



### Sommaire

#### II *Communications*

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

###### **Commission européenne**

2018/C 132/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8830 — Strategic Value Partners/Vita Group) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

#### IV *Informations*

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

###### **Conseil**

2018/C 132/02	Avis à l'attention des personnes auxquelles s'appliquent les mesures prévues par la décision 2011/235/PESC du Conseil, modifiée par la décision (PESC) 2018/568 du Conseil, et prévues par le règlement (UE) n° 359/2011 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2018/565 concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes et entités et de certains organismes au regard de la situation en Iran .....	2
2018/C 132/03	Avis à l'attention des personnes concernées auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par le règlement (UE) n° 359/2011 du Conseil concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes, entités et organismes au regard de la situation en Iran .....	3
2018/C 132/04	Avis à l'attention de certaines personnes visées par les mesures restrictives prévues par la décision 2013/255/PESC du Conseil et par le règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie .....	4

**Commission européenne**

2018/C 132/05	Taux de change de l'euro .....	5
---------------	--------------------------------	---

**Cour des comptes**

2018/C 132/06	Rapport spécial n° 8/2018 — «Soutien de l'UE en faveur des investissements productifs dans les entreprises: l'accent doit davantage être mis sur la durabilité» .....	6
---------------	---	---

---

V Avis

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2018/C 132/07	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 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	7
---------------	--	---

## II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.8830 — Strategic Value Partners/Vita Group)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2018/C 132/01)

Le 3 avril 2018, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32018M8830.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

## IV

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

## CONSEIL

**Avis à l'attention des personnes auxquelles s'appliquent les mesures prévues par la décision 2011/235/PESC du Conseil, modifiée par la décision (PESC) 2018/568 du Conseil, et prévues par le règlement (UE) n° 359/2011 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2018/565 concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes et entités et de certains organismes au regard de la situation en Iran**

(2018/C 132/02)

Les informations ci-après sont portées à l'attention des personnes mentionnées à l'annexe de la décision 2011/235/PESC du Conseil <sup>(1)</sup>, modifiée par la décision (PESC) 2018/568 du Conseil <sup>(2)</sup>, et à l'annexe I du règlement (UE) n° 359/2011 du Conseil <sup>(3)</sup>, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2018/565 du Conseil <sup>(4)</sup> concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes, entités et organismes au regard de la situation en Iran.

Le Conseil de l'Union européenne a décidé que les personnes mentionnées dans les annexes susvisées devraient continuer de figurer sur la liste des personnes et entités faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la décision 2011/235/PESC et par le règlement (UE) n° 359/2011.

L'attention des personnes concernées est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), selon les indications figurant dans les sites internet énumérés à l'annexe II du règlement (UE) n° 359/2011, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser les fonds gelés pour couvrir des besoins essentiels ou procéder à certains paiements (voir article 4 du règlement).

Les personnes concernées peuvent adresser au Conseil, avant le 31 décembre 2018, à l'adresse figurant ci-après, une demande de réexamen de la décision par laquelle elles ont été inscrites sur la liste en question, en y joignant les pièces justificatives requises:

Conseil de l'Union européenne  
DG C 1C — Unité «Questions horizontales»  
Secrétariat général  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles  
BELGIQUE

Courriel: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

L'attention des personnes concernées est également attirée sur le fait qu'il est possible de contester la décision du Conseil devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 275, deuxième alinéa, et à l'article 263, quatrième et sixième alinéas, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

---

<sup>(1)</sup> JO L 100 du 14.4.2011, p. 51.

<sup>(2)</sup> JO L 95 du 13.4.2018, p. 14.

<sup>(3)</sup> JO L 100 du 14.4.2011, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO L 95 du 13.4.2018, p. 1.

**Avis à l'attention des personnes concernées auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par le règlement (UE) n° 359/2011 du Conseil concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes, entités et organismes au regard de la situation en Iran**

(2018/C 132/03)

L'attention des personnes concernées est attirée sur les informations ci-après, conformément à l'article 12 du règlement (CE) n° 45/2001 du parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>:

La base juridique du traitement des données en question est le règlement (UE) n° 359/2011 du Conseil <sup>(2)</sup>.

Le responsable de ce traitement des données est le Conseil de l'Union européenne, représenté par le directeur général de la DG C (Affaires étrangères, élargissement et protection civile) du Secrétariat général du Conseil, et le service chargé du traitement est l'unité 1C de la DG C, qui peut être contactée à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne  
Secrétariat général  
DG C 1C — Unité «Questions horizontales»  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles  
BELGIQUE

Courriel: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Les finalités du traitement des données sont l'établissement et l'actualisation de la liste des personnes faisant l'objet des mesures restrictives conformément au règlement (UE) n° 359/2011.

Les personnes concernées sont les personnes physiques auxquelles les critères d'inscription sur la liste fixés dans ledit règlement sont applicables.

Les données à caractère personnel qui sont collectées sont les données nécessaires à l'identification correcte de la personne en question, l'exposé des motifs et toute autre donnée connexe.

Au besoin, ces données peuvent être communiquées au Service européen pour l'action extérieure et à la Commission.

Sans préjudice des limitations prévues à l'article 20, paragraphe 1, points a) et d), du règlement (CE) n° 45/2001, il sera répondu aux demandes d'exercice des droits d'accès, de rectification ou d'opposition conformément à la section 5 de la décision 2004/644/CE du Conseil <sup>(3)</sup>.

Les données à caractère personnel seront conservées pendant cinq ans à compter du moment où la personne concernée a été retirée de la liste des personnes faisant l'objet d'un gel des avoirs ou à compter de l'expiration de la mesure, ou encore pendant la durée de la procédure judiciaire au cas où celle-ci a déjà commencé.

Les personnes concernées peuvent saisir le contrôleur européen de la protection des données conformément au règlement (CE) n° 45/2001.

---

<sup>(1)</sup> JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 100 du 14.4.2011, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 296 du 21.9.2004, p. 16.

**Avis à l'attention de certaines personnes visées par les mesures restrictives prévues par la décision 2013/255/PESC du Conseil et par le règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie**

(2018/C 132/04)

Les informations figurant ci-après sont portées à l'attention des personnes suivantes: M. Abd Al-Fatah Qudsiyah (n° 9), M. Zoulhima Chaliche (n° 23), général de division Rafiq Shahadah (n° 37), général de division Talal Makhluuf (n° 79), général de division Nazih Hassun (n° 80), M. Emad Abdul-Ghani Sabouni (n° 114), M. Tayseer Qala Awwad (n° 116), général Amer al-Achi (n° 147) et général de division Muhamad Mahalla (n° 206), personnes visées à l'annexe I de la décision 2013/255/PESC du Conseil <sup>(1)</sup> et à l'annexe II du règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil <sup>(2)</sup> concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie.

Le Conseil a l'intention de maintenir les mesures restrictives à l'encontre des personnes susmentionnées sur la base de nouveaux motifs d'inscription. Ces personnes sont informées qu'elles peuvent adresser au Conseil, avant le 19 avril 2018, une demande en vue d'obtenir les motifs envisagés pour justifier leur désignation, à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne  
Secrétariat général  
DG C 1C  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles  
BELGIQUE

Courriel: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

---

<sup>(1)</sup> JO L 147 du 1.6.2013, p. 14.

<sup>(2)</sup> JO L 16 du 19.1.2012, p. 1.

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

12 avril 2018

(2018/C 132/05)

## 1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,2323	CAD	dollar canadien	1,5517
JPY	yen japonais	132,04	HKD	dollar de Hong Kong	9,6734
DKK	couronne danoise	7,4451	NZD	dollar néo-zélandais	1,6700
GBP	livre sterling	0,86745	SGD	dollar de Singapour	1,6155
SEK	couronne suédoise	10,3723	KRW	won sud-coréen	1 319,86
CHF	franc suisse	1,1876	ZAR	rand sud-africain	14,7838
ISK	couronne islandaise	122,00	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7452
NOK	couronne norvégienne	9,5973	HRK	kuna croate	7,4213
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 968,15
CZK	couronne tchèque	25,316	MYR	ringgit malais	4,7770
HUF	forint hongrois	311,40	PHP	peso philippin	64,102
PLN	zloty polonais	4,1844	RUB	rouble russe	75,8954
RON	leu roumain	4,6615	THB	baht thaïlandais	38,448
TRY	livre turque	5,0473	BRL	real brésilien	4,1482
AUD	dollar australien	1,5893	MXN	peso mexicain	22,3815
			INR	roupie indienne	80,4170

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

## COUR DES COMPTES

### **Rapport spécial n° 8/2018**

**«Soutien de l'UE en faveur des investissements productifs dans les entreprises: l'accent doit davantage être mis sur la durabilité»**

(2018/C 132/06)

La Cour des comptes européenne vous informe que son rapport spécial n° 8/2018 «Soutien de l'UE en faveur des investissements productifs dans les entreprises: l'accent doit davantage être mis sur la durabilité» vient d'être publié.

Le rapport peut être consulté ou téléchargé sur le site internet de la Cour des comptes européenne: <http://eca.europa.eu>

---

V

(Avis)

## 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 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2018/C 132/07)

La Commission européenne a approuvé la présente modification mineure au sens de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission <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 du Parlement européen et du Conseil <sup>(2)</sup>**«**PARMIGIANO REGGIANO**»

N° UE: PDO-IT-02202 — 14.11.2016

AOP ( X ) IGP ( ) STG ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano  
ayant son siège à: Via J. F. Kennedy 18  
42124 Reggio Emilia RE  
ITALIE

Tél. +39 0522307741

Fax +39 0522307748

Courriel: staff@parmigianoreggiano.it

Le Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano est constitué de producteurs de Parmigiano Reggiano et est habilité à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali no 12511 du 14 octobre 2013.

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

- Description du produit
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: [conditionnement, mises à jour législatives, alimentation des bovins]

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

<sup>(2)</sup> 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)

##### **Rubrique «Preuve de l'origine»**

«Norme de production du fromage»

Certaines dispositions sont ajoutées pour accroître la traçabilité du produit dans le cadre des opérations de râpage et de découpe du fromage «Parmigiano Reggiano» ainsi que pour se conformer aux dispositions prévues à l'article 4 du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission <sup>(1)</sup>.

- À la page 3, après le paragraphe «Le conditionnement du fromage «Parmigiano Reggiano» râpé et en portions, avec ou sans croûte, doit avoir lieu dans l'aire d'origine afin de garantir la qualité, la traçabilité et le contrôle.», le paragraphe suivant est inséré:

«À cet effet, pour le fromage "Parmigiano Reggiano" destiné aux opérations précitées, la traçabilité des meules dont il provient doit toujours être garantie (matricule, mois/année de production et poids).»

L'obligation suivante est introduite: pour le fromage «Parmigiano Reggiano» destiné aux opérations de découpe, de râpage et de conditionnement dans l'aire géographique délimitée, l'opérateur doit toujours être en mesure de garantir la traçabilité des meules de fromage «Parmigiano Reggiano» (matricule, mois/année de production et poids) à partir desquelles le produit, sous forme «râpée» ou «en portions», est obtenu afin d'améliorer les contrôles et la traçabilité.

Cette modification doit être considérée comme mineure puisqu'elle n'engendre aucune des situations prévues à l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 et, en particulier, qu'elle n'entraîne pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

- À la page 4, le paragraphe suivant est inséré:

«Les opérateurs (éleveurs producteurs de lait, fromageries, affineurs, opérateurs chargés du râpage ou de la découpe) sont intégrés dans le système de contrôle et inscrits dans les registres prévus à cet effet et gérés par l'organisme de contrôle; ils attestent également, sur la base de relevés d'autocontrôle, soumis à la vérification de l'organisme de contrôle, l'origine, à savoir que les aliments pour animaux, les matières premières et les produits proviennent de l'aire d'origine, tout comme le fournisseur et le destinataire, en enregistrant, pour chaque phase, les lots entrants et les lots sortants et la corrélation entre ceux-ci.»

Cette modification est insérée pour se conformer aux dispositions de l'article 4 du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 et doit dès lors être considérée comme mineure puisqu'elle n'engendre aucune des situations prévues à l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

##### **Rubrique «Méthode de production»**

«Norme de production du fromage»

Des modifications sont apportées à certaines dispositions en ce qui concerne le processus de traite, le transport et la gestion du lait dans la fromagerie; de plus, des dispositions concernant le rapport «matières grasses/caséine» du lait et les paramètres analytiques spécifiques relatifs au fromage «Parmigiano Reggiano» sont introduites afin d'assurer une meilleure protection et d'offrir une meilleure garantie au consommateur.

- À la page 1, le paragraphe suivant:

«Pour l'ensemble de l'élevage, la durée de la traite de chacune des deux traites journalières autorisées doit être limitée à quatre heures.»

<sup>(1)</sup> JO L 179 du 19.6.2014, p. 36.

est modifié comme suit:

«Pour l'ensemble de l'élevage, la durée de la traite du lait destiné à l'AOP de chacune des deux traites journalières autorisées, y compris le transport de celui-ci à la fromagerie, doit être limitée à sept heures.»

L'insertion du texte précisant «lait destiné à l'AOP» vise à clarifier que la quantité de lait qui n'aurait pas été utilisée pour la production de «Parmigiano Reggiano» n'est pas soumise à des contraintes en matière de durée (de la traite). Il s'agit d'une simple précision à des fins de clarification qui ne concerne pas la production du fromage «Parmigiano Reggiano» et, donc, d'une modification mineure.

En outre, la durée maximale de la traite passe de 4 heures (pratique actuelle) à 7 heures (cette durée inclut le transport qui, en tout état de cause, ne peut dépasser 2 heures comme cela est déjà établi actuellement dans le cahier des charges) afin de garantir une plus grande souplesse en ce qui concerne les durées effectives de la traite et d'autoriser l'utilisation de nouvelles technologies de traite, et de permettre une meilleure rationalisation de l'utilisation des installations et la qualité hygiénique du lait.

La modification faisant passer la durée maximale de la traite de 4 heures (pratique actuelle) à 7 heures doit être considérée comme mineure puisqu'elle n'a pas d'incidence sur le processus de transformation du lait ni sur la maturation du fromage ni, par conséquent, sur les caractéristiques essentielles du produit, étant donné que le lait, de nos jours, présente en moyenne des charges bactériennes très faibles, ce qui permet de le conserver plus longtemps à une température de 18 °C (ces cinq dernières années, la valeur moyenne des charges bactériennes a fortement diminué et s'est établie à 30 000 germes/ml, bien en dessous de la limite de 100 000 germes/ml prévue par la réglementation). C'est pour cette raison que, depuis 2014, le fromage «Parmigiano Reggiano» ne recourt plus à la dérogation sur les charges microbiennes prévue par la réglementation sanitaire (art. 9 du D.P.R n° 54/97, règlement transposant les directives 92/46/CEE <sup>(1)</sup> et 92/47/CEE <sup>(2)</sup> en ce qui concerne la production et la mise sur le marché de lait et de produits à base de lait).

- À la page 1, le paragraphe suivant est inséré (ce paragraphe est aussi ajouté dans le document unique, au point 3.4):

«Le rapport «matières grasses/caséine» du lait dans la cuve, calculé en tant que valeur moyenne pondérée des lots dans les cuves le jour de la transformation, ne peut dépasser 1,1 + 12 %.»

Les données concernant le rapport «matières grasses/caséine» du lait dans la cuve sont à présent mentionnées. Cette référence explicite constitue le seul paramètre fiable et indicatif de la teneur en matières grasses du produit fini, dont la valeur ne peut pas être supérieure à 1,1 + 12 %. Cette valeur (1,1) correspond à une moyenne qui s'est inscrite au fil du temps dans la production traditionnelle du fromage «Parmigiano Reggiano». En revanche, la tolérance de 12 % s'explique par la grande diversité des transformations du fromage «Parmigiano Reggiano» qui est étroitement liée aux transformations artisanales et à la teneur en matières grasses qui varie en fonction du lait utilisé, de la saison et du type d'élevage. Cette modification découle de la nécessité de prévenir le risque de transformations susceptibles de compromettre les caractéristiques essentielles du produit: en effet, des transformations extrêmes, dépassant la valeur de 1,23, altéreraient la structure typique de la pâte (finement granuleuse et à fracture en écaille).

Par conséquent, l'ajout du paramètre en question doit être considéré comme une modification mineure car il ne modifie aucunement les caractéristiques essentielles du fromage «Parmigiano Reggiano»; inversement, il constitue un paramètre objectif et analysable susceptible de garantir et de préserver la structure typique de la pâte.

- À la page 1, le paragraphe suivant:

«Une quantité de lait de la traite du matin, limitée à 15 %, peut être conservée pour la caséification du jour suivant. Dans ce cas, le lait doit être conservé dans la fromagerie dans des récipients en acier prévus à cet effet; s'il est refroidi, la température ne peut être inférieure à 10 °C.»

est modifié comme suit:

«Une quantité de lait de la traite du matin, limitée à 15 %, peut être conservée pour la caséification du jour suivant. Dans ce cas, le lait, qui doit être conservé dans la fromagerie dans des récipients en acier prévus à cet effet et à une température d'au moins 10 °C, doit être transvasé, conjointement au lait de la traite du soir, dans les cuves aux fins de la décantation spontanée des matières grasses.»

L'insertion de cette précision concernant la conservation du lait (notamment l'indication de la quantité de lait de la traite du matin), à savoir le fait que, le soir, ce lait doit être transvasé dans les cuves aux fins de la décantation spontanée des matières grasses, a pour but d'éviter que ce lait puisse être conservé en l'état (entier) jusqu'au matin suivant.

<sup>(1)</sup> JO L 268 du 14.9.1992, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 268 du 14.9.1992, p. 33.

Cette modification doit être considérée comme mineure puisqu'elle n'a pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles du produit mais sert simplement à mieux définir une phase de la méthode de production.

- À la page 2, dans le paragraphe «Le «Parmigiano Reggiano» présente les caractéristiques suivantes: [...]», le paramètre suivant est ajouté:

«— additifs: aucun,»

L'insertion du paragraphe concernant l'absence d'additifs dans la liste des caractéristiques du fromage «Parmigiano Reggiano» se justifie par le fait que ce paramètre figure dans la version actuelle du cahier des charges uniquement pour le fromage «râpé» alors qu'il s'agit d'une caractéristique qui concerne le fromage «Parmigiano Reggiano» sous toutes ses formes.

Le paramètre relatif à l'absence d'additifs est déjà mentionné dans la version actuelle du document unique, au point 3.3 «Matière première (uniquement pour les produits transformés), accompagné de la mention «L'utilisation d'additifs n'est pas autorisée». Toutefois, comme il s'agit d'une caractéristique qui concerne le fromage «Parmigiano Reggiano» sous toutes ses formes, le paramètre «— additifs: aucun,» est désormais indiqué dans le document unique au point 3.2 «Description du produit portant la dénomination visée au point 1». Par conséquent, pour éviter les doublons, la référence figurant au point 3.3 du document unique est supprimée.

Cette modification doit être considérée comme mineure, puisque son seul objectif est d'avoir une structure ordonnée des caractéristiques du fromage «Parmigiano Reggiano» et qu'elle n'a pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles du produit.

- À la page 2, dans le paragraphe «Le “Parmigiano Reggiano” présente les caractéristiques suivantes: [...]», le paramètre relatif à la composition en acides aminés est ajouté, et la description de celui-ci, à savoir «composition en acides aminés: spécifique au “Parmigiano Reggiano”»

est modifiée comme suit:

«— acides aminés libres totaux: supérieurs à 15 % des protéines totales (méthode HPLC et chromatographie par échange d'ions),»

L'insertion du paramètre relatif à la composition en acides aminés dans la liste des caractéristiques du fromage «Parmigiano Reggiano» se justifie par le fait que ce paramètre figure dans la version actuelle du cahier des charges uniquement pour le fromage «râpé» alors qu'il s'agit d'une caractéristique qui concerne le fromage «Parmigiano Reggiano» sous toutes ses formes.

La modification permet de préciser une teneur minimale en acides aminés libres totaux, à savoir «acides aminés libres totaux: supérieurs à 15 % des protéines totales», les acides aminés constituant le produit final de la dégradation des protéines par les enzymes pendant le processus de protéolyse qui interviennent au cours de la maturation du fromage et étant donc étroitement liés à l'âge du fromage. Cette teneur minimale doit être respectée pour qualifier le fromage de «Parmigiano Reggiano»: si une teneur inférieure est constatée, c'est qu'il s'agit d'un fromage dont la maturation est inférieure à 12 mois.

Cette modification doit être considérée comme mineure puisqu'elle n'a pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles du produit mais sert à mieux définir un paramètre qui figure déjà dans le cahier des charges.

- À la page 2, dans le paragraphe «Le “Parmigiano Reggiano” présente les caractéristiques suivantes: [...]», les paramètres suivants sont ajoutés (le deuxième paramètre est également inséré au point 3.2 du document unique):

«— composition en isotopes et en minéraux: typique du “Parmigiano Reggiano”; a été déposée auprès du Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, de l'organisme de contrôle et du ministère italien de l'agriculture, de l'alimentation et des forêts et a été déterminée par spectrométrie de masse des rapports isotopiques (SMRI),

- acides gras cyclopropaniques: moins de 22 mg/100 g de matières grasses [un certain degré d'incertitude de mesure étant déjà inclus dans cette valeur, déterminée par la méthode de chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (CG-SM)].»

Pour assurer des contrôles plus efficaces de l'authenticité du fromage «Parmigiano Reggiano», en particulier pour les portions sans croûte et le fromage râpé, que ce soit par les autorités chargées des contrôles ou par l'organisme de contrôle, des paramètres analytiques spécifiques, issus de la recherche, de l'expérimentation et de la littérature dans ce domaine en ce qui concerne les méthodes de production locales, fiables et constantes du fromage «Parmigiano Reggiano», ont été insérés. Plus particulièrement, compte tenu de la présence croissante sur les marchés mondiaux de fromages à pâte dure «génériques», il convient d'introduire de nouveaux paramètres analytiques qui permettent de déterminer les caractéristiques spécifiques du fromage «Parmigiano Reggiano».

Grâce à l'analyse des rapports isotopiques stables ainsi que des macro- et microéléments, une banque de données a pu être constituée; celle-ci définit et caractérise le fromage «Parmigiano Reggiano» et permet de déterminer si le produit provient ou non de l'aire d'origine. Cela s'explique par le fait que dans le lait, des mécanismes biochimiques et physiologiques particuliers permettent à une partie substantielle des nutriments ingérés dans l'alimentation (aliments pour animaux, fourrage, eau, etc.) de passer ensuite dans le lait; de plus, chacun des éléments de l'alimentation a une composition en minéraux et en isotopes stables qui varie en fonction des caractéristiques intrinsèques de l'espèce et/ou de la variété végétale considérée (par exemple, le maïs a une teneur en isotope  $^{13}\text{C}$  nettement supérieure à celle présente en moyenne dans les autres espèces végétales présentant un intérêt sur le plan alimentaire et zootechnique) et de son origine géographique. De même, la richesse en certains minéraux peut varier au sein de la même espèce végétale en fonction de l'aire géographique considérée étant donné que ces éléments sont en quelque sorte l'expression des caractéristiques propres des terres sur lesquelles l'espèce est cultivée ou récoltée; l'eau de boisson, qui draine les éléments composant la roche, présente aussi une composition qualitative et quantitative qui varie selon la situation géographique de la source.

L'analyse des acides gras cyclopropaniques permet, par contre, de vérifier si le fromage a été obtenu à partir de lait de vaches nourries avec des ensilages, produits interdits par le cahier des charges. Les acides gras cyclopropaniques sont effectivement des acides gras d'origine microbienne qui sont libérés par les fourrages lors de la fermentation bactérienne caractéristique qui intervient durant le processus d'ensilage. Étant donné qu'ils sont absorbés en l'état et utilisés pour la synthèse des matières grasses du lait, ces acides gras sont détectés dans le lait des vaches nourries avec des ensilages (en particulier, le maïs ensilé) et dans les produits dérivés (crème, beurre, fromage); en revanche, ils ne sont pas présents dans les autres produits destinés à l'alimentation des vaches et de ce fait, le lait des vaches nourries sans ensilages n'en contient jamais. Par conséquent, la teneur maximale en acides gras cyclopropaniques applicable au fromage «Parmigiano Reggiano» (soit 22 mg/100 g), teneur qui inclut déjà un certain degré d'incertitude de mesure, est ajoutée. Cette teneur a été déterminée selon la méthode de chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (CG-SM).

L'ajout des paramètres décrits ci-dessus ne modifie aucunement les caractéristiques essentielles du fromage mais permet de vérifier l'authenticité du produit; c'est pourquoi les modifications susmentionnées doivent être considérées comme mineures.

— À la page 3, le paragraphe suivant:

«Le type de la dénomination considérée est réservé au fromage râpé présentant les paramètres techniques et technologiques spécifiés ci-après [...].»

est modifié comme suit:

«Le type de la dénomination considérée est réservé au fromage râpé présentant également les paramètres techniques et technologiques spécifiés ci-après [...].»

L'adverbe «également» a été ajouté pour mettre en évidence le fait que, outre certaines des caractéristiques communes appartenant au fromage «Parmigiano Reggiano» sous toutes ses formes, déjà énoncées précédemment dans le cahier des charges, pour ce qui est du fromage «râpé», des caractéristiques spécifiques à ce type de présentation, à savoir le taux minimal d'humidité, la description de l'aspect et la quantité maximale de croûte, figurent déjà dans le cahier des charges actuel.

Cette modification doit être considérée comme mineure puisqu'elle n'a aucune incidence sur les caractéristiques essentielles du fromage «Parmigiano Reggiano».

— À la page 3, dans le paragraphe «Le type de la dénomination considérée est réservé au fromage râpé présentant également les paramètres techniques et technologiques spécifiés ci-après [...].», les paramètres suivants sont supprimés:

«— additifs: aucun,

— composition en acides aminés: spécifique au «Parmigiano Reggiano»»

Les paramètres cités sont supprimés du paragraphe ci-dessus car, comme cela est indiqué plus haut, il s'agit de caractéristiques qui concernent le fromage «Parmigiano Reggiano» sous toutes ses formes et pas uniquement le fromage «râpé», pour lequel ces paramètres sont mentionnés de manière appropriée dans le paragraphe relatif aux caractéristiques du fromage «Parmigiano Reggiano».

### **Rubrique «Étiquetage»**

«Norme de production du fromage»

Certaines dispositions en matière d'étiquetage sont insérées pour accroître la transparence à l'égard du consommateur.

- À la page 3, le paragraphe suivant est inséré (ce paragraphe est aussi ajouté dans le document unique, au point 3.6):

«Afin de permettre au consommateur de déterminer correctement la maturation du fromage “Parmigiano Reggiano” préemballé, mis à la consommation en portions de plus de 15 grammes, l'étiquette doit mentionner l'âge minimal du fromage.»

Afin de garantir une meilleure protection et d'assurer une plus grande transparence aux consommateurs, l'obligation de mentionner sur l'étiquette l'âge minimal du fromage «Parmigiano Reggiano» préemballé, mis à la consommation en portions de plus de 15 grammes, est introduite. La maturation, qui dure au moins 12 mois jusqu'à plus de 36 mois, constitue une variable avec une forte incidence sur les caractéristiques structurelles et organoleptiques du fromage «Parmigiano Reggiano». Pour ces raisons, il est jugé opportun et nécessaire d'informer le consommateur sur le degré de maturation du fromage qu'il s'apprête à acheter.

Cette modification doit être considérée comme mineure puisqu'elle n'engendre aucune des situations prévues à l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

- À la page 4, le paragraphe suivant est ajouté:

«La mention sur l'étiquette du matricule ou du nom de la fromagerie est obligatoire uniquement pour le fromage râpé ou en portions obtenu à partir de meules comportant la marque “Premium” conformément à l'article 15 du règlement relatif au marquage.»

En ce qui concerne le fromage «Parmigiano Reggiano» sur lequel est apposée la nouvelle marque facultative «Premium», l'obligation de mentionner sur l'étiquette correspondante du fromage «Parmigiano Reggiano» préemballé, râpé ou en portions, le matricule ou le nom de la fromagerie, est introduite dans le cahier des charges afin de fournir au consommateur des informations sur le producteur de fromage de cette catégorie.

Cette modification est de toute évidence mineure puisqu'elle n'engendre aucune des situations prévues à l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

«Règlement relatif au marquage»

La disposition concernant la procédure de recours contre les résultats des opérations d'expertise est modifiée; de plus, il a été jugé utile de clarifier le moment où le fromage peut obtenir la dénomination d'AOP et les conditions y afférentes. Des modifications sont apportées aux dispositions relatives aux marques facultatives correspondantes et aux conditions y afférentes pour les obtenir.

- À l'article 11 «Recours», le paragraphe suivant:

«1. Les fromageries peuvent introduire un recours contre les résultats de l'expertise en adressant une notification à cet effet au groupement (“Consorzio”) dans un délai de quatre jours à compter de la fin de l'expertise, au moyen d'une lettre recommandée;»

est modifié comme suit:

«1. Les fromageries peuvent introduire un recours contre les résultats de l'expertise en adressant une notification à cet effet au groupement (“Consorzio”) dans les quatre jours qui suivent la fin de chacune des sessions d'expertise, au moyen d'une lettre recommandée.»

À la suite des problèmes pratiques rencontrés en ce qui concerne les modalités de recours contre les résultats des opérations d'expertise, il est précisé que le recours doit être introduit au terme de chacune des sessions d'expertise et non à la fin de la série complète: en effet, dans les fromageries de taille moyenne ou grande pour lesquelles l'accomplissement des opérations d'expertise nécessite plusieurs jours, il convient d'effectuer les opérations de marquage ou de suppression des marques à l'issue de chacune des sessions d'expertise afin de ne pas bloquer toute la série.

Cette modification doit être considérée comme mineure puisqu'elle n'engendre aucune des situations prévues à l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 et qu'elle concerne, en revanche, exclusivement la procédure de recours dans le cadre de l'expertise.

- À l'article 14 «Commercialisation de meules avant le douzième mois», le paragraphe suivant, désormais le paragraphe «1», est inséré:

«1. Le fromage peut être mis à la consommation avec l'appellation d'origine protégée “Parmigiano Reggiano” uniquement lorsque la meule comporte le sceau ovale de sélection et a atteint une maturation d'au moins 12 mois.»

Par souci de clarté, il est précisé que pour satisfaire aux exigences de l'AOP et être mise à la consommation avec l'appellation d'origine protégée «Parmigiano Reggiano», la meule doit comporter le sceau ovale de sélection et avoir atteint une maturation d'au moins 12 mois.

Cette modification doit être considérée comme mineure car elle précise des aspects qui sont déjà indiqués de manière implicite dans le cahier des charges.

Le paragraphe figurant déjà dans l'article 14 est désormais le paragraphe «2».

— «Article 15

#### **Marques “Export” et “Extra”**

À partir de 18 mois de maturation, les détenteurs de “Parmigiano Reggiano” peuvent demander au groupement (“Consortio”) l'apposition de la marque “Parmigiano Reggiano Export” (voir l'image n° 3) ou “Parmigiano Reggiano Extra” (voir l'image n° 4). Pour pouvoir bénéficier des marques précitées, le fromage doit présenter les caractéristiques commerciales prévues pour le “Parmigiano Reggiano scelto perlato” (premier choix), qui figurent à l'article 7. Les meules certifiées qui ont atteint 18 mois de maturation peuvent remplir les conditions pour bénéficier des marques susmentionnées même si la maturation se poursuit en dehors de l'aire de production; dans ce dernier cas, il faudra établir des conventions spécifiques avec le groupement (“Consortio di tutela”) afin que ce dernier puisse exercer des activités de surveillance. Les dépenses liées aux opérations de marquage sont à charge des demandeurs.»

est modifié comme suit:

«Article 15

#### **Marques “Export” et “Premium”**

1. À partir de 18 mois de maturation, les détenteurs de “Parmigiano Reggiano” peuvent demander au groupement (“Consortio”) l'apposition de la marque “Export”. Pour pouvoir bénéficier de la marque précitée, le fromage doit présenter les caractéristiques commerciales prévues pour le “Parmigiano Reggiano scelto perlato” (premier choix), visées à l'annexe mentionnée à l'article 7.

2. À partir de 24 mois de maturation, les détenteurs de “Parmigiano Reggiano” peuvent demander au groupement (“Consortio”) l'apposition de la marque “Premium”. Pour pouvoir bénéficier de la marque précitée, le fromage doit présenter les caractéristiques commerciales prévues pour le “Parmigiano Reggiano scelto perlato” (premier choix), visées à l'annexe mentionnée à l'article 7. En outre, pour chaque lot de maturation, le fromage doit être apprécié sur la base de l'analyse sensorielle et sera jugé conforme uniquement s'il obtient une appréciation supérieure par rapport au résultat moyen obtenu par le “Parmigiano Reggiano” selon les modalités opérationnelles définies par le groupement (“Consortio”).

3. Les meules certifiées visées aux paragraphes précédents peuvent remplir les conditions pour bénéficier des marques susmentionnées même si la maturation se poursuit dans des locaux situés en dehors de l'aire de production.

4. Les dépenses liées aux opérations de marquage sont à charge des demandeurs.»

L'intitulé de l'article est modifié et la mention «Extra» est remplacée par la mention «Premium». La marque facultative «Extra» est supprimée car elle est peu utilisée du fait de son caractère interchangeable, en ce qui concerne les fonctions et les caractéristiques, avec la marque facultative «Export», qui est davantage utilisée. La marque «Extra» est remplacée par la nouvelle marque facultative «Premium», qui vise à encourager les opérateurs à améliorer la qualité et la maturation du fromage «Parmigiano Reggiano». En effet, dans l'optique de créer une catégorie de qualité supérieure, la marque «Premium» s'applique aux meules qui non seulement présentent les caractéristiques commerciales prévues pour le fromage «Parmigiano Reggiano scelto perlato» (premier choix), mais qui ont également atteint une maturation d'au moins 24 mois. Pour chaque lot en affinage, il convient aussi d'évaluer l'adéquation des paramètres sensoriels par rapport à la moyenne pour le fromage «Parmigiano Reggiano». La mention «Parmigiano Reggiano» ne figure plus parmi les marques facultatives, car elle est superflue: les marques sont apposées à titre facultatif sur les meules de fromage «Parmigiano Reggiano». Les références aux images des marques facultatives figurant dans le «règlement relatif au marquage» sont également supprimées afin de ne pas avoir de contraintes graphiques. La référence à la nécessité d'établir des conventions spécifiques avec le groupement («Consortio di tutela») afin que ce dernier puisse exercer des activités de surveillance est supprimée étant donné qu'en l'occurrence, il ne s'agit pas d'activités de surveillance, mais de la concession de l'usage de marques facultatives, pour autant que certaines exigences soient remplies.

Cette modification doit être considérée comme mineure puisqu'il s'agit de marques qui peuvent être apposées, à titre facultatif, une fois que le produit a déjà obtenu la certification.

«Annexe: la classification commerciale du fromage»

Une disposition est insérée pour préciser à quel moment de la «vie» de la meule de fromage renvoie la «Classification commerciale du fromage».

— Le paragraphe suivant est ajouté:

«La classification renvoie au fromage au moment de l'expertise.»

Le «règlement relatif au marquage», article 6 «Classification du fromage», prévoit qu'aux fins de l'expertise, il convient d'appliquer la classification du fromage figurant à l'annexe: classification commerciale du fromage.

Dans cette annexe, une précision est apportée en ce qui concerne la classification commerciale: en particulier, il est précisé que la classification commerciale porte exclusivement sur le fromage au moment de l'expertise. En effet, cette classification ne peut pas garantir l'absence totale de vices cachés ou d'éventuelles évolutions des défauts, qui apparaissent après le marquage et peuvent avoir des causes très diverses, comme en particulier des conditions inadéquates de maturation et de conservation du fromage, susceptibles d'accentuer ou d'aggraver les caractéristiques de la pâte ou de la croûte ou de certains défauts légers constatés lors de l'expertise. Ces dernières années, des contestations ont été formulées par les autorités chargées du contrôle en ce qui concerne le fait que, à la suite des contrôles effectués quelques mois après l'expertise, certaines meules présentaient des caractéristiques structurales qui n'étaient plus conformes aux exigences commerciales du cahier des charges: comme indiqué ci-dessus, l'expertise se rapporte au moment où les meules font l'objet d'un contrôle et il est impossible de garantir que ces caractéristiques sont préservées tout au long de la «vie» de la meule.

Cette modification doit être considérée comme mineure puisqu'elle n'a pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles du produit et qu'il s'agit uniquement d'une précision relative à la classification du fromage.

### **Rubrique «Autres»**

#### *Sous-rubrique «Conditionnement»*

«Norme de production du fromage»

Une modification est apportée afin d'harmoniser la terminologie utilisée dans le cahier des charges en vigueur avec les dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012.

— À la page 3, le paragraphe suivant:

«L'emballage du fromage "Parmigiano Reggiano", râpé et en portions, avec ou sans croûte, doit avoir lieu dans l'aire d'origine afin de garantir la qualité, la traçabilité et le contrôle.»

est modifié comme suit:

«Le conditionnement du fromage "Parmigiano Reggiano", râpé et en portions, avec ou sans croûte, doit avoir lieu dans l'aire d'origine afin de garantir la qualité, la traçabilité et le contrôle.»

Afin de se conformer à la terminologie utilisée à l'article 7, paragraphe 1, point e), du règlement (UE) n° 1151/2012, le terme «condizionamento» (emballage) est remplacé par le terme «confezionamento» (conditionnement).

Il s'agit d'une modification qui doit être considérée comme mineure puisqu'elle concerne simplement le remplacement d'un terme afin de se conformer à la terminologie utilisée dans la législation en vigueur.

#### *Sous-rubrique «Mises à jour législatives»*

«Règlement relatif au marquage»

— L'article 2 «Tâches du Consorzio del Formaggio "Parmigiano-Reggiano"», paragraphe 1, deuxième alinéa:

«En cas d'utilisation incorrecte des marques d'origine ou de toute autre forme de non-respect du cahier des charges déposé conformément au règlement (CEE) n° 2081/92 et ses modifications ultérieures, constatée par les organes compétents, le groupement ("Consorzio") procède au retrait des matrices marquantes ou des plaques et/ou à l'application d'une sanction en vertu de la réglementation en vigueur.»

est modifié comme suit:

«En cas d'utilisation incorrecte des marques d'origine ou de toute autre forme de non-respect du cahier des charges déposé conformément au règlement (UE) n° 1151/2012 et ses modifications ultérieures, constatée par les organes compétents, le groupement ("Consorzio") procède au retrait des matrices marquantes ou des plaques et/ou à l'application d'une sanction en vertu de la réglementation en vigueur.»

À la suite de l'entrée en vigueur du règlement (UE) n° 1151/2012, il s'est révélé nécessaire de mettre à jour les références à la réglementation et de remplacer la référence au règlement (CEE) n° 2081/92 par celle au règlement (UE) n° 1151/2012.

Sous-rubrique «Alimentation des vaches»

«Règlement relatif à l'alimentation des vaches»

Des modifications sont apportées en ce qui concerne la gestion dans l'exploitation des éventuelles activités agricoles autres que l'élevage de vaches laitières, les techniques d'alimentation reposant sur une ration unique et l'apport de matières premières dans l'alimentation des vaches laitières.

— À l'article 5 «Fourrages et sous-produits interdits», les paragraphes suivants:

«L'élevage d'animaux de boucherie, le cas échéant, s'effectue dans des locaux distincts et séparés de ceux des animaux de la filière laitière.

Il est néanmoins interdit également de détenir dans l'exploitation des ensilages d'herbe et de sous-produits, tels que des pulpes de betterave, des épiluchures de tomate, etc., conservés sous forme de balles, dans des silos fosses ou des silos couloirs ou par d'autres techniques.»

sont modifiés comme suit:

«Les exploitations d'élevage de vaches laitières doivent veiller à ce que la gestion des éventuelles activités agricoles d'"autres filières" (bovins de boucherie, digesteurs, etc.) ait lieu dans des locaux distincts et séparés; dans le cadre de ces autres filières, il est autorisé de détenir et d'utiliser des ensilages de céréales et de sous-produits.

Même le simple fait de détenir dans l'exploitation des ensilages d'herbe conservés sous forme de balles, dans des silos fosses ou des silos couloirs ou par d'autres techniques, est interdit.»

Il est précisé que les exploitations d'élevage de vaches laitières doivent veiller à ce que tant l'élevage d'animaux de boucherie, le cas échéant, s'effectue dans des locaux distincts et séparés, que toute autre activité agricole éventuelle (par exemple, les activités agricoles qui se sont développées ces dernières années, et notamment l'utilisation de digesteurs, etc.). Il est en outre spécifié que dans ces locaux, il est autorisé de détenir ou d'utiliser des ensilages de céréales ou de sous-produits, étant donné que la gestion qui s'effectue dans des locaux séparés et distincts permet d'éliminer tout risque de contamination du lait et, partant, du fromage destiné à devenir du «Parmigiano Reggiano». Pour le même motif, dans le paragraphe suivant, l'interdiction de détenir dans l'exploitation des ensilages de sous-produits, tels que des pulpes de betterave, des épiluchures de tomate, etc., conservés sous forme de balles, dans des silos fosses ou des silos couloirs ou par d'autres techniques, à condition qu'ils soient gérés dans des locaux distincts et séparés et destinés à être utilisés pour d'éventuelles activités agricoles d'"autres filières", tout comme pour les ensilages de céréales, est supprimée. Il reste néanmoins interdit, même dans des locaux distincts et séparés, de détenir des ensilages d'herbe conservés sous forme de balles, dans des silos fosses ou des silos couloirs ou par d'autres techniques.

Ces modifications n'ont pas d'incidence sur la matière première, à savoir le lait destiné à être transformé en fromage «Parmigiano Reggiano» ni, par conséquent, sur le fromage «Parmigiano Reggiano»; il s'agit dès lors de modifications mineures.

— À l'article 6 «Matières premières destinées aux aliments pour animaux», le paragraphe suivant:

«Les matières premières ci-après peuvent être utilisées, sous les formes indiquées à l'annexe, dans l'alimentation des vaches laitières:»

est modifié comme suit:

«Les matières premières ci-après peuvent être utilisées dans l'alimentation des vaches laitières:»

L'annexe intitulée «Matières premières admises destinées aux aliments pour animaux et doses maximales autorisées», qui figurait dans le cahier des charges actuel après l'article 11 «Nouveaux produits et technologies» et énumérait les matières premières et les doses maximales autorisées, a été supprimée. Cette modification découle de la nécessité de simplifier les modalités de calcul du rationnement des vaches laitières, d'une part, et les contrôles, d'autre part, sans toutefois altérer la philosophie du cahier des charges qui repose sur l'indication des aliments interdits et autorisés en précisant les contraintes applicables à certains de ceux-ci. En effet, cette annexe avait été insérée à l'époque afin de répondre à la nécessité d'établir et d'uniformiser les méthodes de travail des opérateurs en ce qui concerne les matières premières admises destinées aux aliments pour animaux et les doses maximales correspondantes. À l'heure actuelle, cette exigence qui impose une méthode de travail et entraîne, pour l'organisme de contrôle, notamment des vérifications complexes et onéreuses, a été supprimée, les paramètres relatifs à l'alimentation des vaches laitières étant désormais garantis par les bonnes pratiques bien établies, par une meilleure préparation des agriculteurs et par une aide accrue de la part des professionnels du métier. Toutefois, cette annexe sera néanmoins intégrée dans un manuel des bonnes pratiques mis à la disposition des éleveurs à des fins de consultation.

Cette modification n'a pas d'incidence sur la matière première, à savoir le lait destiné à être transformé en fromage «Parmigiano Reggiano» ni, par conséquent, sur le fromage «Parmigiano Reggiano»; il s'agit dès lors d'une modification mineure.

- À l'article 7 «Utilisation des aliments pour animaux en supplément, simples ou composés, complémentaires ou non», le paragraphe suivant est supprimé:

«Des aliments pour animaux peuvent être administrés pour autant que les indications figurant dans l'annexe soient respectées.»

Cette modification est nécessaire puisque l'annexe susmentionnée a été supprimée, comme cela est indiqué ci-dessus.

- À l'article 10 «Alimentation sous la forme d'une ration unique», le paragraphe suivant:

«[...] si la masse est humidifiée, le mélange doit être effectué au moins deux fois par jour et la distribution doit suivre immédiatement la préparation;»

est modifié comme suit:

«[...] si la masse est humidifiée (humidité supérieure à 20 %), le mélange doit être effectué au moins deux fois par jour et la distribution doit avoir lieu immédiatement après la préparation;»

Pour ce qui est de la préparation du mélange, à supposer que l'on humidifie la masse (on peut ajouter de l'eau au mélange pour réduire la pulvérulence et le risque de séparation des ingrédients), il est précisé que la masse ne peut être considérée comme humidifiée que si elle présente un taux d'humidité supérieur à 20 %.

Le taux d'humidité total de la masse permettant de détecter l'adjonction d'eau en tant qu'ingrédient a été fixé à 20 % pour les raisons suivantes:

- 1) l'utilisation exclusive d'aliments pouvant être définis comme secs (foins et aliments pour animaux) apporte une humidité ne dépassant pas 13 à 16 % du mélange final, ce qui correspond à l'humidité présente dans ces aliments;
- 2) le cahier des charges autorise l'utilisation (limitée à un total de 800 g par tête de bétail/jour) de «préparations sucrées, même sous forme liquide, à base de mélasses (de betterave et de canne à sucre), d'extraits de malt, de propylène glycol et de glycérol», dont la teneur en eau avoisine en moyenne 50 % et qui peuvent conférer à la masse 1,5 à 2 points de pourcentage d'humidité;
- 3) le prélèvement de l'échantillon représentatif de la masse tout comme l'analyse elle-même comportent un taux d'erreur normal.

Ces trois facteurs cumulés ont permis de fixer à 20 % le taux d'humidité au-dessus duquel il est possible d'affirmer avec certitude que la masse a été humidifiée, raison pour laquelle «le mélange doit être effectué au moins deux fois par jour et la distribution doit avoir lieu immédiatement après la préparation».

Cette description se justifie par le fait que des taux d'humidité élevés facilitent l'apparition et le développement des fermentations de la composante sucrée du produit, fermentations susceptibles d'altérer la masse tant sur le plan chimique que microbiologique: l'administration rapide et la préparation deux fois par jour réduisent la durée du stockage du mélange et limitent ainsi les risques d'apparition de ces fermentations.

Dans le même paragraphe, afin de préciser le moment auquel la distribution du mélange préparé doit avoir lieu, la phrase «[...] la distribution doit suivre immédiatement la préparation;» est modifiée comme suit: «[...] la distribution doit avoir lieu immédiatement après la préparation;». Cette modification n'a pas d'incidence sur la matière première, à savoir le lait destiné à être transformé en fromage «Parmigiano Reggiano» ni, par conséquent, sur le fromage «Parmigiano Reggiano»; il s'agit dès lors d'une modification mineure.

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

## DOCUMENT UNIQUE

«**PARMIGIANO REGGIANO**»

N° UE: PDO-IT-02202 — 14.11.2016

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Dénomination**

«Parmigiano Reggiano»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Parmigiano Reggiano» est un fromage à pâte dure, cuite et à maturation lente, produit à partir de lait cru de vache partiellement écrémé par décantation spontanée. Le lait ne peut être soumis à aucun traitement thermique et doit provenir de vaches dont l'alimentation est constituée essentiellement de fourrages provenant de l'aire d'origine. La maturation doit s'étendre sur au moins 12 mois. Le «Parmigiano Reggiano» peut être commercialisé sous forme de meules entières, de portions ou râpé.

Le «Parmigiano Reggiano» présente les caractéristiques suivantes:

- forme cylindrique, talon légèrement convexe ou presque droit, faces planes ou légèrement ourlées,
- dimensions: diamètre des faces planes de 35 à 45 cm, hauteur du talon de 20 à 26 cm,
- poids minimal de la meule: 30 kilogrammes,
- aspect externe: croûte de couleur naturelle jaune paille,
- épaisseur de la croûte: environ 6 mm,
- couleur de la pâte: légèrement jaune paille à jaune paille,
- arôme et saveur caractéristiques de la pâte: parfumée, délicate, savoureuse mais non piquante,
- structure de la pâte: finement granuleuse, fracture en écaille,
- matière grasse sur extrait sec: 32 % au minimum,
- additifs: aucun,
- acides gras cyclopropaniques: moins de 22 mg/100 g de matières grasses [un certain degré d'incertitude de mesure étant déjà inclus dans cette valeur, déterminée par la méthode de chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (CG-SM)].

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

L'alimentation des vaches est à base de fourrages provenant de l'aire géographique délimitée et est définie en quantité et en qualité.

Au moins 75 % de la matière sèche des fourrages doivent être produits à l'intérieur de l'aire géographique.

Les aliments pour animaux peuvent constituer au maximum 50 % de la matière sèche de la ration.

L'utilisation d'ensilages en tous genres est interdite.

Lait de vache, sel, présure de veau.

Le lait provient de vaches élevées dans l'aire géographique délimitée.

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

Les élevages de vaches dont le lait entre dans la préparation du «Parmigiano Reggiano» doivent être situés dans l'aire géographique délimitée.

Il en va de même de la production du lait et de sa transformation. Le lait, issu des traites du soir et du matin, est livré cru et entier à la fromagerie, conformément au cahier des charges de production. Le lait de la traite du matin est versé dans des cuves en cuivre et mélangé au lait de la traite du soir, partiellement écrémé par décantation spontanée. Le rapport «matières grasses/caséine» du lait dans la cuve, calculé en tant que valeur moyenne pondérée des lots dans les cuves le jour de la transformation, ne peut dépasser 1,1 + 12 %. Le lait est additionné de lactosérum autochtone. L'utilisation de ferments sélectionnés est interdite. La coagulation du lait, obtenue exclusivement au moyen de présure de veau, est suivie du rompage du caillé et de la cuisson. Après le dépôt, la masse caséuse est transférée dans des moules spéciaux en vue de la mise en forme. Vient ensuite l'apposition des marques. Après quelques jours, le salage est effectué par immersion dans une saumure.

La maturation doit s'étendre sur au moins 12 mois et doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

Après la maturation, on procède aux opérations de contrôle afin de vérifier la conformité du produit avec le cahier des charges de production.

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

Le «Parmigiano Reggiano» peut être commercialisé sous forme de meules entières, de portions ou râpé.

Afin de protéger le consommateur et de garantir l'authenticité du fromage «Parmigiano Reggiano» mis sur le marché sous forme préemballée, râpée ou en portions, les opérations de râpage et de découpe, ainsi que de conditionnement, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. Cette obligation s'explique par la disparition ou l'invisibilité, sur le fromage râpé ou en portions, des signes d'identification du fromage «Parmigiano Reggiano» présents sur la meule entière et, partant, par la nécessité de garantir l'origine du produit préemballé. Elle dérive également de la nécessité de garantir que l'opération de conditionnement en portions soit effectuée le plus vite possible après la découpe en morceaux, en utilisant des méthodes qui permettent d'éviter les risques de déshydratation et d'oxydation et, donc, la perte des caractéristiques organoleptiques originelles du «Parmigiano Reggiano». En particulier, l'ouverture de la meule prive le fromage de la protection fournie par la croûte qui, fortement déshydratée, l'isole parfaitement du milieu ambiant.

L'opération de râpage concerne uniquement le fromage entier admis à l'appellation d'origine protégée «Parmigiano Reggiano», et l'opération de conditionnement doit être effectuée aussitôt après, sans aucun traitement et sans adjonction de substances susceptibles de modifier la durée de conservation et les caractéristiques organoleptiques d'origine.

Le conditionnement du «Parmigiano Reggiano» en portions par les détaillants est autorisé.

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

Les signes d'identification du fromage «Parmigiano Reggiano» sont les suivants: la mention en pointillé «Parmigiano Reggiano», ainsi que le matricule de la fromagerie de production, l'année et le mois de production, imprimés sur la surface du talon au moyen de matrices spéciales (bandes marquantes), le sceau ovale portant la mention «Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela», la plaque de caséine portant les codes d'identification de la meule et, pour les meules de deuxième catégorie, la marque distinctive qui les identifie.

Le signe d'identification du fromage «Parmigiano Reggiano» mis sur le marché sous forme préemballée, râpée ou en portions est composé, dans sa partie supérieure, d'un dessin représentant une tranche et une meule de fromage «Parmigiano Reggiano», ainsi qu'un petit couteau, et, dans la partie inférieure, de la mention «PARMIGIANO REGGIANO». Cette marque distinctive, qui constitue un élément obligatoire de l'étiquetage, doit être reproduite conformément aux modalités techniques définies par le groupement («consorzio») dans une convention à cet effet.

Afin de permettre au consommateur de déterminer correctement la maturation du fromage «Parmigiano Reggiano» préemballé mis à la consommation en portions de plus de 15 grammes, l'étiquette doit mentionner l'âge minimal du fromage.

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

L'aire géographique délimitée comprend les territoires des provinces de Bologne sur la rive gauche du Reno, de Mantoue sur la rive droite du Pô ainsi que des provinces de Modène, de Parme et de Reggio en Émilie.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Parmi les facteurs naturels figurent les caractéristiques pédologiques des sols de l'aire géographique délimitée, qui va de la ligne de faite des Apennins au Pô, ainsi que les conditions climatiques, qui influencent directement tant la composition naturelle de la flore que les fermentations particulières du produit. Quant aux facteurs humains, outre l'importance historique du fromage dans l'économie locale, les opérations complexes auxquelles le «Parmigiano Reggiano» est soumis sont le fruit de l'art fromager traditionnel qui s'est perpétué au fil des siècles dans la région en question et qui s'est transmis avec fidélité et constance dans le respect des coutumes locales.

Les caractéristiques spécifiques du fromage «Parmigiano Reggiano» sont la structure de sa pâte, finement granuleuse et à fracture en écaille, son arôme parfumé et sa saveur délicate, savoureuse et non piquante, sa grande solubilité et digestibilité.

Ces caractéristiques tiennent à la spécificité et aux critères de sélection du lait cru, utilisé quotidiennement dans des cuves en cuivre et coagulé à l'aide de présure de veau, qui présente une teneur élevée en chymosine, au salage dans une saumure saturée et à la maturation naturelle prolongée.

Les spécificités physicochimiques et microbiologiques du lait qui garantissent les caractéristiques particulières et la qualité du fromage «Parmigiano Reggiano» sont dues essentiellement à l'alimentation des vaches, qui est à base de fourrages provenant de l'aire d'origine et qui exclut strictement l'utilisation d'ensilages en tous genres. La maturation, d'une durée minimale de 12 mois et qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée en raison de ses conditions climatiques particulières, est nécessaire pour que le produit obtenu par transformation du lait puisse acquérir, au moyen de processus enzymatiques spécifiques, les caractéristiques du fromage «Parmigiano Reggiano».

### Référence à la publication du cahier des charges

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

Le texte consolidé du cahier des charges peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore:

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) et en cliquant sur «Qualità» (Qualité) (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP, IGP e STG» (Produits AOP, IGP et STG) (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne).

---





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



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR