du Conseil
Comité consultatif pour la sécurité et la santé sur le lieu du travail	28.2.2019	JO C 79 du 1.3.2016	M ^{me} Marisa RUFINO	démission	suppléant	travailleurs	Espagne	M ^{me} Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	29.5.2017
Conseil de direction de l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail	7.11.2019	JO C 386 du 20.10.2016	M ^{me} Marisa RUFINO	démission	suppléant	travailleurs	Espagne	M ^{me} Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	29.5.2017

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

28 juillet 2017

(2017/C 247/02)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1729	CAD	dollar canadien	1,4712
JPY	yen japonais	130,37	HKD	dollar de Hong Kong	9,1613
DKK	couronne danoise	7,4364	NZD	dollar néo-zélandais	1,5694
GBP	livre sterling	0,89568	SGD	dollar de Singapour	1,5947
SEK	couronne suédoise	9,5355	KRW	won sud-coréen	1 317,62
CHF	franc suisse	1,1357	ZAR	rand sud-africain	15,2811
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9087
NOK	couronne norvégienne	9,3195	HRK	kuna croate	7,4120
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 639,45
CZK	couronne tchèque	26,048	MYR	ringgit malais	5,0229
HUF	forint hongrois	304,93	PHP	peso philippin	59,207
PLN	zloty polonais	4,2493	RUB	rouble russe	69,8319
RON	leu roumain	4,5580	THB	baht thaïlandais	39,146
TRY	livre turque	4,1462	BRL	real brésilien	3,7015
AUD	dollar australien	1,4732	MXN	peso mexicain	20,8089
			INR	roupie indienne	75,2555

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

V
(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8512 — A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2017/C 247/03)

1. Le 19 juillet 2017, la Commission européenne a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾ d'un projet de concentration par lequel les entreprises Moller — Mærsk A/S («APMM», Danemark) et Danske Bank A/S («DB», Danemark) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'une entreprise commune nouvellement créée au Danemark («Gatetu»).

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- DB est une société de services financiers basée au Danemark et cotée à la Bourse de Copenhague. Elle exerce ses activités dans le monde entier dans les secteurs de la banque de détail et de gros, des régimes de retraite, des assurances, des crédits hypothécaires, de la gestion d'actifs, du courtage, de l'immobilier et des services de crédit-bail,
- APMM est un groupe international exerçant ses activités dans le monde entier dans les secteurs du transport par conteneurs, des services de terminaux, de l'exploitation de navires-citernes, du remorquage portuaire, de la logistique et de l'énergie (exploitation de pétrole et de gaz),
- Gatetu est une jeune entreprise spécialisée dans la technologie financière qui proposera, à l'échelle mondiale, des logiciels destinés aux plateformes en ligne d'échanges interentreprises (B2B) pour faciliter les paiements et d'autres services financiers.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

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 télécopieur (n° +32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.8512 — A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.8568 — Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2017/C 247/04)

1. Le 20 juillet 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel Total Outre-Mer S.A. ("TOM", France) appartenant au groupe Total (France), Worldline S.A. ("Worldline", France) appartenant au groupe Atos (France) et InTouch Corp (Île Maurice) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), le contrôle en commun d'InTouch SAS (France) et de ses filiales, par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Total Outre-Mer: activités de Total Marketing Services en Afrique; le groupe Total est actif au niveau mondial dans l'exploration, la production, le transport, le stockage et la vente de pétrole et de gaz naturel; le groupe est également présent dans les secteurs du raffinage des produits pétroliers et de vente au détail et en gros de produits raffinés; le groupe développe des activités dans le domaine des énergies renouvelables tant par la production de panneaux solaires que par la production d'énergie à partir de sources d'énergie renouvelables,
- Worldline: filiale du groupe Atos, active dans le secteur des paiements et services transactionnels, dont l'affiliation de commerçants, le traitement des acquisitions, la banque en ligne, le traitement des émissions et l'utilisation sous licence de logiciels de paiement, la fourniture de terminaux de point de vente et de services connexes, principalement dans l'EEE,
- InTouch Corp: spécialisée dans l'agrégation des moyens de paiement et services digitaux autour de plateformes mobiles en Mauritanie, au Sénégal, en Côte d'Ivoire, au Kenya et au Cameroun, et
- InTouch SAS: solutions d'agrégation des moyens de paiement en Afrique et dans certains pays du Moyen Orient.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par cette 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 télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence M.8568 — Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS, à l'adresse suivante:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.8579 — HgCapital/Visma)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2017/C 247/05)

1. Le 20 juillet 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise HgCapital (Royaume-Uni) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Visma AS. («Visma») (Norvège) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - HgCapital: prise de participations privées,
 - Visma: fourniture de solutions logicielles.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

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 télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.8579 — HgCapital/Visma, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.8577 — Norsk Hydro/Sapa)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2017/C 247/06)

1. Le 24 juillet 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Norsk Hydro ASA (Norvège) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Sapa AS (Norvège) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- pour l'entreprise Norsk Hydro: fournisseur mondial d'aluminium exerçant des activités à tous les niveaux de la chaîne de valeur, notamment la production et la vente d'aluminium primaire, de produits extrudés en alliages tendres, de systèmes constructifs et de produits laminés plats,
- pour l'entreprise Sapa: producteur mondial de produits en aluminium, exerçant principalement ses activités dans trois grands domaines: i) produits extrudés en alliages tendres, ii) systèmes constructifs et iii) tubes soudés de précision. Sapa est une entreprise commune qui se trouve actuellement sous le contrôle conjoint de Norsk Hydro et Orkla ASA.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

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 télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.8577 — Norsk Hydro/Sapa, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, 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

(2017/C 247/07)

La Commission européenne a approuvé la présente modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

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 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾**«HOLSTEINER KATENSCHINKEN»/«HOLSTEINER SCHINKEN»/«HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN»/
«HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN»****N° UE: PGI-DE-0713-AM01 — 30.3.2017****AOP () IGP (X) STG ()****1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom: Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller eV
Adresse: c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein/ Abteilung Gütezeichen
Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg
ALLEMAGNE

Tél. +49 43319453401
Fax: +49 43319453409
Courriel: mheid@lksh.de

Intérêt légitime:

Le groupement de protection demandeur est une organisation de producteurs du produit concerné. Le Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller eV (groupement de protection des producteurs de jambon du Schleswig-Holstein) était également à l'origine de la demande initiale de protection et a, dès lors, un intérêt légitime en ce qui concerne la présente demande de modification.

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

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

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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)

(sont soulignées)

b) Description:

- au milieu du premier paragraphe, «[...] lentement à froid sur du bois de hêtre» est remplacé par «lentement à froid principalement sur du bois de hêtre»;
- au troisième paragraphe, «[...] seul du bois de hêtre peut être utilisé pour le fumage lent à froid» est remplacé par «le fumage lent à froid est réalisé principalement sur du bois de hêtre (75 % au moins)».

Motivation:

La raison de cette modification est que le bois servant à fumer est acheté à l'extérieur et qu'une pureté absolue du bois de hêtre ne peut pas être garantie par les scieries et les fournisseurs de bois. Ce bois peut aussi être mélangé à du bois d'aulne et de noisetier (appelé «bois de haie»). L'expression «principalement» correspond donc bien à la réalité. Étant donné qu'au moins 75 % de bois de hêtre sont utilisés pour le fumage, le goût typique du «Holsteiner Katenschinken», qui est dû au fumage sur du bois de hêtre, reste assuré.

e) Procédé de fabrication:

- à la fin du premier paragraphe, «[...] fumé lentement à froid sur du bois de hêtre» est remplacé par «fumé lentement à froid principalement sur du bois de hêtre»;
- au point 7), «Fumage», l'expression «L'utilisation traditionnelle de bois de hêtre en tant que combustible» est remplacée par «L'utilisation traditionnelle principalement de bois de hêtre (75 % au moins) en tant que combustible».

Motivation:

Voir la justification au point b), «Description».

f) Lien avec l'aire géographique

2) Spécificité du produit:

- à la fin du troisième paragraphe, l'expression «L'utilisation traditionnelle de bois de hêtre» est remplacée par «L'utilisation traditionnelle principalement de bois de hêtre».

3) Lien causal:

- au milieu du premier paragraphe, l'expression «[...] fumé lentement à froid sur du bois de hêtre» est remplacée par «fumé lentement à froid principalement sur du bois de hêtre».

Motivation:

Voir la justification au point b), «Description».

6. Cahier des charges mis à jour (uniquement pour les AOP et les IGP)

[Dans le seul cas visé à l'article 6, paragraphe 2, cinquième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014]

Référence à la publication du cahier des charges <https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/41497>

DOCUMENT UNIQUE

«HOLSTEINER KATENSCHINKEN»/«HOLSTEINER SCHINKEN»/«HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN»/
«HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN»

N° UE: PGI-DE-0713-AM01 — 30.3.2017

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Holsteiner Katenschinken»/«Holsteiner Schinken»/«Holsteiner Katenrauchschinken»/«Holsteiner Knochenschinken»

2. **État membre ou pays tiers**

Allemagne

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

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

Le «Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken» (ci-après dénommé «Holsteiner Katenschinken»), est produit à partir de jambon de porc dont l'os du quasi et l'os canon n'ont pas été retirés. Le jambon est paré en arrondi (*Hamburger Rundschnitt*), salé à la main et fumé lentement à froid principalement sur du bois de hêtre. L'ensemble du processus de fabrication, de la réception de la viande jusqu'à l'affinage du jambon entier, se déroule dans l'aire géographique concernée et dure au moins quatre mois. Au terme de la période d'affinage, le jambon est de couleur rouge vif à la découpe et présente de légères marbrures. Il a une odeur et un goût agréables de fumé naturel, principalement de hêtre. Le gras a un léger goût de noix. Au toucher, le «Holsteiner Katenschinken» a une texture souple mais ferme.

Selon la race de porc utilisée, les jambons finis pèsent entre 7,5 et 19 kilogrammes environ. La teneur maximale en eau du produit s'élève à 68 %.

Les ingrédients de base sont le jambon de porc, la fumée, le sel, le salpêtre, le sel nitré et les épices. En outre, principalement du bois de hêtre (75 % au moins) peut être utilisé pour le fumage lent à froid.

Le «Holsteiner Katenschinken» est vendu entier ou découpé à la demande du client. Des morceaux découpés sont également affinés sous vide et vendus au terme de l'affinage (flanchet, tête de filet, tranche grasse ou en tranches).

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

Les cuisses postérieures de porcs de provenance quelconque sont utilisées pour la fabrication du «Holsteiner Katenschinken».

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

L'ensemble du processus de fabrication, de la réception de la matière première jusqu'à l'affinage du jambon entier, doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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*

Sur l'étiquette apposée sur l'emballage du produit (jambon entier ou coupé en morceaux ou en tranches) figure la dénomination «Holsteiner Katenschinken». La Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller eV (groupement de protection des producteurs de jambon du Schleswig-Holstein) met un label à la disposition de ses membres, qui peut être apposé sur les emballages de «Holsteiner Katenschinken» (jambons entiers, en morceaux ou en tranches). Les entreprises qui ne sont pas membres du groupement de protection peuvent également produire et commercialiser du «Holsteiner Katenschinken», pour autant qu'elles respectent les exigences du cahier des charges.

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

L'aire géographique comprend tout le Land fédéral du Schleswig-Holstein.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le «Holsteiner Katenschinken» est le fruit d'une longue tradition régionale et fait partie intégrante de la culture du Schleswig-Holstein.

Plusieurs facteurs ont contribué au développement historique du «Holsteiner Katenschinken» dans le Schleswig-Holstein. Ils ont permis la mise en place d'un procédé spécial de fabrication du «Holsteiner Katenschinken» et ont favorisé le niveau de qualité élevé qui en résulte:

- Les conditions climatiques du Schleswig-Holstein ont permis le développement de forêts composées majoritairement de chênes et de hêtres. Leurs fruits, glands et faînes, étaient utilisés pour engraisser les porcs. L'engraissement des porcs et la sylviculture étaient autrefois des piliers de l'agriculture de la région.
- Le bois de hêtre était utilisé non seulement pour construire les habitations, mais également, en raison de sa longue durée de combustion, pour alimenter les feux ouverts des maisons. Un type particulier d'habitation s'est développé dans le Schleswig-Holstein en raison de l'abondance de bois et de la nature de l'économie de cette région. La maison dite «Hallenhaus» était dépourvue de cheminée. Les jambons et autres produits à base de viande étaient fumés par la fumée du feu ouvert — l'une des rares méthodes de conservation existant à l'époque. Depuis la première colonisation de la région jusqu'à l'ère industrielle en passant par le Moyen-âge, ce type de maison est resté la forme prédominante et la plus répandue d'habitation dans le Schleswig-Holstein.
- La «Hallenhaus», qui a également servi de modèle pour la construction des «Räucherkatzen» (fumeurs), est indissociable de la tradition et de l'élaboration du procédé de fumage à froid du «Holsteiner Katenschinken» et est associée positivement à cette spécialité de jambon par les consommateurs.
- Étant donné le niveau élevé constant d'humidité atmosphérique, un séchage à l'air du jambon était et demeure impossible dans le Schleswig-Holstein, en raison de la formation rapide de moisissures. C'est la raison pour laquelle s'est développé le procédé particulier de fumage utilisé pour le «Holsteiner Katenschinken».
- La salaison, étape précédant le fumage, était possible, car le sel était disponible très tôt dans la région. Il pouvait être obtenu à partir de sel marin ou en brûlant des plantes contenant du sel. La demande croissante a pu être satisfaite grâce aux voies commerciales dénommées «Ochsenweg» et «Salzstrasse».
- Au début de l'ère industrielle, au milieu du XIX^e siècle, avec l'augmentation de la demande en viande, le fumage de jambon dans le Schleswig-Holstein dépassa le simple usage domestique et devint une activité commerciale.
- Dans le Schleswig-Holstein, le procédé traditionnel de fumage est aussi fortement ancré dans la coutume. Traditionnellement, l'abattage des porcs et le fumage des jambons étaient des tâches effectuées pendant la saison froide.

5.2. Spécificité du produit

Les jambons crus utilisés pour la fabrication du «Holsteiner Katenschinken» sont exclusivement salés à la main. Il s'agit d'un procédé de salaison à sec. Les jambons sont placés pour affinage dans une chambre de salaison maintenue à une température basse pendant trois à huit semaines et sont entièrement salés manuellement à un rythme hebdomadaire. Sur les tables de salage, les jambons sont frottés avec le mélange de salaison et sont placés pour l'affinage dans des bassins de salaison ou sur des étagères. Pendant la salaison, le sel et les épices pénètrent lentement dans le jambon.

Après la salaison, les jambons sont brossés ou rincés, puis on les laisse maturer une nouvelle fois à une température contrôlée. Pendant cette opération, le jambon s'affine.

Avant que le jambon soit pendu dans le fumoir, on le laisse sécher superficiellement. Le processus de fumage peut durer plusieurs semaines. Il a lieu aussi bien dans des «Räucherkatzen» traditionnels que dans des fumoirs modernes. L'utilisation traditionnelle du bois de hêtre en tant que combustible confère au «Holsteiner Katenschinken» son goût typique. Le bois de hêtre est utilisé sous forme de bûches ou de copeaux et se consume lentement et doucement, rougeoyant et fumant.

Au terme de la période d'affinage, le «Holsteiner Katenschinken» est de couleur rouge vif à la découpe et présente de légères marbrures. Il a une odeur et un goût agréables de fumé naturel. Le gras a un léger goût de noix. Au toucher, le «Holsteiner Katenschinken» a une texture souple, mais ferme.

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 facteurs précités, qui sont propres au Schleswig-Holstein — conditions climatiques, type particulier d'habitation avec feu ouvert, disponibilité de la matière première nécessaire et développement économique —, ont consolidé la longue tradition de fabrication du «Holsteiner Katenschinken» selon le procédé spécifique du fumage à froid à la fumée de bois de hêtre et ont contribué à conférer à ce produit une importance particulière dans la vie culturelle du Schleswig-Holstein. Le «Holsteiner Katenschinken» est ainsi devenu une spécialité régionale typique, dont la réputation repose surtout sur le lien étroit qui unit ce produit à sa région d'origine.

Le «Holsteiner Katenschinken» est une spécialité régionale typique de longue tradition qui jouit d'une excellente réputation, surtout dans la région, mais qui est également bien connue hors du Land de Schleswig-Holstein.

Le «Holsteiner Katenschinken» est renommé depuis de nombreux siècles. La plus ancienne référence écrite à ce produit date de l'année 1608 et concerne l'expédition de jambon de la région à Christian IV, roi du Danemark et seigneur territorial de l'époque. La qualité et la valeur marchande élevée du jambon et du lard de la région étaient également déjà soulignées dans l'Universallexikon de Zedler de 1742 et comparées à celles des produits fumés de Westphalie, de Poméranie et du Danemark.

À l'époque des voyages aux Indes occidentales du XVIII^e siècle, le jambon et le lard de la région comptaient parmi les produits d'exportation les plus prisés et étaient échangés contre du sucre et du rhum des Caraïbes.

Dans la gastronomie locale, le «Holsteiner Katenschinken» est depuis toujours proposé en tant que spécialité régionale particulièrement savoureuse. Depuis des décennies, le «Holsteiner Katenschinken» est toute l'année à la carte des plats régionaux de presque tous les restaurants et auberges et constitue, dans la gastronomie locale, l'accompagnement traditionnel le plus demandé de l'asperge produite dans la région.

Les publicités touristiques et les communiqués de nombreux médias présentent également le «Holsteiner Katenschinken» comme un mets délicat. Les exploitations traditionnelles équipées de fumoirs à jambon sont régulièrement choisies comme destinations de voyages touristiques en autocar ou d'excursions d'un jour. Les nombreuses fêtes saisonnières consacrées au jambon contribuent à la notoriété du «Holsteiner Katenschinken».

En outre, depuis des décennies, le Schleswig-Holstein présente le «Holsteiner Katenschinken» comme l'une des excellentes spécialités typiques de la région dans le cadre de la foire agricole et alimentaire «Semaine verte internationale» de Berlin.

Référence à la publication du cahier des charges

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Le cahier des charges complet est publié au:

Markenblatt, cahier n° 11, du 17 mars 2017, partie 7e, p. 6962.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41497>

La présente demande d'approbation d'une modification mineure est publiée conformément à l'article 6, paragraphe 2, cinquième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'établissement des symboles de l'Union pour les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties et en ce qui concerne certaines règles relatives à la provenance, certaines règles procédurales et certaines règles transitoires supplémentaires

(2017/C 247/08)

La Commission européenne a approuvé cette demande de modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, dudit règlement ⁽¹⁾.

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 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾

«QUESO DE LA SERENA»

N° UE: PDO-ES-2152 — 14.7.2016

AOP (X) IGP () STG ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Consejo Regulador de l'AOP «Queso de la Serena»
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
ESPAÑA

Tél. +34 924772114
Courriel: info@quesoserena.com

Le Consejo Regulador a été reconnu par la Orden de 14 de abril de 1993, del Ministerio de Agricultura, PESCA y Alimentación, por la que se ratificó el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso de la Serena» y su Consejo Regulador (BOE n° 100 du 27.4.1993). Il s'agit donc du groupement qui, à l'époque, a introduit la demande d'enregistrement du nom auquel le cahier des charges fait référence, conformément à l'article 6, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission. À l'heure actuelle, la Ley 4/2010, de 28 de abril, de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura définit les Consejos Reguladores comme étant les organismes de gestion des AOP/IGP, dotés d'une personnalité juridique propre, d'autonomie économique et qui jouissent de la pleine capacité d'agir en vue d'accomplir leur mission. Ils sont régis par des principes démocratiques et de représentation des intérêts économiques et sectoriels inhérents à l'AOP/IGP. Ils accordent une attention particulière aux minorités, les différents intérêts en présence étant représentés à parts égales, tout en poursuivant leurs activités sans but lucratif comme principe fondamental. Conformément à l'article 16, paragraphe 2, point g) de ladite Ley 4/2010, les Consejos Reguladores assument, entre autres, les fonctions suivantes: prendre des initiatives visant à modifier le cahier des charges et intervenir dans les procédures en la matière.

La demande de modification mineure du cahier des charges a été approuvée par le Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Queso de la Serena» dans le cadre de ses fonctions, son intérêt étant donc parfaitement légitime.

2. État membre ou pays tiers

Espagne

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

- Description du produit
- Preuve de l'origine
- Méthode de production

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Lien
- Étiquetage
- Autres: Structure de contrôle et exigences législatives nationales

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. Modifications

5.1. Modification du paragraphe suivant de la rubrique «B) Description du produit» du cahier des charges concernant les «caractéristiques physiques du fromage obtenu après affinage»:

- L'expression «Diamètre: de 18 à 24 cm» est remplacée par: «Diamètre: de 10 à 24 cm».

La proposition de modification n'a aucune incidence sur les caractéristiques du lait ni celles des animaux qui le produisent. Il en va de même pour les caractéristiques physico-chimiques du produit (qui demeurent inchangées, tout comme les seuils indiqués dans le cahier des charges) ainsi que pour ses caractéristiques physiques: la «forme», la «hauteur», le «poids», la «croûte», la «pâte» ainsi que l'«arôme et la saveur» restent les mêmes. La proposition de modification vise uniquement à augmenter le seuil le plus bas du diamètre. Il faut tenir compte du fait que, lors de la rédaction du cahier des charges initial (il y a plus de 20 ans), les fromages dont le poids se situait dans la fourchette inférieure des seuils admis (de 750 à 2 000 g) étaient rares. Dès lors, il y avait une méconnaissance technique des diamètres que pouvaient atteindre les fromages plus petits, combinée au fait que, dans un système de production traditionnel comme celui-ci, il est compliqué de déterminer certaines mesures avec précision.

Dans tous les cas, le diamètre du fromage n'est pas un critère fondamental au moment de définir le format du produit, contrairement au poids. À cet égard, le dossier de la demande initiale d'enregistrement du «Queso de la Serena», ainsi que le résumé et la fiche consolidée, ne contenait que le texte suivant dans le titre correspondant à la description du produit: «Fromage gras à extra-gras, affiné, tendre à mi-vieux; forme discoïdale avec des faces planes et une face latérale convexe; croûte demi-dure; degré de fermeté de la pâte à mi-chemin entre mou et demi-dure; poids compris entre 750 g. et 2 kg.». Par conséquent, aucun des éléments repris dans le résumé et dans la fiche consolidée ne change et, en définitive, aucune des caractéristiques essentielles du produit n'est concernée par ce changement. De cette manière, les conditions concernant les modifications mineures figurant à l'article 53, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires sont respectées.

5.2. Compte tenu de l'article 7, paragraphe 1, point g), dudit règlement (UE) n° 1151/2012, il convient de remplacer la totalité de la rubrique «G) Structure de contrôle» du cahier des charges par l'information relative à l'organisme de contrôle actuel chargé de veiller au respect dudit cahier des charges au titre de l'article 37, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012. Dès lors, il s'agit simplement d'actualiser la rubrique en indiquant les coordonnées de l'organisme de certification du produit chargé par l'autorité compétente de veiller au respect du cahier des charges de l'AOP «Queso de la Serena», aux termes de l'article 39 du règlement (UE) n° 1151/2012 et de l'article 59, chapitre III, titre III de la Ley 6/2015 Agraria de Extremadura du 24 mars.

Après modification, la nouvelle rubrique g) du cahier des charges est libellée comme suit:

«Nom: AGROCOLOR, S.L.

Adresse: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (Espagne).

Tél. +34 950280380

Courriel: agrocolor@agrocolor.es»

5.3. En conséquence de l'article 7, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1151/2012, la rubrique «I) Exigences nationales» n'a plus lieu d'être et est donc entièrement supprimée du cahier des charges.

6. Cahier des charges mis à jour (uniquement pour les AOP et IGP)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

DOCUMENT UNIQUE

«Queso de la Serena»

N° UE: PDO-ES-02152 — 14.7.2016

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Queso de la Serena»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Queso de La Serena» est un fromage à pâte molle à semi-dure, affiné, élaboré à base de lait de brebis de la race Mérinos. Il s'agit d'un fromage gras ou extra-gras, de forme discoïdale à faces planes et surface périmétrique convexe, à la croûte semi-dure et à pâte molle à semi-dure. Son poids varie de 750 grammes à 2 kilogrammes, sa hauteur de 4 à 8 cm et son diamètre est compris entre 10 et 24 cm.

Ses caractéristiques physico-chimiques sont les suivantes:

- Matière grasse: au moins 50 % sur l'extrait sec.
- Extrait sec: au moins 50 %.
- pH: entre 5,2 et 5,9.
- Teneur totale en protéines dans l'extrait sec: au moins 35 %.

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

Les herbages de l'aire géographique sont limités en termes de quantité mais sont de bonnes qualités, ce qui confère à la production laitière des caractéristiques particulières. À certaines périodes, les brebis sortent de l'exploitation pour se nourrir des chaumes de céréales et parfois des résidus de cultures irriguées. Lorsqu'un apport en aliments est nécessaire, la réglementation en vigueur est appliquée, y compris les normes spécifiques, pour les produits d'appellation d'origine protégée, relatives à la provenance des aliments et des matières premières.

Le lait destiné à l'élaboration du «Queso de La Serena» provient d'élevages de brebis de race Mérinos situés dans la zone de production. Le lait doit être le produit naturel intégral obtenu de la traite de brebis saines, propre et exempt d'impuretés, de colostrums, de produits médicamenteux ou de conservateurs, pouvant avoir une incidence négative sur l'élaboration, la maturation et la conservation du fromage ainsi que sur ses conditions hygiéniques et sanitaires.

Les caractéristiques analytiques du lait sont les suivantes:

- Protéines: 5 % minimum.
- Matières grasses: 7 % minimum.
- Extrait sec total: 18 % minimum.

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 l'aire géographique définie au point 4 sont les suivantes:

- La production de lait, avec les caractéristiques et conditions énoncées au point 3.3, y compris la traite, le refroidissement, la conservation, la collecte et le transport du lait.

— L'élaboration du fromage, y compris les phases de caillage du lait effectuée entre 25 °C et 32 °C pendant une durée de 50 à 75 minutes (par coagulation végétale naturelle avec des fleurs séchées de *Cynara cardunculus*), de rompage, de moulage, de salage et de maturation.

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

Les étiquettes commerciales propres à chaque société commerciale enregistrée doivent être approuvées par le conseil régulateur de l'AOP. Elles doivent obligatoirement porter l'indication: Appellation d'origine «Queso de La Serena».

L'entreprise fromagère appose sur le produit destiné à la consommation les contre-étiquettes numérotées et délivrées par le conseil régulateur de l'AOP de manière à empêcher toute réutilisation.

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

La zone d'élaboration, de maturation et de production du «Queso de La Serena» est constituée de 21 municipalités situées à l'extrémité sud-est de la province de Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarcapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Historique

Citons certaines références bibliographiques faisant état du «Queso de La Serena»:

Dans l'ouvrage «*Viaje a La Serena*» de D. Antonio Agúndez (1791) concernant la région de la Serena, extrait de manuscrits du Magistrado Cubeles, dans lequel figure notamment la mention suivante: «Réputé pour sa saveur et sa bonne facture, c'est le fromage qui est fabriqué avec du lait de brebis et dont l'arrobe se vend à 60 réals.»

Dans les «Ordenanzas» des XVI^e et XVII^e siècles pour Cabeza del Buey, on parle de la dîme (taxe) du fromage et de la «primicia» à l'église paroissiale; en effet, le propriétaire du bétail devait, la première fois qu'il demandait la fabrication de fromage, donner toutes les pièces fabriquées aux curés de l'église paroissiale de la ville, à titre de «primicia».

5.2. Naturel

a) Orographie

Dans la province de Badajoz prédominent les reliefs doux et leur configuration, dans ses grandes lignes, correspond à une pénéplaine. C'est une région de pâturages d'excellente qualité, reposant sur des sols aux squelettes d'ardoise et de granit et couvrant plus de 300 000 ha, dans lesquels paissent les brebis Mérinos; en effet, cette surface herbeuse constitue la meilleure ressource énergétique de l'écosystème de cette région et se compose d'une flore variée (voir paragraphe sur la flore). L'altitude moyenne est de 430 mètres.

b) Sols

La structure géologique de la province de Badajoz correspond à une pénéplaine paléozoïque avec certains recouvrements postérieurs et de nombreuses apparitions éruptives.

Les terrains sont cambriens, siluriens et granitiques, peu profonds, avec des affleurements très fréquents de la roche mère, et moyennement perméables. La pente est faible, la topographie légèrement ondulée et d'orientation sud. Il s'agit en général de sols acides dont le pH est compris entre 5 et 5,5, avec des niveaux de phosphore faibles. La végétation arborée est rare ou inexistante dans certains cas.

c) Climat

La région de la Serena jouit d'un climat méditerranéen d'influence atlantique, avec des étés chauds et secs et des hivers pluvieux et doux. Dans cette zone, les hivers sont habituellement cléments, même si des gelées sont possibles entre le 1^{er} novembre et le 10 mars, et les étés chauds et secs, l'aridité étant la tendance générale de la zone. Les précipitations moyennes annuelles sont de 498 mm.

d) Hydrographie

La région de La Serena est arrosée par les cours d'eau Guadiana Menor et Zújar qui la traversent.

e) Flore

Parmi les espèces botaniques de la zone, on trouve les suivantes:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus molis* et *Agrostis* spp. pour les graminées.
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* et *T. glomeratum*).
- *Ornithopus compressus* pour les légumineuses; *Heliantemus*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* et *Hipochaeris*.

5.3. Systèmes de production et d'élaboration

a) Production

La race Mérinos se caractérise par sa grande rusticité, adaptée à la rudesse du climat et du terrain; sa caractéristique principale est la production de laine, mais elle est, malgré tout, dotée d'aptitudes à la production de viande et de lait, entraînant une rentabilité satisfaisante au vu de son habitat défavorable; les quantités de lait produites sont limitées, mais à forte teneur en protéines et en matière grasse.

C'est un animal de petite taille, son poids oscillant entre 40 et 45 kg pour les femelles et 55 à 65 kg pour les mâles; ses longues pattes sont adaptées aux longues distances en quête de nourriture (bien que les animaux ne quittent actuellement l'exploitation qu'à certaines périodes, une transhumance annuelle avait lieu par le passé). La fécondité de cette race est de 85 % et la fertilité de 80 %, les naissances étant normalement de 1 par an, même si la tendance est de 3 naissances tous les deux ans.

b) Élaboration

Le fromage est obtenu par coagulation enzymatique du lait, au moyen d'une présure végétale (*Cynara cardunculus*), à une température en général inférieure à 30 °C.

Ces deux circonstances, température modérée et utilisation de présure à faible capacité coagulante, entraînent des temps de coagulation prolongés et des caillés assez tendres; de ce fait, ce fromage connaît une plus forte activité protéolytique, produisant ainsi un fromage d'une texture moins consistante.

Vingt jours après le moulage survient le phénomène d'«atortado» pour les fromages, durant lequel la pâte se ramollit et la manipulation des fromages doit être effectuée avec soin pour éviter que la croûte ne se rompe et s'écoule à l'intérieur de la pâte.

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

D'un côté, les pâturages de la région de la Serena, qui s'étendent sur 300 000 ha presque totalement dépourvus d'arbres, poussent sans aucune concurrence végétale et se développent en exploitant tous les nutriments du sol, ce qui leur confère des teneurs nutritionnelles élevées, idéales pour l'alimentation du cheptel; de l'autre, le lait produit par la brebis Mérinos, la mieux adaptée au climat et à l'orographie extrême de la Serena, n'est disponible qu'en faibles quantités, mais présente des teneurs élevées en protéines et en matière grasse.

Du fait de cette combinaison séculaire et unique, le lait de la brebis Mérinos, élevée dans les pâturages de la Serena, est idéal pour la production du «Queso de la Serena» et lui confère ses caractéristiques si particulières et authentiques.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR