



### Sommaire

#### II *Communications*

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

##### **Commission européenne**

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2018/C 135/01 | Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8853 — AXA/CDC/Cible dans Toulon Grand Var) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
|---------------|---|---|

#### IV *Informations*

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

##### **Commission européenne**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2018/C 135/02 | Taux de change de l'euro .....   | 2 |
| 2018/C 135/03 | Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes rendu lors de sa réunion du 20 novembre 2017 concernant un avant-projet de décision dans l'affaire AT.39881 — Systèmes de sécurité pour occupants fournis à des constructeurs automobiles japonais — Rapporteur: Luxembourg  | 3 |
| 2018/C 135/04 | Rapport final du conseiller-auditeur — Systèmes de sécurité des occupants fournis à des constructeurs automobiles japonais (affaire AT.39881) .....  | 4 |
| 2018/C 135/05 | Résumé de la décision de la Commission du 22 novembre 2017 relative à une procédure d'application de l'article 101 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et de l'article 53 de l'accord EEE (affaire AT.39881 — Systèmes de sécurité pour occupants fournis à des constructeurs automobiles japonais) [notifiée sous le numéro C(2017) 7670] ..... | 5 |

V Avis

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

**Commission européenne**

|               |  |    |
|---------------|--|----|
| 2018/C 135/06 | Avis aux opérateurs économiques — Nouveau cycle de demandes de suspension des droits autonomes du tarif douanier commun sur certains produits industriels et agricoles ..... | 10 |
|---------------|--|----|

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2018/C 135/07 | Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ..... | 11 |
|---------------|---|----|

## II

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.8853 — AXA/CDC/Cible dans Toulon Grand Var)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2018/C 135/01)

Le 10 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 français 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 32018M8853.

---

<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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

16 avril 2018

(2018/C 135/02)

## 1 euro =

| Monnaie | Taux de change        | Monnaie | Taux de change |                         |           |
|---------|-----------------------|---------|----------------|-------------------------|-----------|
| USD     | dollar des États-Unis | 1,2370  | CAD            | dollar canadien         | 1,5596    |
| JPY     | yen japonais          | 132,77  | HKD            | dollar de Hong Kong     | 9,7104    |
| DKK     | couronne danoise      | 7,4473  | NZD            | dollar néo-zélandais    | 1,6853    |
| GBP     | livre sterling        | 0,86465 | SGD            | dollar de Singapour     | 1,6221    |
| SEK     | couronne suédoise     | 10,4045 | KRW            | won sud-coréen          | 1 328,33  |
| CHF     | franc suisse          | 1,1878  | ZAR            | rand sud-africain       | 14,9467   |
| ISK     | couronne islandaise   | 122,00  | CNY            | yuan ren-min-bi chinois | 7,7726    |
| NOK     | couronne norvégienne  | 9,5950  | HRK            | kuna croate             | 7,4128    |
| BGN     | lev bulgare           | 1,9558  | IDR            | rupiah indonésienne     | 17 039,98 |
| CZK     | couronne tchèque      | 25,265  | MYR            | ringgit malais          | 4,8057    |
| HUF     | forint hongrois       | 310,30  | PHP            | peso philippin          | 64,387    |
| PLN     | zloty polonais        | 4,1627  | RUB            | rouble russe            | 76,9420   |
| RON     | leu roumain           | 4,6508  | THB            | baht thaïlandais        | 38,644    |
| TRY     | livre turque          | 5,0816  | BRL            | real brésilien          | 4,2300    |
| AUD     | dollar australien     | 1,5928  | MXN            | peso mexicain           | 22,3399   |
|         |                       |         | INR            | roupie indienne         | 81,0175   |

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

**Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes rendu lors de sa réunion du 20 novembre 2017 concernant un avant-projet de décision dans l'affaire AT.39881 — Systèmes de sécurité pour occupants fournis à des constructeurs automobiles japonais**

**Rapporteur: Luxembourg**

(2018/C 135/03)

1. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait que le comportement anticoncurrentiel faisant l'objet du projet de décision consiste en une série de quatre accords et/ou pratiques concertées distincts entre entreprises au sens de l'article 101 du TFUE et de l'article 53 de l'accord EEE.
2. Le comité consultatif marque son accord avec l'appréciation de la Commission, exposée dans le projet de décision, quant au produit concerné et à l'étendue géographique de chacun(e) des quatre accords et/ou pratiques concertées.
3. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait que les entreprises concernées par le projet de décision ont participé aux quatre infractions uniques et continues à l'article 101 du TFUE et à l'article 53 de l'accord EEE, comme exposé dans le projet de décision.
4. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait que l'objet des quatre accords et/ou pratiques concertées était de restreindre la concurrence au sens de l'article 101 du TFUE et de l'article 53 de l'accord EEE.
5. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait que les quatre accords et/ou pratiques concertées étaient de nature à affecter sensiblement le commerce entre États membres de l'Union européenne.
6. Le comité consultatif marque son accord avec l'appréciation de la Commission quant à la durée des quatre infractions.
7. Le comité consultatif marque son accord avec le projet de décision de la Commission quant à ses destinataires pour les quatre infractions.
8. Le comité consultatif marque son accord avec le projet de décision de la Commission quant au rôle de facilitateur occupé par Marutaka dans le cadre d'une des quatre infractions.
9. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait qu'il convient d'infliger une amende aux destinataires du projet de décision pour chacune des quatre infractions auxquelles ils ont participé.
10. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission quant à l'application des lignes directrices de 2006 pour le calcul des amendes infligées en application de l'article 23, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil <sup>(1)</sup>.
11. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le montant de base des amendes.
12. Le comité consultatif marque son accord avec l'appréciation de la durée à prendre en compte pour le calcul des amendes.
13. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait qu'il n'y a ni circonstances aggravantes ni circonstances atténuantes en l'espèce.
14. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission en ce qui concerne les réductions d'amendes accordées sur la base de la communication sur la clémence de 2006.
15. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission en ce qui concerne les réductions d'amendes accordées sur la base de la communication de 2008 relative aux procédures de transaction.
16. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le montant final des amendes.
17. Le comité consultatif recommande la publication de son avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

---

<sup>(1)</sup> JO L 1 du 4.1.2003, p. 1.

**Rapport final du conseiller-auditeur <sup>(1)</sup>****Systèmes de sécurité des occupants fournis à des constructeurs automobiles japonais****(affaire AT.39881)**

(2018/C 135/04)

Le 4 avril 2016, la Commission a ouvert une procédure en vertu de l'article 11, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil <sup>(2)</sup> et de l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 773/2004 de la Commission <sup>(3)</sup> à l'égard des entreprises Tokai Rika <sup>(4)</sup>, Takata <sup>(5)</sup>, Autoliv <sup>(6)</sup>, Toyota Gosei <sup>(7)</sup> et Marutaka <sup>(8)</sup> (dénommées collectivement les «parties»).

Le 26 septembre 2017, à l'issue de discussions en vue de parvenir à une transaction <sup>(9)</sup> et après avoir reçu des propositions de transaction <sup>(10)</sup> conformément à l'article 10 bis, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 773/2004, la Commission a notifié une communication des griefs. Conformément à cette communication, les parties ont pris part à une ou plusieurs des quatre infractions uniques et continues à l'article 101 du TFUE et à l'article 53 de l'accord sur l'Espace économique européen (EEE) dans le cadre de la fourniture, à des constructeurs automobiles japonais, de certains produits liés aux systèmes de sécurité des occupants (SSO) pour voitures particulières.

Dans leurs réponses respectives à la communication des griefs, les parties ont confirmé, conformément à l'article 10 bis, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 773/2004, que la communication des griefs reflétait la teneur de leurs propositions de transaction.

Dans son projet de décision, la Commission constate que les parties ont enfreint l'article 101 du TFUE et l'article 53 de l'accord EEE en prenant part à une ou plusieurs des quatre infractions uniques et continues qui ont consisté à coordonner les prix et à se partager les marchés dans le cadre de la fourniture, à plusieurs constructeurs automobiles japonais actifs dans l'EEE, de certains types de produits liés aux SSO (notamment des ceintures de sécurité, des airbags et/ou des volants) pour voitures particulières entre juillet 2004 et juillet 2010.

Conformément à l'article 16 de la décision 2011/695/UE, j'ai examiné si le projet de décision ne retenait que les griefs au sujet desquels les parties avaient eu l'occasion de faire connaître leur point de vue. Je suis arrivé à la conclusion que c'est le cas.

Eu égard aux considérations qui précèdent, et compte tenu du fait que les parties ne m'ont adressé aucune demande ni plainte <sup>(11)</sup>, je considère que l'exercice effectif des droits procéduraux de toutes les parties à la procédure a été garanti en l'espèce.

Bruxelles, le 21 novembre 2017.

Joos STRAGIER

---

<sup>(1)</sup> Conformément aux articles 16 et 17 de la décision 2011/695/UE du président de la Commission européenne du 13 octobre 2011 relative à la fonction et au mandat du conseiller-auditeur dans certaines procédures de concurrence (JO L 275 du 20.10.2011, p. 29).

<sup>(2)</sup> Règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil du 16 décembre 2002 relatif à la mise en œuvre des règles de concurrence prévues aux articles 81 et 82 du traité (JO L 1 du 4.1.2003, p. 1).

<sup>(3)</sup> Règlement (CE) n° 773/2004 de la Commission du 7 avril 2004 relatif aux procédures mises en œuvre par la Commission en application des articles 81 et 82 du traité CE (JO L 123 du 27.4.2004, p. 18).

<sup>(4)</sup> Tokai Rika Co., Ltd.

<sup>(5)</sup> Takata Corporation.

<sup>(6)</sup> Autoliv Inc. et Autoliv Japan Ltd.

<sup>(7)</sup> Toyota Gosei Co., Ltd.

<sup>(8)</sup> Marutaka Co., Ltd.

<sup>(9)</sup> Des réunions en vue d'un règlement par transaction ont eu lieu entre juillet 2016 et mai 2017.

<sup>(10)</sup> Les parties ont présenté leurs demandes de transaction [...].

<sup>(11)</sup> Conformément à l'article 15, paragraphe 2, de la décision 2011/695/UE, les parties à une procédure ayant trait à une affaire d'entente qui prennent part à des discussions en vue de parvenir à une transaction conformément à l'article 10 bis du règlement (CE) n° 773/2004 peuvent saisir le conseiller-auditeur à tout moment durant la procédure de transaction en vue de garantir l'exercice effectif de leurs droits procéduraux. Voir également le point 18 de la communication 2008/C 167/01 de la Commission relative aux procédures de transaction engagées en vue de l'adoption de décisions en vertu des articles 7 et 23 du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil dans les affaires d'entente (JO C 167 du 2.7.2008, p. 1).

**Résumé de la décision de la Commission****du 22 novembre 2017****relative à une procédure d'application de l'article 101 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et de l'article 53 de l'accord EEE****(affaire AT.39881 — Systèmes de sécurité pour occupants fournis à des constructeurs automobiles japonais)***[notifiée sous le numéro C(2017) 7670]***(Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.)**

(2018/C 135/05)

Le 22 novembre 2017, la Commission a adopté une décision relative à une procédure d'application de l'article 101 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et de l'article 53 de l'accord sur l'Espace économique européen (EEE). Conformément aux dispositions de l'article 30 du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil <sup>(1)</sup>, la Commission publie ci-après le nom des parties intéressées et l'essentiel de la décision, y compris les sanctions imposées, en tenant compte de l'intérêt légitime des entreprises à ce que leurs secrets d'affaires ne soient pas divulgués.

**1. INTRODUCTION**

- (1) Le 22 novembre 2017, la Commission a adopté une décision relative à quatre infractions uniques et continues à l'article 101 du traité et à l'article 53 de l'accord EEE. Ces infractions consistaient à coordonner les prix et à se partager les marchés en ce qui concerne les ventes de systèmes de sécurité des occupants pour voitures particulières à plusieurs constructeurs automobiles japonais actifs dans l'EEE.
- (2) Les produits concernés par ces infractions sont des systèmes de sécurité passive comme les ceintures de sécurité, les airbags et les volants. Il s'agit de dispositifs clés conçus pour renforcer la protection des occupants d'un véhicule en cas de collision.
- (3) Sont destinataires de la présente décision les entreprises Tokai Rika <sup>(2)</sup>, Takata <sup>(3)</sup>, Autoliv <sup>(4)</sup>, Toyota Gosei <sup>(5)</sup> et Marutaka <sup>(6)</sup> (ci-après les «parties»).

**2. PRÉSENTATION DE L'AFFAIRE****2.1. Procédure**

- (4) Après avoir reçu des demandes d'immunité au titre de la communication sur la clémence de 2006, de Tokai Rika, d'une part, en février 2011, quant à une entente relative à la fourniture de ceintures de sécurité à Toyota, et de Takata, d'autre part, en mars 2011, quant à des infractions relatives à la fourniture de ceintures de sécurité, d'airbags et de volants à différents constructeurs automobiles, y compris Toyota et Suzuki, la Commission a procédé, en juin 2011, à des inspections inopinées dans les locaux d'Autoliv en Allemagne sur la base de l'article 20, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003. Le 4 juillet 2011, Autoliv a introduit une demande de clémence. Le 12 novembre 2013, Toyota Gosei a introduit une demande de clémence.
- (5) Le 4 avril 2016, la Commission a ouvert une procédure en vertu de l'article 11, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1/2003 à l'encontre des parties afin d'entamer avec elles des discussions pour parvenir à une transaction.
- (6) Le 26 septembre 2017, la Commission a adopté une communication des griefs adressée aux parties. Ces dernières y ont toutes répondu en confirmant que cette communication reflétait la teneur de leurs propositions de transaction et que, dès lors, leur engagement à suivre la procédure de transaction n'était pas remis en cause.
- (7) Le comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes a rendu un avis favorable le 20 novembre 2017.
- (8) La Commission a adopté cette décision le 22 novembre 2017.

**2.2. Résumé des infractions**

- (9) Les quatre infractions distinctes portent toutes sur la fourniture de composants pour systèmes de sécurité des occupants pour voitures particulières dans l'EEE. La nature des infractions est la suivante:

Infraction n° I: coordination entre Tokai Rika, Takata, Autoliv et Marutaka concernant certaines fournitures de ceintures de sécurité à Toyota.

<sup>(1)</sup> JO L 1 du 4.1.2003, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 411/2004 (JO L 68 du 6.3.2004, p. 1).

<sup>(2)</sup> L'entité juridique concernée est Tokai Rika Co., Ltd.

<sup>(3)</sup> L'entité juridique concernée est Takata Corporation.

<sup>(4)</sup> Les entités juridiques concernées sont Autoliv, Inc. et Autoliv Japan Ltd.

<sup>(5)</sup> L'entité juridique concernée est Toyota Gosei Co., Ltd.

<sup>(6)</sup> L'entité juridique concernée est Marutaka Co., Ltd.

Infraction n° II: coordination entre Takata, Toyoda Gosei et Autoliv concernant certaines fournitures d'airbags à Toyota.

Infraction n° III: coordination entre Takata et Tokai Rika concernant certaines fournitures de ceintures de sécurité à Suzuki.

Infraction n° IV: coordination entre Takata et Autoliv concernant certaines fournitures de ceintures de sécurité, d'airbags et de volants à Honda.

#### 2.2.1. Infraction n° I

- (10) Tokai Rika, Takata et Autoliv se sont entendues sur les prix et la répartition de la fourniture de ceintures de sécurité à Toyota. Les discussions portaient sur le maintien de droits commerciaux, une entente relative à certaines demandes de devis, des échanges d'informations commercialement sensibles et la coordination de la réponse aux demandes périodiques de révision des prix/réduction des coûts émises par Toyota, ainsi que sur des demandes de renseignements relatives à des augmentations des coûts des matières premières. Les contacts ont pris la forme d'échanges de courriers électroniques et de réunions en face à face ou par téléphone.
- (11) Marutaka était présente lors des réunions organisées entre Takata et Tokai Rika et a facilité ces rencontres. Par ailleurs, elle était en contact avec Tokai Rika et Autoliv au nom de Takata, afin d'échanger des informations sensibles sur le plan de la concurrence et d'organiser des réunions.

#### 2.2.2. Infraction n° II

- (12) Takata, Toyoda Gosei et Autoliv se sont entendues sur des ventes d'airbags à Toyota. Les discussions portaient sur le maintien de droits commerciaux, la coordination de la réponse à certaines demandes de devis, des échanges d'informations commercialement sensibles et la coordination de la réponse aux demandes périodiques de révision des prix/de réduction des coûts émises par Toyota. Les contacts se sont déroulés sous la forme d'échanges de courriers électroniques ainsi que de réunions et d'appels téléphoniques, principalement dans un cadre bilatéral mais ils ont également parfois impliqué les trois concurrents.

#### 2.2.3. Infraction n° III

- (13) Takata et Tokai Rika se sont entendues sur des ventes de ceintures de sécurité à Suzuki. L'entente portait sur le maintien de droits commerciaux, la coordination de la réponse à certaines demandes de devis, des échanges d'informations commercialement sensibles et la coordination de la réponse à des demandes périodiques de révision des prix. Les contacts ont pris la forme d'échanges de courriers électroniques et de réunions en face à face ou par téléphone.

#### 2.2.4. Infraction n° IV

- (14) Takata et Autoliv se sont entendues sur des ventes de ceintures de sécurité, d'airbags et de volants à Honda. Les discussions portaient sur l'attribution des projets (dans le respect des «droits du fournisseur attitré»), des échanges d'informations sur les prix, des échanges (et, dans certains cas, une coordination) concernant les prix des matières premières, ainsi que des échanges d'informations commercialement sensibles sur les réductions de coûts. Les contacts ont pris la forme d'échanges de courriers électroniques et de réunions en face à face ou par téléphone.

### 2.3. Durée

- (15) La durée de la participation de chaque partie aux infractions a été la suivante:

Tableau

| Infraction | Entreprise         | Début      | Fin       |
|------------|--------------------|------------|-----------|
| I          | Tokai Rika         | 6.7.2004   | 11.2.2010 |
|            | Takata             | 6.7.2004   | 25.3.2010 |
|            | Autoliv            | 18.12.2006 | 25.3.2010 |
|            | Marutaka           | 6.7.2004   | 15.4.2009 |
| II         | Takata             | 14.6.2005  | 26.7.2010 |
|            | Autoliv            | 18.7.2006  | 26.7.2010 |
|            | Toyoda Gosei       | 14.6.2005  | 15.7.2009 |
| III        | Takata, Tokai Rika | 14.2.2008  | 18.3.2010 |
| IV         | Takata, Autoliv    | 28.3.2006  | 22.5.2010 |

## 2.4. Destinataires

### 2.4.1. Tokai Rika

(16) La responsabilité des infractions n<sup>os</sup> I et III est imputée à Tokai Rika Co., Ltd.

### 2.4.2. Takata

(17) La responsabilité des infractions n<sup>os</sup> I, II, III et IV est imputée à Takata Corporation.

### 2.4.3. Autoliv

(18) La responsabilité des infractions n<sup>os</sup> I, II et IV est imputée solidairement à Autoliv Japan Ltd en tant qu'entité agissant directement et Autoliv, Inc. en tant que société mère.

### 2.4.4. Toyota Gosei

(19) La responsabilité de l'infraction n<sup>o</sup> II est imputée à Toyota Gosei Co., Ltd.

### 2.4.5. Marutaka

(20) La responsabilité de l'infraction n<sup>o</sup> I est imputée à Marutaka Co., Ltd.

## 2.5. Sanctions

(21) La décision applique les lignes directrices de 2006 pour le calcul des amendes <sup>(1)</sup>.

### 2.5.1. Montant de base de l'amende

(22) Pour l'infraction n<sup>o</sup> I, la valeur des ventes est calculée sur la base de la moyenne annuelle des ventes de ceintures de sécurité destinées à des véhicules Toyota dans l'EEE pendant la période d'infraction. Marutaka n'effectue aucune vente au sein de l'EEE, étant donné que l'entreprise est active uniquement au Japon en tant que distributeur de Takata. Étant donné son rôle de facilitateur dans le cadre de cette infraction, la valeur des ventes de Marutaka a été estimée sur la base i) de la valeur des ventes de ceintures de sécurité destinées à des véhicules Toyota dans l'EEE des autres parties et ii) de leur chiffre d'affaires mondial. Le résultat a ensuite été réduit, compte tenu du rôle plus limité de Marutaka en tant que facilitateur.

(23) Pour l'infraction n<sup>o</sup> II, la valeur des ventes est calculée sur la base de la moyenne annuelle des ventes d'airbags destinés à des véhicules Toyota dans l'EEE pendant la période d'infraction.

(24) Pour l'infraction n<sup>o</sup> III, la valeur des ventes est calculée sur la base des ventes de ceintures de sécurité destinées à des véhicules Suzuki dans l'EEE pendant la période d'infraction.

(25) Pour l'infraction n<sup>o</sup> IV, la valeur des ventes est calculée sur la base des ventes de ceintures de sécurité, d'airbags et de volants destinés à des véhicules Honda dans l'EEE pendant la période d'infraction.

(26) Compte tenu de la nature et de l'étendue géographique des infractions, le pourcentage appliqué pour le montant variable des amendes et le montant additionnel («droit d'entrée») est fixé à 17 % de la valeur des ventes concernées pour les infractions.

(27) Le montant variable est multiplié par le nombre d'années ou de fractions d'année pendant lesquelles chaque partie a pris part à une ou plusieurs des infractions. La majoration liée à la durée est calculée sur la base de jours.

### 2.5.2. Ajustements du montant de base

(28) Aucune circonstance aggravante ni atténuante n'a été retenue en l'espèce.

(29) Il n'est pas nécessaire d'ajuster le montant de base de l'amende à des fins dissuasives dans cette décision.

### 2.5.3. Application du plafond de 10 % du chiffre d'affaires

(30) Pour aucune des entreprises concernées, l'amende calculée ne dépasse 10 % du chiffre d'affaires total réalisé en 2016.

<sup>(1)</sup> JO C 210 du 1.9.2006, p. 2.

#### 2.5.4. Application de la communication sur la clémence: réduction des amendes

- (31) Tokai Rika a été la première entreprise à fournir des renseignements et des éléments de preuve remplissant les conditions du point 8 a) de la communication sur la clémence de 2006 dans le cadre de l'infraction n° I. Elle bénéficie donc d'une immunité d'amendes pour l'infraction n° I.
- (32) En outre, Tokai Rika a été la première entreprise à répondre aux exigences des points 24 et 25 de la communication sur la clémence de 2006 en ce qui concerne l'infraction n° III. Elle se voit donc accorder une réduction de 46 % du montant de l'amende pour l'infraction n° III.
- (33) Takata a été la première entreprise à fournir des renseignements et des éléments de preuve remplissant les conditions du point 8 a) de la communication sur la clémence de 2006 dans le cadre des infractions n°s II, III et IV. Elle bénéficie donc d'une immunité d'amendes pour les infractions n°s II, III et IV.
- (34) En outre, Takata a été la première entreprise à répondre aux exigences des points 24 et 25 de la communication sur la clémence de 2006 en ce qui concerne l'infraction n° I. Elle se voit donc accorder une réduction de 50 % du montant de l'amende pour l'infraction n° I.
- (35) Autoliv a été la première entreprise à répondre aux exigences des points 24 et 25 de la communication sur la clémence de 2006 en ce qui concerne les infractions n°s II et IV et la deuxième entreprise à répondre aux exigences des points 24 et 25 de la communication sur la clémence en ce qui concerne l'infraction n° I. Autoliv se voit donc accorder une réduction du montant de l'amende de 30 % pour l'infraction n° I et de 50 % pour les infractions n°s II et IV.
- (36) Autoliv a été la première partie à produire des preuves déterminantes au sens du point 25 de la communication sur la clémence de 2006 ayant permis à la Commission d'étendre la durée des infractions n°s I, II et IV. Conformément au point 26 de la communication sur la clémence de 2006, les durées mentionnées ne sont pas prises en compte lors du calcul du montant de l'amende pour Autoliv dans le cadre des infractions n°s I, II et IV.
- (37) Toyota Gosei a été la deuxième entreprise à répondre aux exigences des points 24 et 25 de la communication sur la clémence en ce qui concerne l'infraction n° II. Elle se voit donc accorder une réduction de 28 % du montant de l'amende pour l'infraction n° II.
- (38) Toyota Gosei a été la première partie à produire des preuves déterminantes au sens du point 25 de la communication sur la clémence de 2006 ayant permis à la Commission d'étendre la durée de l'infraction n° II. Conformément au point 26 de la communication sur la clémence de 2006, la Commission ne prendra pas en compte la durée mentionnée lors du calcul du montant de l'amende pour Toyota Gosei dans le cadre de l'infraction n° II.

#### 2.5.5. Application de la communication relative aux procédures de transaction

- (39) Compte tenu de l'application de la communication relative aux procédures de transaction, le montant des amendes infligées à chaque partie a été réduit de 10 %, cette réduction s'ajoutant à celle accordée au titre de la clémence.

### 3. CONCLUSION

- (40) Les amendes infligées en vertu de l'article 23, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1/2003 sont les suivantes:

Pour l'infraction n° I:

- a) à Tokai Rika Co., Ltd: 0 EUR;
- b) à Takata Corporation: 12 724 000 EUR;
- c) à Autoliv, Inc. et Autoliv Japan Ltd, solidairement: 265 000 EUR;
- d) à Marutaka Co., Ltd: 156 000 EUR.

Pour l'infraction n° II:

- a) à Takata Corporation: 0 EUR;
- b) à Autoliv, Inc. et Autoliv Japan Ltd, solidairement: 4 957 000 EUR;
- c) à Toyota Gosei Co., Ltd: 11 262 000 EUR.

Pour l'infraction n° III:

- a) à Takata Corporation: 0 EUR;
- b) à Tokai Rika Co., Ltd: 1 818 000 EUR.

Pour l'infraction n° IV:

- a) à Takata Corporation: 0 EUR;
  - b) à Autoliv, Inc. et Autoliv Japan Ltd, solidairement: 2 829 000 EUR.
-

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

**Avis aux opérateurs économiques — Nouveau cycle de demandes de suspension des droits  
autonomes du tarif douanier commun sur certains produits industriels et agricoles**

(2018/C 135/06)

Les opérateurs économiques sont informés que la Commission a reçu des demandes conformément aux modalités administratives prévues dans la communication de la Commission concernant les suspensions et contingents tarifaires autonomes (2011/C 363/02) <sup>(1)</sup> pour le cycle de janvier 2019.

La liste des produits faisant l'objet d'une demande de suspension de droits est disponible dès à présent sur le site web thématique de la Commission (Europa) relatif à l'union douanière <sup>(2)</sup>.

Les opérateurs économiques sont par ailleurs informés que la date limite à laquelle les objections aux nouvelles demandes doivent parvenir à la Commission, par l'intermédiaire des administrations nationales, est le 15 juin 2018. C'est également à cette date que se tiendra la deuxième réunion du groupe «Économie tarifaire».

Il est recommandé aux opérateurs intéressés de consulter régulièrement la liste afin de se tenir informés du statut des demandes.

Pour en savoir plus sur la procédure de suspension tarifaire autonome, consulter le site web Europa:

[http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/customs/customs\\_duties/tariff\\_aspects/combined\\_nomenclature/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/combined_nomenclature/index_fr.htm)

---

<sup>(1)</sup> JO C 363 du 13.12.2011, p. 6.

<sup>(2)</sup> [http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds2/susp/susp\\_home.jsp?Lang=fr](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=fr)

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2018/C 135/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

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

«BLEU DES CAUSSES»

N° UE: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Syndicat du Bleu des Causses  
BP 9 12004 Rodez Cedex  
FRANCE  
Tél.: +33 565765353  
Fax: +33 565765300  
Courriel: helene.salinier@lactalis.fr

Le Syndicat du «Bleu des Causses» est composé d'opérateurs de l'AOP «Bleu des Causses» (producteurs, collecteurs, transformateurs et affineurs) et présente un intérêt légitime à déposer la demande.

**2. État membre ou pays tiers**

France

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: contrôle, lien, structures de contrôle

**4. Type de modification(s)**

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

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

## 5. Modification(s)

### **Rubrique «Description du produit»**

Pour plus de précisions, la description du produit est complétée:

- les mots «fromage au lait de vache» sont remplacés par les mots «fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache», ceci afin d'éviter toute ambiguïté,
- le mot «emprésuré» est ajouté, en référence à la technique de fabrication,
- les mots «fermentée et salée» sont ajoutés pour caractériser la pâte.

La teneur minimale en matière grasse du fromage après complète dessiccation est augmentée à 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation (soit 50 %), au lieu de 45 %, du fait de l'augmentation de la matière grasse dans la composition du lait et de la fabrication du «Bleu des Causses» avec du lait entier. Il a ainsi été régulièrement constaté que les fromages «Bleu des Causses» ont un taux de matière grasse après complète dessiccation supérieur à 50 %.

Ainsi, la phrase «Le «Bleu des Causses» est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache non écrémé, emprésuré, à pâte persillée non pressée, non cuite, fermentée et salée, renfermant au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 53 grammes pour 100 grammes de fromage.» remplace la phrase du cahier des charges en vigueur «Le Bleu des Causses est un fromage au lait de vache non écrémé à pâte persillée non pressée et non cuite à 45 % de matière grasse par rapport à l'extrait sec, ce dernier étant au minimum de 53 grammes pour 100 g de fromages.»

Le diamètre du fromage est encadré par une valeur minimale de 19 centimètres et une valeur maximale de 21 centimètres. Ces valeurs remplacent les termes «20 cm environ» pour une meilleure précision. La hauteur maximum est augmentée de deux centimètres pour atteindre 12 centimètres (au lieu de 10) et la fourchette de poids est légèrement élargie: elle est fixée de 2,2 à 3,3 kilogrammes au lieu de 2,3 à 3 kilogrammes. Ces valeurs reflètent plus exactement la réalité des dimensions actuelles des fromages. Enfin, il est ajouté que le fromage est «de forme régulière» afin d'éviter des défauts de forme des fromages.

Une description du goût, de la pâte et de la texture est ajoutée: «La pâte est blanc ivoire, de couleur uniforme, onctueuse, fine, avec un persillage bleu-vert régulièrement réparti, pouvant présenter des traces de trous d'aiguilles. Sa texture est onctueuse et fondante. Le goût est franc, savoureux, avec des arômes caractéristiques de bleu, pouvant présenter une légère amertume sans piquant excessif ni excès de sel.» Cette description est utile à l'examen organoleptique du produit dans le cadre du contrôle.

La phrase «Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine "Bleu des Causses" qu'à partir du 70<sup>e</sup> jour à compter de la date d'emprésurage.» est ajoutée, en remplacement des phrases «La durée totale de l'affinage varie selon les fabricants et affineurs. Elle est de 70 à 130 jours.», qui figurait sous la rubrique «Méthode d'obtention» du cahier des charges en vigueur. La durée minimale à partir de laquelle le fromage peut bénéficier de l'AOP n'est pas modifiée. Il est désormais précisé que cette durée est comptabilisée à partir de la date d'emprésurage. La durée maximale d'affinage de 130 jours, qui était indicative, est supprimée.

Il est précisé que «la découpe du "Bleu des Causses" est autorisée si elle ne dénature pas sa texture. Le "Bleu des Causses" peut être présenté en morceaux issus d'une découpe mécanique volontaire.» Compte-tenu de la constante évolution des modes de consommation du fromage, cette disposition fixe un cadre pour éviter les dérives en termes de type de découpe.

### **Rubrique «Délimitation de l'aire géographique»**

Les paragraphes «L'aire de production recouvre la région des Causses, c'est-à-dire une partie du département de l'Aveyron et des départements voisins du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault ayant le caractère de Causses calcaires.» et «L'affinage du fromage est réalisé dans les caves des Causses comprises dans l'aire géographique limitée aux cantons de Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), à la commune de Trèves (Gard) et à la commune de Pégaïrolles-de-l'Escalette (Hérault).» du cahier des charges, et les paragraphes afférents du résumé publié, sont supprimés et remplacés par les paragraphes «La production du lait, la fabrication, l'affinage et la maturation des fromages "Bleu des Causses" ont lieu dans l'aire géographique qui se présente sous la forme d'une mosaïque de terrains issus de roches magmatiques, métamorphiques ou calcaires. Les Causses calcaires sont des éléments caractéristiques du paysage de ce territoire. Ils présentent la particularité d'offrir ponctuellement des caves naturelles munies de fleurines qui permettent d'en réguler naturellement l'humidité et l'aération. Ces cavités s'avèrent particulièrement adaptées à l'affinage du "Bleu des Causses", qui y est pratiqué de longue date.» et «L'aire géographique de l'appellation d'origine "Bleu des Causses" couvre la quasi-totalité du département de l'Aveyron et une partie des départements du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault.», qui sont plus précis et permettent de présenter succinctement l'aire géographique dont les Causses calcaires sont des éléments caractéristiques. Les contours de l'aire géographique ne sont pas modifiés.

Afin de décrire précisément et sans ambiguïté l'aire géographique, les communes la composant sont listées dans le cahier des charges. Cette description reprend celle mentionnée de façon plus succincte dans le résumé publié. Ce travail rédactionnel a mis en évidence un oubli dans la description de l'aire géographique dans le cahier des charges en vigueur. En effet, il manquait cinq communes du département de l'Aveyron situées au cœur de l'aire géographique: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps et Sainte-Radegonde. Ces communes sont ajoutées dans le cahier des charges. Il s'agit de la correction d'une erreur matérielle ne remettant pas en cause le lien entre le produit et son origine géographique.

### **Rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique»**

#### *Obligations déclaratives*

Il est prévu une déclaration d'identification des opérateurs, en remplacement de la déclaration d'aptitude. L'identification des opérateurs est un préalable à leur habilitation, reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice.

Il est également ajouté des déclarations préalables de non-intention de production et de reprise de production, permettant de réaliser un suivi précis des opérateurs désirant se retirer momentanément de l'appellation d'origine, facilitant ainsi la gestion de l'appellation d'origine, notamment pour les contrôles de production et les examens organoleptiques.

Le contenu et les modalités de transmission des déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine sont ajoutés. Elles permettent au groupement d'assurer le suivi de l'appellation.

#### *Registres*

La liste des enregistrements que les opérateurs doivent effectuer est ajoutée afin de faciliter le contrôle de la traçabilité et des conditions de production définies par le cahier des charges.

### **Rubrique «Méthode d'obtention du produit»**

#### *Production du lait*

Une définition du troupeau laitier est ajoutée. Il s'agit de «l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation», étant précisé que «les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris» et «les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas». Cette définition vise à établir clairement à quels animaux il est fait référence à travers l'emploi des termes «troupeau laitier», «vaches laitières» et «génisses» dans la suite du cahier des charges, pour éviter toute confusion et faciliter les contrôles.

Le cahier des charges en vigueur ne contenant pas de disposition relative à l'origine de l'alimentation des vaches laitières, une disposition prévoyant que «la ration de base des vaches laitières provient au minimum à 80 % de l'aire géographique, en matière sèche, en moyenne sur l'année et sur l'ensemble des vaches laitières» est ajoutée afin de renforcer le lien avec l'aire géographique. Ce seuil de 80 % est défini du fait des caractéristiques climatiques de l'aire géographique du «Bleu des Causses» (séchante, facilement sujette à des sécheresses).

Une description de la composition de la ration de base des vaches laitières est ajoutée. Il s'agit de «tous les fourrages, à l'exclusion des crucifères sous forme de fourrages en vert». Les crucifères sont interdites du fait de leur impact négatif sur les caractéristiques organoleptiques du lait (goût de choux).

Il est également ajouté qu'«hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum trois kilogrammes de foin par vache, exprimés en matière sèche». Cette disposition est complétée par la phrase «On entend par foin de l'herbe fauchée et séchée avec un taux minimum de matière sèche de 80 %.» Cette définition est utile dans le cadre du contrôle.

Une obligation de pâturage d'au minimum 120 jours par an est introduite pour les vaches laitières en lactation, complétée par une disposition prévoyant une surface d'au minimum 30 ares par vache à disposition pour le pâturage, en moyenne sur la période de pâturage. Il est par ailleurs ajouté que «les pâturages sont accessibles aux animaux». Ces conditions visent à renforcer la place du pâturage dans l'alimentation des vaches laitières et ainsi à renforcer le lien avec l'aire géographique.

Les modalités d'alimentation des génisses et des vaches tarées sont introduites, de la façon suivante: «Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses et vaches tarées sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.» Ainsi, ces animaux bénéficient d'une période d'adaptation d'un mois minimum avant que leur lait ne soit utilisé pour la fabrication de «Bleu des Causses».

Il est introduit une interdiction de l'élevage hors-sol des vaches laitières, pour garantir le lien au territoire à travers l'alimentation des animaux.

Il est ajouté une disposition limitant l'apport d'aliments complémentaires et d'additifs à 1 800 kilogrammes en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières, pour éviter que ces aliments prennent une place trop importante dans l'alimentation. Par ailleurs, les matières premières autorisées dans les aliments complémentaires distribués aux vaches laitières et les additifs autorisés font chacun l'objet d'une liste positive, nécessaires pour mieux gérer, garantir et contrôler l'alimentation.

Une disposition interdisant les OGM dans l'alimentation des animaux et les cultures de l'exploitation est ajoutée, ceci afin de maintenir le caractère traditionnel de l'alimentation.

#### *Lait mis en œuvre*

Les dispositions suivantes sont introduites: «Après la traite, le lait est stocké en tank réfrigéré.» et «Le stockage à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne.» Ces précisions visent à limiter la dégradation de la qualité du lait.

Il est ajouté que «le dépotage des citernes dans des tanks fixes doit être obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation». Cette disposition est de nature à garantir la traçabilité du lait collecté et faciliter le contrôle.

Le cahier des charges en vigueur ne contenant pas de disposition en la matière, il est complété par l'ajout de la phrase «Les laits utilisés pour la fabrication du “Bleu des Causses” peuvent être crus ou traités thermiquement.» De plus, en complément de la description du produit indiquant que le «Bleu des Causses est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache non écrémé», il est ajouté que «la fabrication du fromage s'effectue avec du lait entier, non normalisé en matière grasse et matière protéique et non homogénéisé». Cela correspond aux pratiques mises en œuvre depuis de nombreuses années pour le traitement du lait pour la fabrication du «Bleu des Causses».

#### *Fabrication*

Une durée maximale de 36 heures entre la réception du lait à l'atelier de transformation et l'emprésurage est introduite, afin d'éviter une détérioration de la matière première.

La température d'emprésurage est légèrement augmentée et encadrée par une valeur minimale de 31 °C et une valeur maximale de 35 °C, en remplacement des termes «30 °C environ», pour plus de précision. La température d'emprésurage a une grande influence sur l'activité de la présure et son ajustement à l'intérieur de la plage «31 °C-35 °C», qui correspond aux valeurs usuellement rencontrées, est un paramètre important de maîtrise de la fabrication.

Il est précisé que l'emprésurage doit être réalisé «exclusivement avec de la présure», en remplacement des phrases «La coagulation est provoquée par de la présure.» et «L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.» Il s'agit d'une modification formelle, la méthode traditionnelle de coagulation du lait avec de la présure étant toujours affirmée.

Les termes «dont l'innocuité est démontrée par l'usage» sont ajoutés à la suite des termes «cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures» afin d'en préciser le sens.

Les étapes de découpage et brassage du caillé intervenant après coagulation sont décrites de façon plus détaillée, en remplacement de la phrase «Le caillé est découpé en cube, suivi de brassages et de temps de repos.»:

— La grosseur du grain de caillé après découpage, de 1 à 3 centimètres de côté, est ajoutée.

— La nécessité d'obtenir un grain «coiffé» est introduite, ce point étant important par la suite pour la formation des ouvertures dans le fromage: en effet, les grains de caillé «coiffés» restent individualisés au moment du moulage.

- Il est introduit la mention d'une étape d'égouttage réalisé en cuve et/ou sur tapis d'égouttage, avant la mise en moule. Cette étape permet d'éliminer une partie du sérum avant moulage sans écraser les grains de caillé.

La phrase «Le mélange caillé-sérum est moulé et égoutté pendant 2 à 4 jours avec plusieurs retournements par jour.» est remplacée par les dispositions suivantes, plus détaillées:

- «Le mélange caillé-sérum est moulé. Il peut être brassé et mélangé à la mise en moule.»: ces opérations visent à remettre en suspension les grains de caillé.
- «Le début du moulage intervient 1 heure 30 minimum à 3 heures maximum après l'emprésurage.» Cette disposition précise les limites au-delà desquelles l'intervalle emprésurage-moulage n'est plus optimal pour la fabrication du «Bleu des Causses».
- «Il s'ensuit un égouttage spontané sans pressage. Les fromages sont régulièrement retournés pour obtenir l'égouttage désiré et ce dans une salle dont la température est comprise entre 15 et 22 °C et pendant une durée de 36 à 72 heures à compter du début du moulage.» Ces dispositions, plus précises, correspondent aux usages de fabrication. L'encadrement des paramètres de température et de durée d'égouttage est important pour maîtriser la courbe d'acidification du «Bleu des Causses», qui intervient dans la sélection de la flore du fromage.

La disposition «Les fromages en moule subissent ensuite une phase de mise en température de salage, d'une durée de 15 heures à 30 heures, dans une salle à une température comprise entre 7 °C et 14 °C.» est ajoutée. Cette phase de mise en température de salage permet d'abaisser progressivement la température des fromages et assure la transition entre les étapes d'égouttage et de salage.

La phrase «Après démoulage, le salage s'effectue au gros sel.» est remplacée par le paragraphe «Après démoulage, le salage s'effectue au sel dans une salle dont la température est comprise entre 7 °C et 14 °C. Il est réalisé soit manuellement soit mécaniquement par dépôt superficiel de sel en deux opérations: salage d'une face et du talon, puis salage de l'autre face et à nouveau du talon. Le saumurage est interdit.» La méthode et la température de salage sont ainsi précisées. En effet, le salage, par son rôle de sélection, est une étape indispensable pour le développement de *Penicillium roqueforti* dans le «Bleu des Causses». Par ailleurs, le gros sel et le sel fin pouvant tous deux être utilisés sans que la différence soit sensible au niveau du produit, la précision relative à l'utilisation de «gros» sel est abandonnée. L'interdiction du saumurage est mentionnée explicitement.

Les dispositions «Un piquage est réalisé en cave ou en fromagerie entre le 5<sup>e</sup> et le 12<sup>e</sup> jour à compter de la date d'emprésurage afin de façonner des cheminées d'aération dans le fromage. Le délai entre le piquage et l'entrée en cave des fromages est au maximum de 5 jours.» sont introduites et la phrase «À la réception en caves, les fromages sont piqués pour façonner des cheminées d'aération dans le fromage.» est retirée. Ces modifications permettent:

- d'une part, de mieux définir le moment du piquage, dans la mesure où celui-ci n'est pas systématiquement réalisé à l'entrée de la cave: il peut en effet également être réalisé en fromagerie,
- d'autre part, d'encadrer l'intervalle entre l'emprésurage et le piquage, pour une meilleure description du processus d'élaboration du produit,
- enfin, de préciser le délai maximum entre le piquage et l'entrée en cave des fromages. En effet, le piquage permettant la pénétration de l'oxygène au sein de la pâte, il est important que les fromages soient placés en cave dans un délai inférieur ou égal à cinq jours afin de permettre le développement du *Penicillium roqueforti* dans des conditions optimales.

#### *Affinage et maturation*

L'opération d'élimination du sel de surface avant l'expédition en cave n'étant pas systématiquement nécessaire, il est ajouté que cette étape est «facultative».

Les mots «caves naturelles d'affinages situées dans la zone délimitée» sont remplacés par les mots «caves naturelles des Causses calcaires, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles naturelles calcaires dites "fleurines"» afin d'apporter une description détaillée des caves naturelles en mettant en avant le système d'aération spécifique par les failles naturelles appelées «fleurines». La référence à la zone délimitée de localisation des caves est supprimée, car les étapes ayant lieu dans l'aire géographique sont déjà précisées au chapitre «Délimitation de l'aire géographique».

La disposition précisant que les fromages sont mis sur travées est supprimée car il peut exister différentes dispositions des fromages en cave, sans que cette disposition ait un impact sur le produit.

La phrase «Les fromages subissent alors pendant une dizaine de jours un affinage aérobie à une température de 8 à 13 °C suivant les saisons.» est remplacée par la phrase «Afin de permettre le bon développement du *Penicillium roqueforti*, les fromages sont affinés dans ces caves naturelles à nu, en aérobie, pendant une durée minimum de 12 jours à compter de leur entrée en cave.»:

- Il est ainsi précisé que les fromages sont nus lors de l'affinage en cave naturelle, c'est-à-dire sans emballage, ce qui est important pour le développement du *Penicillium roqueforti*.
- Les termes «une dizaine de jours», insuffisamment précis, sont remplacés par la définition d'une durée minimale de 12 jours à compter de l'entrée en cave. Cette durée correspond à la pratique lorsque la cave est en période chaude (en période froide, la durée d'affinage en cave naturelle s'allonge).
- La disposition précisant que la température de la cave naturelle est fixée entre 8 et 13 °C est supprimée. En effet, ce paramètre de température ne peut être normé car il est dépendant de l'aération naturelle assurée par les fleurines, qui varie selon les conditions climatiques du milieu extérieur.

La phrase «Ensuite, il fait l'objet d'un nettoyage de "l'épiderme" et d'une mise sous emballage particulier avant mise en chambre froide pour la poursuite de l'affinage en anaérobiose.» est remplacée par les phrases «Ensuite, les fromages sont mis sous emballage individuel, neutre et provisoire (opération appelée "plombage") avant mise en chambre réfrigérée pour suivre une phase de maturation en anaérobiose. La température de cette salle ne peut être inférieure à - 4 °C ni supérieure à + 4 °C»:

- L'opération de nettoyage de l'épiderme avant emballage pouvant ne pas être systématique car sans influence sur les caractéristiques du fromage, la disposition «Il fait l'objet d'un nettoyage de "l'épiderme".» est supprimée.
- La notion d'«emballage particulier» est remplacée par une description plus précise de l'emballage, qui est individuel, neutre (c'est-à-dire sans inscription autre que celles nécessaires à la traçabilité) et provisoire, cette opération étant appelée «plombage».
- La phase d'«affinage en chambre froide» est désormais désignée sous les termes techniques plus précis de «maturation en chambre réfrigérée», qui se déroule en anaérobiose.
- La plage de température de cette phase de maturation est précisée (de - 4 °C à + 4 °C), afin de mieux encadrer les conditions de production du «Bleu des Causses».

Il est ajouté que «les fromages ne peuvent sortir de la salle de maturation avant le 70<sup>e</sup> jour ni au-delà du 190<sup>e</sup> jour à compter de la date d'emprésurage». Cette phrase se substitue à la phrase «La durée totale de l'affinage varie selon les fabricants et affineurs. Elle est de 70 à 130 jours.» qui était moins précise. La durée totale d'affinage maximale de 130 jours est supprimée. À la place, la définition d'une durée maximum de 190 jours en chambre réfrigérée à compter de la date d'emprésurage garantit le respect des caractéristiques organoleptiques du produit.

L'interdiction de la conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est étendue aux fromages en cours de maturation, car la conservation sous atmosphère modifiée n'est pas compatible avec le processus de maturation.

Les phrases «À la sortie, les fromages sont placés en "salle de détente" pendant 4 à 6 jours. Ils sont ensuite nettoyés en surface et classés suivant des critères de poids, format, qualité.» sont supprimées. En effet, les étapes de mise en salle de détente (salle dans laquelle les fromages sont stockés à leur sortie de salle de maturation, dans l'attente de leur conditionnement), de nettoyage en surface et de classement suivant des critères de poids, format et qualité, pourraient ne pas être pratiquées de façon systématique, selon les besoins de la fromagerie, sans que cela influe sur les spécificités du produit.

### **Rubrique «Étiquetage»**

L'obligation d'apposition du logo «INAO» est supprimée et il est inscrit l'obligation d'apposer le symbole AOP de l'Union européenne.

Afin de préciser les mentions qui peuvent être accolées au nom de l'appellation, la phrase suivante est ajoutée: «Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout autre qualificatif directement accolé au nom de l'appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières et de la mention "affiné en caves naturelles".» Il s'agit notamment de prévoir la possibilité de faire référence à l'affinage en caves naturelles, qui est l'une des spécificités du «Bleu des Causses».

#### **Autres**

À la sous-rubrique «Contrôles sur le produit», il est ajouté que l'examen analytique et organoleptique du produit «est réalisé par sondage sur des fromages ayant au minimum 70 jours à compter de la date d'emprésurage, selon les procédures prévues par le plan de contrôle». En effet, ces informations sont utilisées dans le plan de contrôle de l'appellation d'origine élaboré par un organisme de contrôle.

La rubrique «Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique» est reformulée et structurée en trois parties afin de mieux mettre en évidence les différents éléments composant le lien avec le milieu géographique. Ainsi, la partie «Spécificité de l'aire géographique» reprend les facteurs naturels, en mettant en avant notamment l'érosion des Causses calcaires à l'origine des caves et fleurines, ainsi que les facteurs humains en synthétisant le volet historique et en soulignant les savoir-faire spécifiques des producteurs de «Bleu des Causses» (dont l'adaptation de l'élevage bovin au territoire, la fabrication au lait entier, le brassage des grains de caillé en cuve de fabrication, l'égouttage sans pressage, le piquage, l'affinage en cave naturelle, la maturation en anaérobiose). La partie «Spécificité du produit» est actualisée avec les éléments introduits dans la description du produit. Enfin, le point «Lien causal» explique les interactions entre les facteurs naturels et humains et le produit.

Afin de mettre à jour la rubrique «Références concernant la structure de contrôle», le nom et les coordonnées des structures officielles sont modifiées.

Enfin, un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation est ajouté conformément à la réglementation nationale en vigueur.

#### DOCUMENT UNIQUE

#### «BLEU DES CAUSSES»

N° UE: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

#### AOP ( X ) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Bleu des Causses»

2. **État membre ou pays tiers**

France

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 «Bleu des Causses» est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache non écrémé, emprésuré, à pâte persillée non pressée, non cuite, fermentée et salée, renfermant au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 53 grammes pour 100 grammes de fromage.

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat, de forme régulière, de 19 à 21 centimètres de diamètre, de 8 à 12 centimètres de hauteur et d'un poids de 2,2 à 3,3 kilogrammes.

La surface du fromage est propre, sans morge excessive ni tache.

La pâte est blanc ivoire, de couleur uniforme, onctueuse, fine, avec un persillage bleu-vert régulièrement réparti, pouvant présenter des traces de trous d'aiguilles. Sa texture est onctueuse et fondante.

Le goût est franc, savoureux, avec des arômes caractéristiques de bleu, pouvant présenter une légère amertume sans piquant excessif ni excès de sel.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine «Bleu des Causses» qu'à partir du 70<sup>e</sup> jour à compter de la date d'emprésurage.

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

La ration de base des vaches laitières provient au minimum à 80 % de l'aire géographique, en matière sèche, en moyenne sur l'année et sur l'ensemble des vaches laitières.

La ration de base des vaches laitières est composée de tous les fourrages, à l'exclusion des crucifères sous forme de fourrages en vert.

Hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum trois kilogrammes de foin par vache, exprimés en matière sèche. On entend par foin de l'herbe fauchée et séchée avec un taux minimum de matière sèche de 80 %.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. En tout état de cause, la durée de pâturage ne peut être inférieure à 120 jours par an.

L'apport d'aliments complémentaires et d'additifs est limité à 1 800 kilogrammes en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

Il ressort des dispositions précédentes qu'au minimum 56 % de la matière sèche de la ration alimentaire annuelle totale mise à disposition des vaches laitières sont produits dans l'aire géographique. La totalité des aliments, et notamment les aliments complémentaires, ne provient pas nécessairement de l'aire géographique, car les sols aptes aux cultures sont peu nombreux et les conditions climatiques, avec des reliefs arrosés et des plateaux calcaires secs, limitent leur production.

Seuls sont autorisés dans les aliments complémentaires et additifs distribués aux vaches laitières les matières premières et les additifs précisés dans une liste positive.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine «Bleu des Causses». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

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

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la maturation des fromages ont lieu dans l'aire géographique.

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

La découpe du «Bleu des Causses» est autorisée si elle ne dénature pas sa texture. Le «Bleu des Causses» peut être présenté en morceaux issus d'une découpe mécanique volontaire.

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

L'étiquetage de chaque fromage comporte le nom de l'appellation d'origine «Bleu des Causses» inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout autre qualificatif directement accolé au nom de l'appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières et de la mention «affiné en caves naturelles».

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

L'aire géographique du «Bleu des Causses» se présente sous la forme d'une mosaïque de terrains issus de roches magmatiques, métamorphiques ou calcaires. Les Causses calcaires sont des éléments caractéristiques du paysage de ce territoire. Ils présentent la particularité d'offrir ponctuellement des caves naturelles munies de fleurines qui permettent d'en réguler naturellement l'humidité et l'aération. Ces cavités s'avèrent particulièrement adaptées à l'affinage du «Bleu des Causses», qui y est pratiqué de longue date.

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Bleu des Causses» couvre la quasi-totalité du département de l'Aveyron et une partie des départements du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault. Elle s'étend au territoire suivant:

##### *Département de l'Aveyron*

Cantons d'Aveyron et Tarn, Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Enne et Alzou, Lot et Dourdou, Lot et Montbazinois, Lot et Palanges, Lot et Truyère, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézérou, Raspes et Lévérou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvevois et Villefranchois.

Communes de Campouriez, Cassuéjous, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyroux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulages-Bonneval.

##### *Département du Gard*

Commune de Trèves.

##### *Département de l'Hérault*

Commune de Pégairolles-de-l'Escalette.

##### *Département du Lot*

Cantons de Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy.

Communes de Boissières, Le Boulvé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Cœur-de-Causse, Corn, Crayssac, Duravel, Durbans, Espère, Flaujac-Gare, Floressas, Francoulès, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Grézels, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechmont, Montamél, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjous, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l'Évêque, Reilhac, Reilhagué, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillagué, Saint-Denis-Catus, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Projet, Saux, Séniergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Touzac, Ussel, Uzech, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

##### *Département de la Lozère*

Cantons de La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher.

Communes prises en entier: Allenc, Antrenas, Aumont-Aubrac, Badaroux, Les Bessons, Brenoux, Le Buisson, Chadenet, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Hures-la-Parade, Ispagnac, Javols, Julianges, Lanuéjols, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montbrun, Les Monts-Verts, Paulhac-en-Margeride, Quézac, Recoules-de-Fumas, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Léger-de-Peyre, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Hélène, Vebron.

Communes prises en partie: Cans-et-Cévennes (pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (pour le seul territoire de la commune déléguée de Florac).

#### 5. Lien avec l'aire géographique

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Bleu des Causses» s'inscrit dans la terminaison sud-est du Massif central. Les ensembles montagneux observés au nord, à l'est et au sud de l'aire en marquent les limites: les Monts d'Aubrac au nord, la Margeride et les Cévennes à l'est et les Monts de Lacaune au sud. La limite ouest est matérialisée par la terminaison orientale du Bassin Aquitain. L'aire géographique présente majoritairement un relief de moyenne montagne qui s'atténue vers l'ouest au contact du bassin aquitain. Elle offre ainsi une certaine diversité de paysages caractérisés notamment par une succession de hauts plateaux calcaires rocailloux, appelés Causses.

L'érosion, majoritairement hydraulique, est à l'origine de la formation de cavités karstiques. Dans ces grandes excavations existant dans le sous-sol calcaire des Causses débouchent de nombreuses fleurines, c'est-à-dire des fissures par où arrivent des courants d'air froid et humide. En effet, l'air extérieur qui pénètre dans le sous-sol par les nombreuses fissures de la surface, se charge d'humidité et se refroidit au contact des parois humides des roches ou des eaux souterraines; il devient plus dense et tend naturellement à s'écouler par les orifices inférieurs, c'est-à-dire par les fleurines des caves. Ce mouvement est d'autant plus actif et la température de la cave plus basse que l'air extérieur est plus sec et plus chaud.

Le climat résulte principalement d'influences océaniques et méditerranéennes. L'influence du climat montagnard du Massif central se fait également sentir en bordure nord de l'aire géographique et sur les sommets. Le relief parfois varié et l'exposition aux vents créent des contrastes entre les reliefs plus arrosés et les plateaux calcaires plus secs. L'ensemble de l'aire géographique bénéficie d'un fort ensoleillement généralement supérieur à 2 000 heures par an. Les exploitations laitières sont localisées sur des secteurs globalement bas et secs avec des terrains calcaires mais également une large part de terrains du socle ou marno-calcaires et gréseux, permettant la culture de l'herbe et du maïs.

Le «Bleu des Causses» a de tout temps été préparé dans la région des Causses calcaires s'étendant sur le département de l'Aveyron et les départements limitrophes. La fabrication du «Bleu des Causses» s'est plus particulièrement développée après l'adoption de la loi du 26 juillet 1925 interdisant la fabrication et l'affinage de fromages autres qu'au lait de brebis (vache notamment) sur la commune de Roquefort. Cet élément a favorisé la structuration sur l'aire géographique d'une filière de fromage bleu au lait de vache. D'abord dénommé «Bleu de l'Aveyron», ce fromage fut défini par décret en 1945. Il a été reconnu en appellation d'origine contrôlée «Bleu des Causses» par décret du 21 mai 1979.

Dans une zone où la brebis domine, l'élevage bovin s'est maintenu en s'appuyant sur des cultures fourragères adaptées aux terrains et au climat de l'aire géographique, qui permettent d'assurer 80 % de la ration de base des vaches laitières.

Aujourd'hui, la fabrication du «Bleu des Causses» met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Le lait est mis en œuvre entier, sans homogénéisation. Après découpage, les grains de caillé sont brassés en cuve de fabrication afin de les coiffer, c'est-à-dire les entourer d'une fine pellicule les empêchant de se souder entre eux lors du moulage. Une fois en moule, le fromage est égoutté de façon spontanée, sans pressage, ce qui préserve les espacements entre les grains. Le piquage réalisé à l'aide d'un faisceau d'aiguilles avant l'étape d'affinage en cave naturelle façonne des cheminées d'aération, permettant à l'oxygène de pénétrer dans la pâte.

Le fromage est ensuite soumis à un affinage en cave naturelle humide et ventilée par des fleurines naturelles, qui permet le développement du *Penicillium roqueforti*. Lorsque cette moisissure s'est bien développée, il est procédé au «plombage» du fromage, c'est-à-dire à son pliage sous emballage individuel, afin de réaliser une maturation en phase anaérobie.

Le «Bleu des Causses» est un fromage au lait de vache entier, présentant une pâte blanc ivoire, de couleur uniforme, avec un persillage bleu-vert régulièrement réparti. Sa texture est onctueuse et fondante.

Le goût est franc, savoureux, avec des arômes caractéristiques de bleu, pouvant présenter une légère amertume sans piquant excessif ni excès de sel.

La reconnaissance du «Bleu des Causses», fromage bleu fabriqué à partir de lait de vache, résulte de l'organisation d'une communauté humaine désireuse de valoriser la production de lait de vache d'une zone dominée par la production ovine, en réponse aux règles strictes encadrant la fabrication de Roquefort, fromage bleu au lait de brebis.

La fabrication du «Bleu des Causses» fait appel à des savoir-faire développés dans l'aire géographique qui permettent d'obtenir un fromage à la pâte blanc ivoire régulièrement persillée. L'utilisation de lait entier, sans homogénéisation, contribue à la couleur de la pâte. Le coiffage des grains de caillé en cuve, l'égouttage spontané sans pressage et le piquage créent des ouvertures régulières dans la pâte du fromage, qui sont le siège du développement du *Penicillium roqueforti* lors de l'affinage, permettant ainsi d'obtenir un persillage régulièrement réparti.

L'affinage du «Bleu des Causses» est intimement lié à l'aire géographique des Causses calcaires où se trouvent des caves à fleurines naturelles dont l'existence est liée à la formation géologique du sol. Grâce aux fleurines, fissures qui se sont formées naturellement au cours du temps dans le sol calcaire caractéristique des Causses, des courants d'air s'établissent entre la surface des plateaux et les caves du sous-sol, y apportant fraîcheur et humidité. Ces courants d'air contribuent à créer un environnement favorable au développement du *Penicillium roqueforti* à l'intérieur du fromage. Cette moisissure est responsable du persillage bleu-vert du «Bleu des Causses».

La maturation en anaérobiose qui suit l'affinage en cave naturelle permet de ralentir le développement du *Penicillium roqueforti*, tout en laissant ses enzymes poursuivre leur action (protéolyse et lipolyse). C'est pendant cette phase que le fromage va acquérir sa texture onctueuse et fondante, ses arômes caractéristiques de bleu et va perdre son amertume au profit d'un goût franc et savoureux.

Ainsi, les principales caractéristiques organoleptiques du «Bleu des Causses» résultent en grande partie de l'action de la moisissure *Penicillium roqueforti* pendant l'affinage en cave naturelle et la maturation.

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

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement)

---









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



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR