Journal officiel de l'Union européenne

C 20

Édition de langue française

Communications et informations

64e année

19 janvier 2021

Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2021/C 20/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10038 — Allied Universal Topco/G4S) [1] 1

2021/C 20/02 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9974 — Groupe Crédit Agricole/Groupe Generali/Europ Assistance France/Viavita) [1] 2

IV *Informations*

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

Commission européenne

2021/C 20/03 Taux de change de l'euro — 18 janvier 2021 3

2021/C 20/04 Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation 4

2021/C 20/05 Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation 5

2021/C 20/06 Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation 6

FR

[1] Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

V *Avis*

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

Commission européenne

2021/C 20/07 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.10086 — Cerberus Group/Dorel Industries) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée [1] 7

2021/C 20/08 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.10145 — American Industrial Partners/Personal Care Business of Domtar) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée [1] 9

2021/C 20/09 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.10095 — Crédit Agricole Italia/Credito Valtellinese) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée [1] 10

AUTRES ACTES

Commission européenne

2021/C 20/10 Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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

[1] Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

II

(Communications)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée

(Affaire M.10038 — Allied Universal Topco/G4S)

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

(2021/C 20/01)

Le 13 janvier 2021, 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 ([1]). 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 32021M10038.

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée

(Affaire M.9974 — Groupe Crédit Agricole/Groupe Generali/Europ Assistance France/Viavita)

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

(2021/C 20/02)

Le 8 décembre 2020, 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 ([1]). 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 32020M9974.

([1]) 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 [1]

18 janvier 2021

(2021/C 20/03)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,2064	CAD	dollar canadien	1,5413
JPY	yen japonais	125,18	HKD	dollar de Hong Kong	9,3538
DKK	couronne danoise	7,4393	NZD	dollar néo-zélandais	1,6975
GBP	livre sterling	0,89073	SGD	dollar de Singapour	1,6078
SEK	couronne suédoise	10,1540	KRW	won sud-coréen	1 335,05
CHF	franc suisse	1,0747	ZAR	rand sud-africain	18,4919
ISK	couronne islandaise	156,80	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8359
NOK	couronne norvégienne	10,3858	HRK	kuna croate	7,5535
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 053,67
CZK	couronne tchèque	26,185	MYR	ringgit malais	4,8883
HUF	forint hongrois	360,39	PHP	peso philippin	57,989
PLN	zloty polonais	4,5389	RUB	rouble russe	89,5913
RON	leu roumain	4,8743	THB	baht thaïlandais	36,361
TRY	livre turque	9,0546	BRL	real brésilien	6,3910
AUD	dollar australien	1,5721	MXN	peso mexicain	23,9785
			INR	roupie indienne	88,4365

[1] *Source*: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2021/C 20/04)

Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par l'Allemagne

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces ([1]). Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 ([2]), les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays d'émission: Allemagne

Sujet de commémoration: Série consacrée aux Länder allemands – Saxe-Anhalt

Description du dessin: Le dessin représente la cathédrale de Magdebourg, première cathédrale de style gothique construite sur le sol allemand. La partie interne comporte également le nom «SACHSEN-ANHALT» et le code du pays d'émission «D» sur la partie inférieure, la marque de l'atelier concerné («A», «D», «F», «G» ou «J») et l'année «2021» à gauche et le poinçon du graveur à droite.

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

Volume d'émission estimé: 30 000 000

Date d'émission: 26 janvier 2021

([1]) Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

([2]) Voir les conclusions du Conseil Affaires économiques et financières du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2021/C 20/05)

Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par la Lettonie

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces ([1]). Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 ([2]), les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays d'émission: Lettonie

Sujet de commémoration: 100e anniversaire de la reconnaissance internationale *de jure* de la Lettonie

Description du dessin: Le 26 janvier 1921, les diplomates lettons ont réussi à accomplir une tâche monumentale : les grandes puissances mondiales ont reconnu la Lettonie *de jure*. Bien que la Lettonie ait déclaré son indépendance le 18 novembre 1918, c'est seulement après une période confuse de combats que la nouvelle nation a été reconnue en 1920.

Le dessin représente l'inscription artistique «100 Latvija de iure 2021», le nom du pays «LATVIJA» ainsi que l'année d'émission «2021».

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

Volume d'émission: 412 000

Date d'émission: Premier trimestre 2021

([1]) Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

([2]) Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2021/C 20/06)

Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par le Luxembourg

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces ([1]). Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 ([2]), les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays d'émission: Luxembourg

Sujet de commémoration: Le 40e anniversaire de mariage du Grand-Duc Henri

Description du dessin: Le dessin représente les effigies du Grand-Duc Henri et de la Grande-Duchesse Maria Teresa. Sous les effigies, deux alliances sont précédées de la date de mariage «14. FEBRUAR 1981» et suivies de l'année d'émission «2021». Le mot «LETZEBUERG» désignant le pays d'émission est inscrit au-dessous.

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

Volume d'émission estimé: 500 000

Date d'émission: Février 2021

([1]) Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

([2]) Voir les conclusions du Conseil Affaires économiques et financières du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.10086 — Cerberus Group/Dorel Industries)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2021/C 20/07)

1. Le 8 janvier 2021, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil, d'un projet de concentration ([1]).

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

— Cerberus Capital Management, L.P. («Cerberus Group», États-Unis d'Amérique);

— Dorel Industries Inc. («Dorel», Canada).

Cerberus Group acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de Dorel.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— Cerberus Group: société d'investissement privée qui investit dans les biens immobiliers et les biens personnels de tout type dans le monde entier. Certains des principaux secteurs dans lesquels les entreprises contrôlées par le groupe Cerberus génèrent un chiffre d'affaires sont les services financiers, le secteur manufacturier, les matériaux de construction et l'immobilier;

— Dorel: société d'envergure internationale présente dans les produits pour enfants, les vélos et les produits domestiques. Les produits de la marque Dorel pour enfants englobent les marques mondiales Maxi-Cosi, Quinny et Tiny Love, auxquelles s'ajoutent des marques régionales telles que Safety 1st, Bébé Confort, Cosco et Infanti. Parmi les marques Dorel Sports figurent notamment Cannondale, Schwinn, GT, Mongoose, Caloi et IronHorse. Dorel Home commercialise un large assortiment de meubles fabriqués localement et de meubles importés.

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

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ([2]), il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).
([2]) JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.10086 — Cerberus Group/Dorel Industries

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.10145 — American Industrial Partners/Personal Care Business of Domtar)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2021/C 20/08)

1. Le 12 janvier 2021, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ([1]), d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

— AIPCF VII Global Corp Holding LP, un fonds d'investissement géré par American Industrial Partners («AIP», États-Unis),

— l'activité «soins personnels» de Domtar Corporation («activité "soins personnels" de Domtar », États-Unis).

AIP acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de l'activité «soins personnels» de Domtar.

La concentration est réalisée par achat de titres.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

— AIP: société de capital-investissement de taille moyenne, qui se concentre sur l'achat et l'amélioration d'entreprises industrielles ayant leur siège en Amérique du Nord,

— activité «soins personnels» de Domtar: fabricant de produits d'hygiène absorbants, notamment des produits d'incontinence pour adultes (sous-vêtements de protection, slips, serviettes pour fuites urinaires et alèses, par exemple) et des produits d'hygiène pour nourrissons (couches, par exemple).

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

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ([2]), il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.10145 — American Industrial Partners/Personal Care Business of Domtar

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).
([2]) JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.10095 — Crédit Agricole Italia/Credito Valtellinese)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2021/C 20/09)

1. Le 12 janvier 2021, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil, d'un projet de concentration ([1]).

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

— Crédit Agricole Italia S.p.A. («CAI», Italie), appartenant au Groupe Crédit Agricole (France);

— Banca Piccolo Credito Valtellinese S.p.A («CreVal», Italie)

CAI acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de CreVal.

La concentration est réalisée par offre publique d'achat annoncée le 23 novembre 2020.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— CAI: services bancaires et d'assurance en Italie;

— Groupe Crédit Agricole: vaste gamme de services bancaires et financiers offerts dans tous les secteurs des services bancaires pour les particuliers et les activités financières s'y rapportant, telles que l'assurance, la gestion d'actifs, le crédit-bail, l'affacturage, la banque d'investissement et le crédit à la consommation;

— CreVal: secteur de la banque de détail en Italie.

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

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ([2]), il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.10095 — Crédit Agricole Italia/Credito Valtellinese

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).
([2]) JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2021/C 20/10)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande, conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Ennstaler Steirerkas»

Nº UE: PDO-AT-02588 — 28.1.2020

AOP (X) IGP ( )

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

«Ennstaler Steirerkas»

2. **État membre ou pays tiers**

Autriche

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*

L'«Ennstaler Steirerkas» est un fromage de lait caillé fabriqué à base de lait de vache écrémé, cru ou pasteurisé. Le lait est transformé sans adjonction de présure, uniquement par précipitation d'acide lactique, pour produire des blocs de fromage de forme tronconique pesant jusqu'à 4 kg. En général, l'assaisonnement ne se fait qu'avec du sel. De très faibles quantités de poivre, d'épices, d'herbes ou de baies peuvent également être ajoutées. L'«Ennstaler Steirerkas» est un fromage maigre authentique, à la texture friable, à l'odeur typique et au goût plein de caractère. Le goût peut varier de légèrement aigre à fortement piquant, d'épicé à relevé. L'odeur s'intensifie avec l'âge et se caractérise par un arôme fort à épicé, accompagné d'une odeur de terre et de légères notes d'ammoniaque. Le goût et l'intensité de l'odeur peuvent également varier légèrement sous l'influence des conditions météorologiques au cours de la production. Au moins trois semaines sont nécessaires à l'affinage, qui s'opère de l'extérieur vers l'intérieur sous l'action de moisissures nobles.

La surface du fromage est sèche, de couleur brunâtre à grisâtre, avec une prolifération légère à forte de moisissures vertes et blanches, et est striée de craquelures sèches évoquant une carte géographique. À l'intérieur, le fromage est marbré, brun clair à gris brun, avec une texture granuleuse ou friable à friable humide, et est parcouru par une fine nervure de moisissure.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

La teneur maximale en eau de l'«Ennstaler Steirerkas» est de 46 %, ce qui lui confère une valeur de TEFD (teneur en eau dans le fromage dégraissé) nettement plus faible que la teneur en eau habituelle du Sauerkäse.

Les autres propriétés physico-chimiques de l'«Ennstaler Steirerkas» sont notamment les suivantes:

matière grasse sur matière sèche (calculée): 0-12 %

matière sèche: min. 52 % - max. 62 %

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

Alimentation des animaux:

De début mai à fin septembre/début octobre, les vaches laitières paissent principalement dans des prairies herbagères de régions montagneuses, situées entre 500 et 1 800 mètres d'altitude, où elles s'alimentent de différentes herbes de pâturages. En l'absence de pâturage, les différentes herbes dont elles sont nourries (autorisées également sous forme d'ensilage) doivent impérativement provenir de l'aire délimitée. Pendant les mois d'hiver, les vaches laitières sont nourries, à l'étable, de foin et d'ensilage provenant de l'aire délimitée. Les herbacées et graminées peuvent être fournies aux vaches soit fraîches, sous forme de fourrage vert, soit séchées, sous forme de foin ou transformées en ensilage. La plupart du temps, les agriculteurs utilisent exclusivement le fourrage de leur propre exploitation et attachent une importance particulière à obtenir la meilleure qualité de récolte possible.

Afin de garantir le bien-être des animaux, pour un apport équilibré en nutriments et un régime alimentaire approprié durant les périodes de production laitière importante ou en raison de circonstances climatiques exceptionnelles, telles que des épisodes de sécheresse, l'administration de concentrés et de fourrages grossiers provenant d'autres régions est nécessaire et de ce fait autorisée jusqu'à concurrence de 40 % de la matière sèche annuelle. Les concentrés peuvent être achetés dans d'autres régions, car en tant que région de montagne traditionnelle, caractérisée par des herbages et une fine couche humifère, l'aire géographique n'est pas particulièrement adaptée à l'agriculture. Il n'existe dès lors pratiquement pas de culture ou de production de céréales ou de produits similaires dans la région, d'où la nécessité de s'approvisionner dans d'autres régions. Toutefois, au moins 60 % de la matière sèche sur une base annuelle doivent provenir de l'aire géographique.

Le pourcentage de fourrages (fourrages grossiers, ensilages et/ou herbes) provenant de l'aire géographique ne peut donc être inférieur à 60 % de la matière sèche totale administrée annuellement aux vaches en lactation. L'ajout de concentrés/de foins d'une autre origine est autorisé en quantités inférieures à 40 % de la matière sèche de la ration concernée.

Étant donné que, malgré cette dérogation permettant de compléter l'alimentation, la majeure partie des fourrages grossiers doit provenir de l'aire délimitée, la qualité élevée et constante du lait est garantie.

Matière première:

Seul du lait de vache provenant de l'aire géographique délimitée est utilisé pour produire l'«Ennstaler Steirerkas».

Le lait écrémé, pasteurisé ou cru, est mis à cailler sans adjonction de présure. Si nécessaire, des cultures de bactéries lactiques peuvent être utilisées pour renforcer le processus d'acidification. L'adjonction de colorants et de conservateurs chimiques n'est pas autorisée.

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

L'ensemble de la production (fabrication de la matière première, transformation et affinage) doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

—

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

—

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

L'aire géographique traditionnelle de production de l'«Ennstaler Steirerkas» se situe dans la partie nord-ouest de la Styrie, dans le district de Liezen.

5. **Lien avec l'aire géographique**

En raison des conditions climatiques instables, de la grande diversité des roches – dont le micaschiste, le calcaire, la dolomie, le marbre, le schiste vert, l'amphibolite et le grès – ainsi que des nombreuses variations du terrain et des différents types de sols, la diversité des espaces naturels ainsi que de la faune et de la flore est extrêmement grande. Les caractéristiques locales spécifiques (climat, relief et sols) combinées à une exploitation extensive permettent la croissance de plantes typiques des pâturages et des prairies de montagne, avec une proportion d'herbacées bien plus importante que dans les vallées et une biodiversité spécifique au lieu et au mode d'exploitation.

La flore alpine, riche en espèces, a une influence sur la qualité de la matière grasse du lait. Le lait provenant de cette région montagneuse présente un profil d'acides gras avec une teneur plus élevée en acides gras insaturés (oméga-3) et en bêta-carotène.

Le fromage de lait caillé obtenu à partir de ce lait écrémé a une très faible teneur en matières grasses et contient des protéines biologiques de haute qualité, des oligo-éléments et des vitamines, qui contribuent fortement à la couleur brunâtre à grisâtre de la pâte fromagère ainsi qu'à l'odeur aromatique et au goût intense et varié de l'«Ennstaler Steirerkas».

La fabrication industrielle de l'«Ennstaler Steirerkas» n'existe que depuis quelques décennies, ce qui renforce l'importance de l'homme et de son savoir-faire. De nombreuses étapes de la transformation sont encore effectuées de façon artisanale.

Les recettes de fabrication de l'«Ennstaler Steirerkas» sont souvent transmises au sein des familles depuis des générations. En outre, les alpagistes de l'Ennstal échangent activement leurs connaissances en se rencontrant régulièrement et en participant à des formations continues communes, ce qui a toujours grandement contribué à la préservation des connaissances concernant la fabrication de l'«Ennstaler Steirerkas».

Le goût et les caractéristiques particulières de l'«Ennstaler Steirerkas» sont le résultat de ces connaissances traditionnelles et régionales des alpagistes, ainsi que de leur aptitude à gérer les conditions microclimatiques de la région, qui ont un impact direct sur le processus de production. L'analyse constante des conditions climatiques régionales leur permet de compenser cette influence et d'obtenir une qualité de fromage uniforme. C'est ainsi qu'une forme d'exploitation adaptée au climat et à la végétation assure une qualité constante du fourrage; que les périodes de mauvais temps nécessitent un apport accru de bactéries lactiques afin de favoriser l'acidification lactique; et qu'en fonction de la température extérieure ou de l'humidité de l'air, différentes conditions de départ peuvent exister pour l'affinage du fromage. Les alpagistes doivent donc suivre attentivement chaque étape de la production du fromage et identifier le bon moment pour chaque action.

Pour produire l'«Ennstaler Steirerkas», le lait caillé est chauffé dans une cuve à fromage entre 75 °C et 100 °C, jusqu'à ce que la caillebotte se sépare du petit-lait. Ce procédé est une condition essentielle à la grande capacité de conservation du fromage, qui est essentielle dans les alpages. Toutefois, le lait doit également être manipulé avec précaution afin de conserver une grande partie de ses caractéristiques et de ses composants aromatiques et microbiologiques et donc ses qualités spécifiques. Il s'y ajoute que le lait, en raison des conditions d'alimentation naturellement changeantes sur les pâturages de montagne, ne possède pas de caractéristiques standardisées et que sa qualité, par exemple sa teneur en protéines ou sa composition en acides gras, est variable. Grâce à leur grande expérience, les producteurs de l'«Ennstaler Steirerkas» savent parfaitement gérer ces variations naturelles.

Il faut tout autant d'expérience pour procéder au grattage de la caillebotte, qui augmente la surface du fromage et favorise et renforce ainsi le séchage de celui-ci. Il en résulte un grain très sec, qui confère à l'«Ennstaler Steirerkas» sa texture friable unique.

Une méthode d'affinage rigoureuse est également décisive pour le processus d'affinage ultérieur, et donc pour la qualité du produit final. L'affinage de l'«Ennstaler Steirerkas» s'effectue sous l'influence de moisissures nobles, dans une chambre de maturation ou une cave bien ventilée, à une température de 6 °C à 14 °C et avec une humidité de l'air de 60 % à 85 %, les fromages devant être retournés régulièrement. Cette méthode d'affinage confère à l'«Ennstaler Steirerkas» la surface brunâtre à grisâtre, sèche et craquelée qui le caractérise, avec une prolifération légère à forte de moisissures vertes et blanches. Il convient d'accorder un soin tout particulier aux meules de fromage lors de leur affinage, qui est lui aussi fréquemment réalisé sur les alpages, dans un environnement marqué par des températures fraîches et une humidité de l'air élevée et souvent très variable. Le fromage mûrit souvent dans des caves naturelles, ce qui nécessite une surveillance particulièrement attentive de la part de l'alpagiste, les conditions d'affinage ne pouvant dans ce cas pas être standardisées par des moyens technologiques. Il est particulièrement important qu'au cours de la phase d'affinage, la meule soit régulièrement retournée, car cela favorise un processus de séchage uniforme. C'est l'homme, grâce à son œil expert, qui décide à quel moment les meules doivent être retournées. Son action a donc une influence fondamentale sur la qualité du fromage. Lors de ce processus, il convient de tenir compte des caractéristiques particulières des conditions locales et des installations techniques.

Le lien étroit du fromage avec sa région de production est également illustré par le fait que la fabrication ne nécessite quasiment aucun transport: le lait est produit dans l'aire géographique et transformé soit directement sur place, soit après un trajet relativement court.

L'«Ennstaler Steirerkas» doit donc être considéré comme un produit qui contribue tout particulièrement à forger l'identité de la région et qui est fortement marqué par elle.

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/ennstalersteirerkas/

ou en accédant directement au site web de l'Office autrichien des brevets (www.patentamt.at) en suivant l'arborescence: «Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe (Protection des marques/Droits de protection /Indication de l'origine)». Le cahier des charges s'y trouve sous le nom de la dénomination de qualité du produit.

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

Office des publications
de l'Union européenne
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR