



### Sommaire

#### II *Communications*

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

###### **Commission européenne**

2022/C 72/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10546 — ICG / CEIT) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 72/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10540 — ECDC / HPIL / JV) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 72/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10599 — CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK) <sup>(1)</sup> .....	3
2022/C 72/04	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10542 — MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE) <sup>(1)</sup> .....	4
2022/C 72/05	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10538 — VINCI / LINEAS / LUSOPONTE) <sup>(1)</sup> .....	5

#### IV *Informations*

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

###### **Commission européenne**

2022/C 72/06	Taux de change de l'euro — 11 février 2022 .....	6
--------------	--	---

##### INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2022/C 72/07	Avis de la Commission conformément à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Établissement d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers <sup>(1)</sup> .....	7
--------------	--	---

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

**Commission européenne**

2022/C 72/08	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	8
2022/C 72/09	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.10514 — DASSAULT SYSTÈMES INTERNATIONAL / SZSW / JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	10

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2022/C 72/10	Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, 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 .....	12
--------------	---	----

---

<sup>(1)</sup> 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.10546 — ICG / CEIT)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 72/01)

Le 25 janvier 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la 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 32022M10546.

---

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

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.10540 — ECDC / HPIL / JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 72/02)

Le 4 février 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la 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 32022M10540.

---

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

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.10599 — CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 72/03)

Le 7 février 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la 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 32022M10599.

---

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

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.10542 — MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 72/04)

Le 14 janvier 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la 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 32022M10542.

---

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

**Non-opposition à une concentration notifiée**  
**(Affaire M.10538 — VINCI / LINEAS / LUSOPONTE)**

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

(2022/C 72/05)

Le 12 janvier 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la 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 32022M10538.

---

<sup>(1)</sup> JOL 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>

11 février 2022

(2022/C 72/06)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1417	CAD	dollar canadien	1,4498
JPY	yen japonais	132,24	HKD	dollar de Hong Kong	8,9054
DKK	couronne danoise	7,4400	NZD	dollar néo-zélandais	1,7085
GBP	livre sterling	0,83958	SGD	dollar de Singapour	1,5339
SEK	couronne suédoise	10,5530	KRW	won sud-coréen	1 363,68
CHF	franc suisse	1,0557	ZAR	rand sud-africain	17,2736
ISK	couronne islandaise	141,80	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,2564
NOK	couronne norvégienne	10,0732	HRK	kuna croate	7,5312
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 339,46
CZK	couronne tchèque	24,405	MYR	ringgit malais	4,7832
HUF	forint hongrois	353,38	PHP	peso philippin	58,482
PLN	zloty polonais	4,5204	RUB	rouble russe	85,8550
RON	leu roumain	4,9458	THB	baht thaïlandais	37,282
TRY	livre turque	15,4066	BRL	real brésilien	5,9263
AUD	dollar australien	1,5927	MXN	peso mexicain	23,3183
			INR	roupie indienne	85,8535

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

## INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

**Avis de la Commission conformément à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté**

**Établissement d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers**

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

(2022/C 72/07)

État membre	Espagne
Liaisons concernées	Badajoz – Madrid Badajoz – Barcelone
Date de réouverture des liaisons OSP aux transporteurs aériens communautaires	28 octobre 2022
Adresse à laquelle le texte et tout autre document ou information relatifs aux obligations de service public peuvent être obtenus	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 28071 Madrid ESPAÑA Tél. +34 915977505 Fax +34 915978643 Courriel: osp.dgac@mitma.es

Les liaisons faisant l'objet d'obligations de service public peuvent être exploitées sur la base d'un accès concédé dans le respect de la libre concurrence à compter du 28 octobre 2022. Si aucun transporteur aérien ne soumet de programme de services conforme aux obligations de service public imposées, l'accès concédé à l'issue de la procédure d'appel d'offres correspondante sera limité à un seul transporteur aérien, conformément à l'article 16, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1008/2008.

V

(Avis)

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

### COMMISSION EUROPÉENNE

#### Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.10621 – Welput/PSPiB/Alecta/ 105 VStreet JV)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2022/C 72/08)

1. Le 3 février 2022, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- West End of London Property Unit Trust («Welput», Jersey);
- Office d'investissement des régimes de pensions du secteur public («PSPiB», Canada),
- Alecta Tjänstepension Ömsesidigt («Alecta», Suède), et
- 105VS Holdings Unit Trust («105 VStreet», Jersey).

Welput, PSPiB et Alecta acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de 105 VStreet.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Welput: fonds commun de placement investissant dans l'immobilier. Welput est un organisme de placement collectif au sens de la *UK Financial Services and Markets Act 2000* (loi du Royaume-Uni sur les services et les marchés financiers de 2000). Il est exclusivement présent dans le centre de Londres (Royaume-Uni);
- PSPiB: gestion de fonds pour les régimes de pension de la fonction publique fédérale du Canada, des Forces canadiennes, de la Gendarmerie royale du Canada et de la Force de réserve. PSPiB gère un portefeuille mondial diversifié d'actions et d'obligations et d'autres titres à revenu fixe, ainsi que des investissements dans des fonds de capital-investissement, l'immobilier, les infrastructures, les ressources naturelles et le crédit d'investissement;
- Alecta: fonds de pension gérant les retraites professionnelles de particuliers et d'entreprises en Suède. Le portefeuille d'investissements d'Alecta comprend des investissements à revenu fixe, des actions et des biens immobiliers;
- 105 VStreet: bien immobilier situé au 105 Victoria Street, Londres.

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

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

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

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

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

M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur 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  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

---

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

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire M.10514 — DASSAULT SYSTÈMES INTERNATIONAL / SZSW / JV)**  
**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**

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

(2022/C 72/09)

1. Le 3 février 2022, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Dassault Systèmes International SAS («DSI», France), filiale à 100 % de Dassault Systèmes SE (France), elle-même contrôlée par Groupe Industriel Marcel Dassault (France),
- Beijing Shenzhou Aerospace Software Technology Co., Ltd («SZSW», Chine), contrôlée par China Aerospace Science and Technology Corporation (Chine), elle-même contrôlée par la Commission de supervision et d'administration des actifs publics du Conseil des affaires de l'État de la République populaire de Chine;
- l'entreprise commune («JV», Chine).

DSI et SZSW acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise commune nouvellement créée. La concentration est réalisée par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- DSI: développement et commercialisation de logiciels de gestion du cycle de vie des produits («PLM») en vue de la conception, de l'ingénierie, de la modélisation, de la simulation, de la gestion de données et de la gestion de processus 3D;
- SZSW: développement et commercialisation de logiciels pour diverses applications, y compris dans le secteur aérospatial, uniquement en Chine;
- l'entreprise commune (JV): fourniture de solutions et de produits logiciels PLM en Chine, y compris le développement d'applications spécifiques et la prestation de services connexes dans le secteur civil.

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

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

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

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

M.10514 — DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV

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

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

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

Courriel: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

---

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, 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**

(2022/C 72/10)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

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**

«Taleggio»

N° UE: PDO-IT-0025-AM01 – 3 août 2020

AOP (X) IGP ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Consorzio Tutela Taleggio  
Via Roggia Vignola 9  
22047 Treviglio (BG)  
ITALIA

Courriel: info@taleggio.it; Courriel certifié: consorziotutelataleggio@legalmail.it.

Le Consorzio Tutela Taleggio rassemble les producteurs de fromage «Taleggio» et est habilité à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du décret du Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières) n° 12511 du 14 octobre 2013.

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage et conditionnement
- Autres: Références légales relatives à l'enregistrement; Références à la structure de contrôle ajoutées au cahier des charges.

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

#### 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

#### 5. Modification(s)

Il convient tout d'abord de préciser que la modification du cahier des charges du «Taleggio» vise principalement à consolider dans un document unique et réorganiser, conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012, le cahier des charges de l'AOP «Taleggio».

L'AOP «Taleggio» a été enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 du 12 juin 1996 en vertu de l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92. L'enregistrement a été obtenu sur la base des documents suivants: le Decreto del Presidente della Repubblica du 15 septembre 1988 reconnaissant l'appellation d'origine en Italie, un document de 12 pages contenant les éléments du cahier des charges visés à l'article 4, points 2 a) à i), conformément au règlement (CEE) n° 2081/92, et le résumé.

##### *Caractéristiques du produit*

La modification concerne l'article 4, point 2 b), du cahier des charges en vigueur et le point 3.2 du document unique. La modification consiste en une réorganisation formelle. Les tolérances concernant le poids et la hauteur du talon sont précisées. Une phrase précisant le traitement de la croûte est ajoutée. L'interdiction de la vente de produits congelés est ajoutée.

Le texte suivant:

«La description de la denrée alimentaire est la suivante:

Fromage de table à pâte molle et non cuite, produit exclusivement à partir de lait de vache entier.

Les caractéristiques physiques du fromage «Taleggio» sont les suivantes:

- (1) forme: parallélépipède rectangulaire, avec des côtés de 18 à 20 cm;
- (2) talon: droit, d'une hauteur de 4 à 7 cm, avec des faces plates et des côtés de 18 à 20 cm;
- (3) poids moyen: de 1,7 à 2,2 kg par fromage, avec des variations à la hausse ou à la baisse pour les deux caractéristiques en fonction des conditions techniques de fabrication. En tout état de cause, la variation ne peut pas dépasser 10 %.
- (4) croûte: épaisseur fine, consistance moelleuse, couleur rosée naturelle ( $L \leq 77$  a/b  $\geq 0,2$  au colorimètre tristimulus), avec une microflore caractéristique. Aucun traitement de la croûte n'est autorisé.
- (5) pâte: structure unie, sans ouverture, avec quelques très petits yeux répartis de façon irrégulière; consistance essentiellement compacte, plus molle immédiatement sous la croûte;
- (6) couleur de la pâte: du blanc au jaune paille;
- (7) saveur: caractéristique, légèrement aromatique;
- (8) caractéristiques chimiques: teneur en matières grasses sur extrait sec d'au moins 48 %; extrait sec: au moins 46 %; teneur maximale en eau: 54 %; teneur en furosine: max. 14 mg/100 g protéines.»

est remplacé par:

«Article 2 - Caractéristiques du produit

Le fromage bénéficiant de l'AOP «Taleggio» doit présenter les caractéristiques suivantes:

- (1) Forme: parallélépipède rectangulaire, à faces plates et talon droit;
- (2) Dimensions: faces latérales de 18 à 22 cm, talon d'une hauteur de 4 à 7 cm, avec de légères variations en fonction des conditions techniques de production;

Poids: compris entre 1,5 et 2,5 kg, relevé à l'issue du délai minimal d'affinage de 35 jours.

- (3) En ce qui concerne la hauteur du talon, une tolérance de  $\pm 10\%$  est admise pour les valeurs maximale et minimale;
- (4) Croûte: épaisseur fine, consistance moelleuse, couleur rosée naturelle ( $L \leq 77$  a/b  $\geq 0,2$  au colorimètre tristimulus), avec une microflore caractéristique. Aucun traitement de la croûte n'est autorisé, à l'exception de celui à base d'eau et de sel;
- (5) Pâte: structure unie, sans ouverture, avec quelques très petits yeux répartis de façon irrégulière; consistance essentiellement compacte, plus molle immédiatement sous la croûte;
- (6) Couleur de la pâte: du blanc au jaune paille;
- (7) Saveur: caractéristique, douce, aromatique et équilibrée; on perçoit des notes lactiques au palais et une finale de truffe.
- (8) Caractéristiques chimiques: teneur en matières grasses sur extrait sec d'au moins 48 %; extrait sec: au moins 46 %; teneur maximale en eau: 54 %; teneur maximale en furosine: 14 mg/100 g protéines.

Le produit ne peut être mis à la consommation s'il est congelé ou s'il a subi une congélation préalable.»

#### Motif

La modification a permis de réorganiser les éléments descriptifs de manière à en faciliter la lecture.

Elle a également consisté à indiquer le poids minimal et le poids maximal directement en valeurs numériques arrondies, alors que le cahier des charges en vigueur mentionnait ces poids avec une tolérance de  $10\% \pm$ .

La version actuelle fait référence à des «variations à la hausse ou à la baisse [tant pour le poids que pour le talon] pour les deux caractéristiques», sans précisions concernant ces variations, avec les risques d'ambiguïté qui en découlent. Cette nouvelle version vise par conséquent à préciser que les deux caractéristiques considérées sont la hauteur du talon et le poids.

Il est précisé que le seul traitement auquel la croûte est soumise est un traitement à base d'eau et de sel.

Des spécifications ont été introduites pour définir plus précisément la saveur du produit.

Une mention spécifique a été ajoutée pour éviter la mise sur le marché de produits congelés.

#### Aire géographique

La modification concerne l'article 4, point 2 c), du cahier des charges et le point 4 du document unique et consiste en l'adaptation de l'aire géographique aux changements administratifs intervenus

Le texte suivant:

«En ce qui concerne la délimitation de l'aire géographique, il convient de noter que la zone de production du fromage "Taleggio" comprend les territoires suivants:

l'ensemble du territoire des provinces de Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Milan, Pavie, Novare et Trévise.»

est remplacé par:

«Article 3 - Aire de production

L'aire de production, d'affinage et de découpe en portions du fromage bénéficiant de l'AOP "Taleggio" comprend l'ensemble du territoire administratif des provinces de Bergame, Brescia, Côme, Lecco, Crémone, Milan, Lodi, Monza et la Brianza, Pavie, Novare, Verbano-Cusio-Ossola et Trévise.»

Motif:

Le périmètre de l'aire géographique reste strictement identique. L'aire de production a été définie sur la base des changements administratifs intervenus. Les provinces administratives de Lecco, Lodi, Monza et la Brianza et Verbano-Cusio-Ossola, qui ont été créées après la reconnaissance de l'appellation d'origine «Taleggio», ont été ajoutées. La province de Lecco comprend des communes qui appartenaient précédemment aux provinces de Bergame et Côme. La province de Lodi comprend des communes qui appartenaient précédemment à la province de Milan. La province de Monza et de la Brianza comprend des communes qui appartenaient précédemment à la province de Milan et enfin, la province de Verbano-Cusio-Ossola, qui appartenait auparavant à la province de Novare.

En outre, toutes les opérations qui doivent être effectuées dans l'aire géographique délimitée sont précisées.

*Preuve de l'origine*

La modification concerne l'article 4, point 2 c), du cahier des charges en vigueur.

Le texte suivant:

«Les paragraphes suivants du cahier des charges en vigueur concernant les contrôles:

- Au vu du contenu du présent point c), l'auteur de la demande juge utile d'indiquer, pour fournir plus d'orientations, les éléments soulignant le respect des conditions énoncées à l'article 2, paragraphe 4, du règlement (CEE) n° 2081/92.
- En particulier, il convient de noter qu'il existe une zone délimitée pour la production laitière. Le lait destiné à la fabrication du "Taleggio" est issu exclusivement d'animaux d'exploitations agricoles situées dans cette zone délimitée.
- Toutes les données des fournisseurs de lait sont collectées, et l'identification de ces derniers est assurée grâce à des listes déposées et visées qui sont établies sur une base mensuelle.
- De cette façon, on peut facilement identifier les animaux dont est issu le lait et l'exploitation à laquelle ces animaux appartiennent. La matière première est régulièrement contrôlée afin d'en établir la conformité en matière d'hygiène et de santé, ainsi que ses caractéristiques de caséification.»

est remplacé par:

«Article 4 – Preuve de l'origine

Les opérateurs sont inscrits dans des listes ad hoc gérées par l'organisme de contrôle et garantissent, sur la base de relevés d'autocontrôle, soumis à la vérification de l'organisme de contrôle, la preuve que les aliments pour animaux, les matières premières et le produit proviennent de l'aire d'origine, en enregistrant, pour chaque phase, les lots entrants et les lots sortants et la corrélation entre ceux-ci.»

Motif

Dans la version proposée, les références juridiques obsolètes ont été supprimées et remplacées par la formulation commune à l'ensemble des spécifications.

La modification concerne l'article 4, point 2 h), du cahier des charges en vigueur.

Le texte suivant:

«La marque du fromage "TALEGGIO", conformément à l'article 5 du Decreto Presidente della repubblica n° 667 du 5 août 1955, se compose de quatre cercles disposés en carré, à l'intérieur desquels s'inscrivent les lettres et chiffres suivants:

dans le premier cercle en haut à gauche, la lettre T,

dans le deuxième cercle en haut à droite, la lettre T,

dans le troisième cercle en bas à droite, la lettre T,

dans le quatrième cercle en bas à gauche, le numéro du producteur de "Taleggio".

Le marquage est assuré au moyen d'une matrice en matière plastique à usage alimentaire et prend la forme d'une empreinte apposée sur une face plate du fromage "TALEGGIO", au moment du deuxième retournement du fromage et avant le salage, de manière à ce que l'empreinte demeure visible sur le fromage affiné.»

est remplacé par:

«Le logo de l'AOP "Taleggio" est apposé sur une face plate du fromage après le deuxième retournement et avant le salage, de manière à ce que l'empreinte demeure visible sur le fromage affiné et, partant, lors de sa mise à la consommation.

La matrice, en matière plastique à usage alimentaire, se compose de quatre cercles disposés en forme de carré, à l'intérieur desquels s'inscrivent les lettres et chiffres suivants (figure 1):

dans le premier cercle en haut à gauche, la lettre T,

dans le deuxième cercle en haut à droite, la lettre T,

dans le troisième cercle en bas à droite, la lettre T,

dans le quatrième cercle en bas à gauche, le numéro d'identification de la fromagerie de production du "Taleggio".

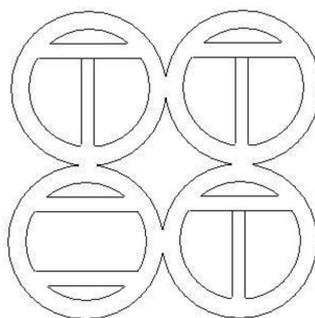


Figure 1»

#### Motif

Les références réglementaires obsolètes ont été supprimées.

Le terme «MARCHIO» (marque) a été remplacé par celui de «LOGO» pour désigner le symbole apposé sur le fromage et le terme «MATRICE» (matrice) fait référence à l'instrument en plastique utilisé pour reproduire le logo en relief.

La matrice est posée sur la surface du fromage placé dans un moule, de manière à ce que le logo, durant le processus de fabrication, puisse s'imprimer sur la face plane du fromage.

#### Méthode de production

La modification concerne l'article 4, point 2 e), du cahier des charges en vigueur. En outre, il a été considéré plus approprié d'insérer une partie de l'article 6 du cahier des charges dans cet article, partie qui est reprise au point 3.3 du document unique

La séquence des étapes de la fabrication est réécrite et des spécifications sont introduites.

Le texte suivant:

«En ce qui concerne la description de la méthode d'obtention du fromage "Taleggio", nous pouvons signaler que, pour les méthodes de production et de transformation, il existe une série d'étapes qui peuvent être résumées comme suit:

Préparation du levain lactique

Coagulation du lait

Rupture du caillé

Mise en moule

Traitement thermique

Retournement dans les moules

Salage

Retournements

Affinage»

est remplacé par:

«Article 5 — Méthode d'obtention

«Le fromage AOP "Taleggio" est fabriqué à partir de lait de vache provenant de vaches élevées dans l'aire d'origine.

Au moins 50 % de la matière sèche de la ration alimentaire distribuée aux vaches, calculée sur une base annuelle, proviennent de l'aire de production.

L'alimentation des vaches est constituée de céréales, de fourrages séchés et verts et d'ensilage d'herbe.

Elle peut être complétée par des aliments concentrés et/ou des tourteaux protéiques. L'utilisation de compléments minéraux et vitaminés est autorisée.

Pour préserver la situation économique de l'exploitation agricole, il est essentiel que la plus grande quantité possible des aliments soient issus de l'exploitation; toutefois, en raison du climat de plus en plus imprévisible (périodes avec de fortes pluies retardant ou empêchant les semis, qui alternent avec des périodes de forte sécheresse réduisant les récoltes), le rendement des productions est très variable ces dernières années et souvent inférieur aux attentes, compte tenu de la grande qualité génétique des élevages et du niveau assez élevé des exigences alimentaires. Par conséquent, par mesure de précaution et conformément aux règlements, on préfère veiller à ce qu'au moins 50 % de la matière sèche de l'alimentation pour les vaches proviennent de l'aire d'origine. Ce pourcentage assure néanmoins le maintien du lien entre l'alimentation et les caractéristiques du lait qui le rendent adapté à la transformation en "Taleggio". En outre, cet apport permet de préserver la microflore ruminale du bétail aux caractéristiques génétiques élevées, ce qui profite à la qualité de la matière première. La production et l'affinage du fromage "Taleggio" doivent avoir lieu dans l'aire de production selon les pratiques suivantes:

Préparation du levain lactique ou ferment sélectionné

Coagulation du lait

Décaillage

Mise en moule

Poinçonnage

Traitement thermique

Retournement dans les moules

Salage

Retournements

Affinage»

Motif

Une phrase introductive a été ajoutée, qui définit plus clairement l'utilisation des aliments pour animaux, comme indiqué dans le règlement (UE) n° 664/2014; cet aspect est repris au point 3.3 du document unique.

L'indication relative au fait qu'un pourcentage minimal de 50 % des aliments devant provenir de l'aire d'origine garantit bien le maintien du lien entre l'alimentation et les caractéristiques du lait n'affecte pas, par exemple, sa teneur en matières grasses et en protéines, qui en fait une matière première apte à la transformation en «Taleggio».

Dans la description schématique du processus, les termes «ferment sélectionné» et la phase relative au «marquage» ont été ajoutés car ils figuraient déjà dans la description du processus, mais pas dans le schéma. Le terme «rottura» (rupture) est remplacé par le terme «taglio» (tranchage) du caillé (qui sont synonymes).

La modification concerne l'article 4, point 2 e), du cahier des charges en vigueur et le point 3.3 du document unique.

La description de la matière première a été réorganisée.

Le texte suivant:

«Le lait utilisé peut être pasteurisé. La présure utilisée doit être exclusivement de la présure animale liquide issue de veau ou de jeune bovin, même en parties non proportionnelles. L'utilisation de présure obtenue à partir de micro-organismes génétiquement modifiés est interdite. Le levain lactique doit résulter de l'association de *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. Un levain lactique naturel produit dans l'exploitation ou à partir de cultures sélectionnées peut être utilisé.»

est remplacé par:

«Le lait utilisé peut être cru ou pasteurisé.

Le levain lactique doit résulter de l'association de *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. Un levain lactique naturel produit dans l'exploitation ou à partir de cultures sélectionnées peut être utilisé.

La coagulation doit s'obtenir exclusivement au moyen de présure d'origine animale liquide issue de veau ou de jeune bovin, même en parties non proportionnelles.

L'utilisation de présure obtenue à partir de micro-organismes génétiquement modifiés est interdite.»

Motif

La description de la matière première a été réorganisée. Dans la version actuelle du cahier des charges, la pasteurisation du lait est indiquée comme étant une possibilité. Cela sous-entend que si le lait n'est pas soumis à pasteurisation, il peut être utilisé tel quel. Dans la version modifiée, il a été jugé préférable de spécifier cette dernière possibilité, à savoir l'utilisation de lait cru, puisque celle-ci était prévue.

La modification concerne l'article 4, point 2 e), du cahier des charges en vigueur. Chaque étape est décrite; la durée du temps de repos du caillé est supprimée. Il est proposé de faire coïncider les phases de moulage et de marquage.

Le texte suivant:

«Une double rupture du caillé est effectuée. La première rupture, grossière, est suivie d'un temps de repos de 10-15 minutes de telle sorte que le caillé gagne en consistance dès le début de l'étape d'égouttage, alors que la deuxième rupture permet d'obtenir des granulés de la taille d'une noisette.

Le marquage d'origine, sur une face plane du fromage, s'effectue, pour des raisons purement techniques, pendant l'étuvage, à l'occasion d'un des retournements après le moulage du caillé.»

est remplacé par:

«Le caillé est soumis à plusieurs opérations de tranchage. La première est suivie d'un temps de repos permettant au caillé de gagner en consistance dès le début de la phase d'égouttage; les opérations suivantes doivent aboutir à la formation de grains de caillé de la taille d'une noisette. Le caillé est réparti dans les moules et, durant la phase de moulage, la marque d'origine est apposée sur une face plane.»

Motif

Les étapes de la transformation ont été mieux définies, et il a été proposé de supprimer la durée du temps de repos du caillé et le nombre d'opérations de tranchage, qui peuvent varier selon les conditions de transformation. Ainsi, grâce à l'évolution technologique que constitue l'amélioration des levains lactiques utilisés, le fromager, fort de son expérience en la matière, décide du temps de repos qui lui apparaît le plus approprié pour garantir la qualité du produit final.

La modification demandée établit que le moulage et le marquage sont effectués en même temps: le caillé est réparti dans les moules et, durant l'étape de moulage, la marque d'origine est apposée sur une face plane, de manière à ce que l'empreinte demeure bien apparente. On constate en effet, avec l'expérience, que lorsque le marquage s'effectue durant l'étape du moulage, il est plus stable et plus apparent au moment du contrôle.

La modification concerne l'article 4, point 2 e), du cahier des charges en vigueur. La modification concerne l'étape de l'étuvage.

Le texte suivant:

«La durée de l'étuvage est comprise entre 8 heures et 16 heures. La température est maintenue entre environ 22 et 25 °C et l'humidité est d'environ 90 %.»

est remplacé par:

«La durée de l'étuvage est comprise entre 8 heures et 16 heures. La température est maintenue entre 20 et 28 °C environ, avec un taux d'humidité supérieur à 80 %.»

Motif

La fourchette de températures à respecter pendant l'étuvage est étendue et le taux d'humidité minimal du local est abaissé.

L'étuvage s'effectue parfois dans des locaux assez vastes, que l'on ouvre et referme fréquemment. Aussi est-il difficile de maintenir des valeurs thermiques et hygrométriques constantes, ces dernières étant souvent influencées par les conditions climatiques extérieures et par l'humidité même des matières introduites.

Il convient de souligner que cette modification n'affecte pas les caractéristiques du produit fini.

La modification concerne l'article 4, point 2 e), du cahier des charges en vigueur. La modification concerne l'étape du salage.

Le texte suivant:

«Les opérations de salage sont effectuées à sec. Le salage en saumure est également autorisé, compte tenu de l'évolution des conditions technologiques.»

est remplacé par:

«Le salage peut être effectué à sec ou en saumure.»

Motif

La phrase concernant le mode de salage est simplifiée.

La modification concerne l'article 4, point 2 e), du cahier des charges en vigueur. La modification concerne l'étape de l'affinage.

Le texte suivant:

«Pour l'affinage, l'humidité naturelle ou contrôlée des locaux doit être comprise entre 85 et 90 % et la température entre 2 et 6 °C.»

est remplacé par:

«Pour l'affinage, l'humidité naturelle ou contrôlée des locaux doit être supérieure à 80 % et la température comprise entre 1 et 6 °C.»

Motif

Il est demandé que la température minimale à laquelle l'affinage peut avoir lieu soit réduite et que le pourcentage minimal d'humidité soit fixé de manière plus précise.

En effet, étant donné que l'affinage a lieu aussi bien en milieu naturel (caves traditionnelles) que dans des locaux qui sont ouverts et refermés fréquemment, il se révèle difficile de maintenir des valeurs thermiques et hygrométriques constantes, ces dernières étant souvent influencées par les conditions climatiques extérieures, en particulier pendant la saison chaude.

Il peut donc être nécessaire d'abaisser d'un degré la température de ces locaux afin de maintenir des conditions d'affinage appropriées; de plus, l'humidité du produit est également liée aux variations saisonnières. L'affinage dans des caves naturelles ou dans des chambres souterraines qui bénéficient de l'air des montagnes est également influencé par les conditions climatiques extérieures.

De telles modifications mineures, qui n'ont aucune influence sur les caractéristiques du produit fini, sont donc nécessaires.

La modification concerne l'article 4, point 2 e), du cahier des charges en vigueur. La spécification relative à l'utilisation d'un tissu pendant l'affinage a été supprimée.

Le texte suivant:

«Au cours de la période d'affinage, qui dure au moins 35 jours, le fromage doit souvent être retourné et traité au moyen d'un tissu imbibé de saumure afin de maintenir la croûte humide et moelleuse et d'éliminer les hyphes, tout en lui faisant prendre la couleur si caractéristique du "Taleggio".»

est remplacé par:

«Au cours de la période d'affinage, qui dure au moins 35 jours, le fromage doit souvent être retourné et sa croûte traitée au moyen d'une solution d'eau salée afin de la maintenir humide et moelleuse et d'éliminer les hyphes, tout en lui faisant prendre la couleur si caractéristique du "Taleggio".»

Motif:

La précision relative au tissu a été supprimée car l'évolution technologique, qui a rendu possible l'utilisation d'autres matériaux plus faciles à gérer du point de vue de l'hygiène, incite les producteurs à remplacer le tissu par des brosses, lesquelles facilitent le lavage de la croûte au moyen d'eau salée pendant l'affinage. Le travail est toujours réalisé par du personnel expérimenté, dans le respect du processus de production traditionnel.

Lien

La modification concerne le point 5 du document unique et l'article 4, points 2 d) et 2 f), du cahier des charges en vigueur.

Pour la rédaction du nouvel article, les paragraphes qui figuraient précédemment à l'article 4, point 2 d) et à l'article 4, point 2 f) du cahier des charges en vigueur ont été reformulés et déplacés ou supprimés.

L'article sur le lien, reformulé et corrigé, est reproduit ci-dessous:

«Point 6 - Lien avec l'aire géographique

Les qualités du "Taleggio" sont dues essentiellement à l'environnement géographique comprenant les facteurs humains et naturels typiques de la zone de production, de transformation et d'affinage, qui le rendent unique et inimitable.

La dénomination "Taleggio" désigne une aire géographique spécifique de Lombardie située entre la Valsassina et le Val Taleggio, qui comprend le village du même nom.

Grâce à la transhumance des animaux et des éleveurs (*bergamini*) qui descendaient de la montagne vers la plaine pendant les mois d'hiver, la production du fromage s'est répandue dans toute l'aire spécifiée au point 4.

Les éléments prouvant le lien entre la qualité du produit et l'aire géographique d'origine sont essentiellement liés à la sensibilité et à la culture fromagère des opérateurs, aux conditions particulières de salage employées, ainsi qu'à la technique de maturation, sans oublier les conditions géographiques du territoire, à savoir le climat, la culture fourragère et le système d'irrigation dominant.

Les facteurs climatiques et agro-zootechniques influent sur la production d'un lait adapté au type spécifique de caséification et de maturation ainsi que sur l'origine et sur le développement de la flore microbienne du lait.

En effet, la qualité du lait destiné à la transformation est étroitement liée au territoire d'origine de l'AOP, où la production fourragère (foin, céréales, oléo-protéagineux, etc.) est abondante grâce à la présence d'un système d'irrigation étendu.

Aujourd'hui encore, dans le respect des méthodes traditionnelles de fabrication, le fromage est produit uniquement et exclusivement à partir de lait, de présure et de sel et aucun traitement de la croûte ni aucun ajout d'additifs ou d'auxiliaires d'aucune sorte ne sont autorisés. Le bois reste toujours largement utilisé, à la fois pour le transport du "Taleggio" (caisses) et pour son affinage (planches en bois); en effet, ce matériau permet au "Taleggio", comme c'est le cas depuis plus de mille ans, de respirer et de rejeter l'excès de lactosérum, gage d'une maturation régulière.

Il faut souligner l'importance des connaissances traditionnelles du fromager, qui se transmettent depuis des siècles: celles-ci sont fondamentales, non seulement au stade de la transformation du lait, mais également dans les phases ultérieures.

Le salage s'effectue à sec et/ou en saumure. C'est une opération délicate, dont dépend en grande partie la réussite du "Taleggio", fromage dont la maturation est typiquement centripète.

À la surface du "Taleggio" se trouvent une microflore naturelle mixte composée d'une association constante de Schizomycètes appartenant à la famille des *Micrococaceae* et des Eumycètes, dont *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus* et *Penicillium frequentans*, ainsi que des levures pouvant être attribuées aux genres *Torulospora* et *Saccharomyces*.

Le phénomène de maturation du fromage est donc l'œuvre de la flore microbienne présente dans l'environnement, au stade tant de la production (fromagerie) que de la maturation (cave ou chambre), qui confère au "Taleggio" ses caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, et en particulier la couleur rose de sa croûte, sa consistance essentiellement compacte, plus molle immédiatement sous la croûte, sa saveur caractéristique, douce, aromatique et équilibrée, associée à des notes lactiques que l'on perçoit au palais et à une finale de truffe. Enfin, sur le lieu de l'affinage s'opère la sélection d'espèces microbiennes autochtones, grâce aux conditions thermiques et hygrométriques et à la présence même du produit, qui s'affine selon des cycles à mesure que se développe à sa surface une flore microbienne, laquelle exerce les principales fonctions suivantes:

- a) elle donne de la consistance à la croûte qui s'est formée à la suite d'un raffermissement à l'air, créant un duvet adhérent à la pâte (*Geotrichum* et levures);
- b) elle est à l'origine de la couleur rosée que les microcoques confèrent à la croûte;
- c) elle favorise la protéolyse, sous l'action notamment des genres *Penicillium* et *Mucor* et, dans une moindre mesure, de levures et de microcoques;
- d) elle favorise la lipolyse, qui est à attribuer essentiellement à l'activité du genre *Geotrichum* et aux levures, ainsi qu'aux genres *Penicillium* et *Mucor*.

C'est à cette complexe activité enzymatique de la flore microbienne de la croûte que l'on doit la maturation centripète, qui s'opère de l'extérieur vers l'intérieur, jusqu'au centre du fromage.

Les autres étapes de la transformation - à travers les ingrédients utilisés (lait, présure et ferments), les conditions thermiques et hygrométriques et les pratiques de salage et de morgeage (lavage à l'eau et au sel) - contribuent à conférer au "Taleggio" son caractère.»

#### Étiquetage

La modification concerne l'article 4, point 2 h), du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Le texte suivant:

«Étant donné que le "Taleggio" est également vendu en conditionnement, et donc emballé, il est prévu d'apposer une marque également sur l'enveloppe extérieure.

Cette marque (voir dessin de la marque ci-jointe) possède un bord intérieur de couleur rouge, un bord intermédiaire blanc et un bord extérieur vert.

Au centre se trouve le logo du "Taleggio", en dessous duquel peut être inséré le numéro de la société qui assure le conditionnement; celui-ci ne doit avoir lieu que dans l'aire d'origine, de manière à ce que la société puisse être identifiée lors de la phase de commercialisation. La marque précitée a également été déposée conformément à la loi.»

est remplacé par:

«Article 8 — Conditionnement et étiquetage

Lors de sa mise à la consommation, chaque fromage AOP "Taleggio" conditionné, entier et/ou en portions, doit **porter** l'appellation "Taleggio".

Il doit également porter le logo reproduit ci-après dans la figure 2, avec le bord intérieur de couleur rouge, le bord intermédiaire blanc et le bord extérieur vert, et au centre le sigle CTT en noir, en dessous duquel le numéro attribué par le Consorzio di Tutela à la société titulaire de la marque commerciale peut être inséré. Le logo peut également être imprimé en une seule couleur.



Figure 2

Le logo doit être suivi de la référence du règlement relatif à l'enregistrement de l'AOP "Taleggio", à savoir "Règlement (CE) n° 1107/96". Ce logo a été déposé conformément à la loi.

Afin de protéger le consommateur et de garantir l'authenticité du fromage AOP "Taleggio" mis sur le marché sous forme préemballée et en portions, les opérations de découpe en portions ainsi que de conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée visée au point 3.

Le Consorzio attribue un numéro allant de 1 à 299 aux membres producteurs et un numéro allant de 301 à 499 aux membres affineurs.»

#### *Conditionnement*

La modification concerne l'article 4, point 2 h), du cahier des charges et le point 3.5 du document unique.

Le texte suivant:

«[...] la société assurant le conditionnement, qui doit se dérouler exclusivement dans l'aire d'origine, de telle sorte qu'elle puisse être identifiée pendant la phase de commercialisation.»

est remplacé par:

«Article 8 — Conditionnement et étiquetage

Lors de sa mise à la consommation, chaque fromage AOP "Taleggio" conditionné, entier et/ou en portions, doit porter l'appellation "Taleggio". Il doit également porter le logo reproduit ci-après dans la figure 2, avec le bord intérieur de couleur rouge, le bord intermédiaire blanc et le bord extérieur vert, et au centre le sigle CTT en noir, en dessous duquel le numéro attribué par le Consorzio di Tutela à la société titulaire de la marque commerciale peut être inséré. Le logo peut également être imprimé en une seule couleur.



Figure 2

Le logo doit être suivi de la référence du règlement relatif à l'enregistrement de l'AOP "Taleggio", à savoir "Règlement (CE) n° 1107/96". Ce logo a été déposé conformément à la loi.

Afin de protéger le consommateur et de garantir l'authenticité du fromage AOP "Taleggio" mis sur le marché sous forme préemballée et en portions, les opérations de découpe en portions ainsi que de conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée visée au point 3.

Le Consorzio attribue un numéro allant de 1 à 299 aux membres producteurs et un numéro allant de 301 à 499 aux membres affineurs.»

Motif:

La première partie, relative à la marque, a été reformulée pour en faciliter la compréhension.

En ce qui concerne la découpe en portions, nous entendons maintenir ce qui a déjà été autorisé au stade de l'enregistrement de l'AOP et qui est prévu dans le cahier des charges en vigueur.

Afin de protéger le consommateur et de garantir l'authenticité du fromage AOP «Taleggio» mis sur le marché sous forme préemballée et en portions, les opérations de découpe en portions ainsi que de conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée, ces opérations risquant, sans cela, de faire perdre au «Taleggio» les marques distinctives qui apparaissent sur le produit entier et qui en garantissent l'originalité.

Il a été décidé de supprimer la partie relative au conditionnement des fromages entiers et la référence à la vente au détail (à emporter), ces activités, qui ne relèvent pas du cahier des charges, faisant l'objet de normes contraignantes et étant déjà soumises au contrôle du Consorzio di Tutela.

La phrase suivante a été supprimée: «Outre les membres, les conditionneurs agréés inscrits au groupement Consorzio di Tutela peuvent également procéder au conditionnement de l'AOP "Taleggio"; toutefois, si leur siège se trouve en dehors de l'aire d'origine, ils ne peuvent le faire que sous forme de meules entières.»

*Autres*

*Références légales relatives à l'enregistrement*

La modification concerne l'article 4, point 2 a), du cahier des charges qui devient l'article 1<sup>er</sup>, du nouveau cahier des charges et est inséré au point 3.2, du document unique.

Le texte suivant:

«Le nom de la denrée alimentaire qui comprend l'appellation d'origine est "Taleggio". La reconnaissance a eu lieu par le D.P.R. du 15 septembre 1988.»

est remplacé par:

«Article 1<sup>er</sup> - Dénomination

«L'AOP "Taleggio" est réservée exclusivement au fromage de table à pâte molle et non cuite, produit exclusivement à partir de lait de vache entier, cru ou pasteurisé, qui satisfait aux conditions et exigences établies par le présent cahier des charges.»

*Motif*

La nouvelle formulation permet de supprimer des références légales obsolètes et d'insérer la description du produit «Taleggio», désormais présente à l'article 4, point 2 b); il a également été précisé que le lait peut être cru ou pasteurisé, comme l'indique déjà l'article 4, point 2 e), du cahier des charges en vigueur.

*Contrôles*

La modification concerne l'article 4, point 2 i), du cahier des charges en vigueur.

L'article relatif aux contrôles a été remanié et formulé conformément aux dispositions des articles 36 et 37 du règlement (UE) n° 1151/2012.

Le texte de l'article relatif aux contrôles est le suivant:

«Article 7 - Contrôles

Conformément aux dispositions des articles 36 et 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché du produit, est assurée par l'organisme de contrôle agréé.

Le contrôle de la conformité de l'AOP "Taleggio" au cahier des charges est effectué par CertiProDop S.r.l. - siège social: via del Macello 26, Crema - administration: via del commercio 29 - 26013 Crema (CR), Tél. 0373/259662 - télécopie: 0373/253530 - Courriel: info@certiprodot.it».

DOCUMENT UNIQUE

«Taleggio»

N° UE: PDO-IT-0025-AM01 – 3 août 2020

AOP (X) IGP ( )

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

«Taleggio»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

#### 3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.3. Fromages

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

La dénomination de l'AOP «Taleggio» est réservée exclusivement au fromage de table à pâte molle et non cuite, produit exclusivement à partir de lait de vache entier, cru ou pasteurisé provenant de vaches élevées dans l'aire géographique d'origine, de présure, de sel et de ferments lactiques, qui satisfait aux conditions et exigences indiquées ci-dessous.

Le fromage bénéficiant de l'AOP «Taleggio» doit présenter les caractéristiques suivantes:

Forme: parallélépipède rectangulaire, à faces plates et talon droit;

Dimensions: faces latérales de 18 à 22 cm, talon d'une hauteur de 4 à 7 cm avec de légères variations en fonction des conditions techniques de production;

Poids: compris entre 1,5 et 2,5 kg, relevé à l'issue du délai minimal d'affinage de 35 jours.

En ce qui concerne la hauteur du talon, une tolérance de  $\pm 10\%$  est admise pour les valeurs maximale et minimale;

Croûte: épaisseur fine, consistance moelleuse, couleur rosée naturelle ( $L \leq 77$  a/ $b \geq 0,2$  au colorimètre tristimulus), avec une microflore caractéristique. Aucun traitement de la croûte n'est autorisé, à l'exception de celui à base d'eau et de sel;

Pâte: structure unie, sans ouverture, avec quelques très petits yeux répartis de façon irrégulière; consistance essentiellement compacte, plus molle immédiatement sous la croûte;

Couleur de la pâte: du blanc au jaune paille;

Saveur: caractéristique, douce, aromatique et équilibrée; on perçoit des notes lactiques au palais et une finale de truffe.

Caractéristiques chimiques: teneur en matières grasses sur extrait sec d'au moins 48 %; extrait sec: au moins 46 %; une teneur maximale en eau de 54 %; teneur maximale en furosine: 14 mg/100 g protéines.

Le produit ne peut être mis à la consommation s'il est congelé ou s'il a subi une congélation préalable.

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

Au moins 50 % de la matière sèche de la ration alimentaire distribuée aux vaches, calculée sur une base annuelle, proviennent de l'aire de production. L'alimentation des vaches est constituée de céréales, de fourrages séchés et verts et d'ensilage d'herbe. Elle peut être complétée par des aliments concentrés et/ou des tourteaux protéiques. L'utilisation de compléments minéraux et vitaminés est autorisée.

Pour préserver la situation économique de l'exploitation agricole, il est essentiel que la plus grande quantité possible des aliments soient issus de l'exploitation; toutefois, en raison du climat de plus en plus imprévisible (périodes avec de fortes pluies retardant ou empêchant les semis, qui alternent avec des périodes de forte sécheresse réduisant les récoltes), le rendement des productions est très variable ces dernières années et souvent inférieur aux attentes, compte tenu de la grande qualité génétique des élevages et du niveau assez élevé des exigences alimentaires. Par conséquent, par mesure de précaution et conformément aux règlements, on préfère veiller à ce qu'au moins 50 % de la matière sèche de l'alimentation pour les vaches proviennent de l'aire d'origine.

Ce pourcentage assure néanmoins le maintien du lien entre l'alimentation et les caractéristiques du lait qui le rendent adapté à la transformation en «Taleggio». En outre, cet apport permet de préserver la microflore ruminale du bétail aux caractéristiques génétiques élevées, ce qui profite à la qualité de la matière première.

La production du fromage AOP «Taleggio» se fait à partir de lait de vache, cru ou pasteurisé, de présure, de sel et de ferments lactiques.

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

Toutes les étapes du processus de production, de l'élevage du bétail à l'affinage, en passant par la traite et la caséification, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4.

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

Afin de protéger le consommateur et de garantir l'authenticité du fromage AOP «Taleggio» mis sur le marché sous forme préemballée et en portions, les opérations de découpe en portions ainsi que de conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4.

Le Consorzio attribue un numéro allant de 1 à 299 aux membres producteurs et un numéro allant de 301 à 499 aux membres affineurs.

Cette obligation s'explique par la disparition ou l'invisibilité, sur le fromage en portions, des signes d'identification du fromage AOP «Taleggio» présents sur le produit entier et, partant, par la nécessité de garantir l'origine du produit préemballé.

Le conditionnement en portions de fromage bénéficiant de l'AOP «Taleggio» en dehors de l'aire d'origine est autorisé uniquement sur le lieu de vente au détail à la demande du consommateur (à la coupe) ou encore, toujours sur le lieu de vente au détail, pour la vente directe (en libre-service).

Afin de protéger le consommateur et de garantir l'authenticité du fromage AOP «Taleggio» mis sur le marché sous forme préemballée et en portions, les opérations de découpe en portions ainsi que de conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

Au moment de sa mise sur le marché, le fromage entier AOP «Taleggio» doit porter une marque d'origine.

Le logo de l'AOP «Taleggio» est apposé sur une face plate du fromage après le deuxième retournement et avant le salage, de manière à ce que l'empreinte demeure visible sur le fromage affiné et, partant, lors de sa mise à la consommation.

La matrice, en matière plastique à usage alimentaire, se compose de quatre cercles disposés en forme de carré, à l'intérieur desquels s'inscrivent les lettres et chiffres suivants (figure 1):

dans le premier cercle en haut à gauche, la lettre T,

dans le deuxième cercle en haut à droite, la lettre T,

dans le troisième cercle en bas à droite, la lettre T,

dans le quatrième cercle en bas à gauche, le numéro d'identification de la fromagerie de production du «Taleggio».

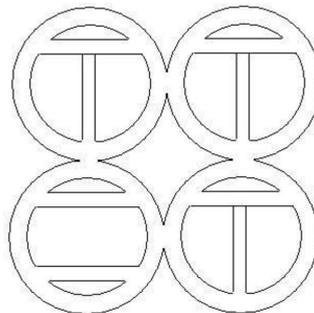


Figure 1

Lors de sa mise à la consommation, chaque fromage AOP «Taleggio» conditionné, entier et/ou en portions, doit porter l'appellation «Taleggio».

Il doit également porter le logo reproduit ci-après dans la figure 2, avec le bord intérieur de couleur rouge, le bord intermédiaire blanc et le bord extérieur vert, et au centre le sigle CTT en noir, en dessous duquel le numéro attribué par le Consorzio di Tutela à la société titulaire de la marque commerciale peut être inséré. Le logo peut également être imprimé en une seule couleur.



Figure 2

Le logo doit être suivi de la référence du règlement relatif à l'enregistrement de l'AOP «Taleggio», à savoir «Règlement (CE) n° 1107/96». Ce logo a été déposé conformément à la loi.

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

La zone de production, d'affinage et de découpe en portions du fromage bénéficiant de l'AOP «Taleggio» comprend l'ensemble du territoire administratif des provinces de Bergame, Brescia, Côme, Lecco, Crémone, Milan, Lodi, Monza et la Brianza, Pavie, Novare, Verbano-Cusio-Ossola et Trévise.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

Les qualités du «Taleggio» sont dues essentiellement à l'environnement géographique comprenant les facteurs humains et naturels typiques de la zone de production, de transformation et d'affinage, qui le rendent unique et inimitable.

La dénomination «Taleggio» désigne une aire géographique spécifique de Lombardie située entre la Valsassina et le Val Taleggio, qui comprend le village du même nom.

Grâce à la transhumance des animaux et des éleveurs (*bergamini*) qui descendaient de la montagne vers la plaine pendant les mois d'hiver, la production du fromage s'est répandue dans toute l'aire spécifiée au point 4.

Les éléments prouvant le lien entre la qualité du produit et l'aire géographique d'origine sont essentiellement liés à la sensibilité et à la culture fromagère des opérateurs, aux conditions particulières de salage employées, ainsi qu'à la technique de maturation, sans oublier les conditions géographiques du territoire, à savoir le climat, la culture fourragère et le système d'irrigation dominant.

Les facteurs climatiques et agro-zootechniques influent sur la production d'un lait adapté au type spécifique de caséification et de maturation ainsi que sur l'origine et sur le développement de la flore microbienne du lait.

En effet, la qualité du lait destiné à la transformation est étroitement liée au territoire d'origine de l'AOP, où la production fourragère (foin, céréales, oléo-protéagineux, etc.) est abondante grâce à la présence d'un système d'irrigation étendu.

Aujourd'hui encore, dans le respect des méthodes traditionnelles de fabrication, le fromage est produit uniquement et exclusivement à partir de lait, de présure et de sel et aucun traitement de la croûte ni aucun ajout d'additifs ou d'auxiliaires d'aucune sorte ne sont autorisés. Le bois reste toujours largement utilisé, à la fois pour le transport du «Taleggio» (caisses) et pour son affinage (planches en bois); en effet, ce matériau permet au «Taleggio», comme c'est le cas depuis plus de mille ans, de respirer et de rejeter l'excès de lactosérum, gage d'une maturation régulière.

Il faut souligner l'importance des connaissances traditionnelles du fromager, qui se transmettent depuis des siècles: celles-ci sont fondamentales, non seulement au stade de la transformation du lait, mais également dans les phases ultérieures.

Le salage s'effectue à sec et/ou en saumure. C'est une opération délicate, dont dépend en grande partie la réussite du «Taleggio», fromage dont la maturation est typiquement centripète.

À la surface du «Taleggio» se trouvent une microflore naturelle mixte composée d'une association constante de Schizomycètes appartenant à la famille des *Micrococcaceae* et des Eumycètes, dont *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus* et *Penicillium frequentans*, ainsi que des levures pouvant être attribuées aux genres *Torulospora* et *Saccharomyces*.

Le phénomène de maturation du fromage est donc l'œuvre de la flore microbienne présente dans l'environnement, au stade tant de la production (fromagerie) que de la maturation (cave ou chambre), qui confère au «Taleggio» ses caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, et en particulier la couleur rose de sa croûte, sa consistance essentiellement compacte, plus molle immédiatement sous la croûte, sa saveur caractéristique, douce, aromatique et équilibrée, associée à des notes lactiques que l'on perçoit au palais et à une finale de truffe. Enfin, sur le lieu de l'affinage s'opère la sélection d'espèces microbiennes autochtones, grâce aux conditions thermiques et hygrométriques et à la présence même du produit, qui s'affine selon des cycles à mesure que se développe à sa surface une flore microbienne, laquelle exerce les principales fonctions suivantes:

- a) elle donne de la consistance à la croûte qui s'est formée à la suite d'un raffermissement à l'air, créant un duvet adhérent à la pâte (*Geotrichum* et levures);
- b) elle est à l'origine de la couleur rosée que les microcoques confèrent à la croûte;
- c) elle favorise la protéolyse, sous l'action notamment des genres *Penicillium* et *Mucor* et, dans une moindre mesure, de levures et de microcoques;
- d) elle favorise la lipolyse, qui est à attribuer essentiellement à l'activité du genre *Geotrichum* et aux levures, ainsi qu'aux genres *Penicillium* et *Mucor*.

C'est à cette complexe activité enzymatique de la flore microbienne de la croûte que l'on doit la maturation centripète, qui s'opère de l'extérieur vers l'intérieur, jusqu'au centre du fromage.

Les autres étapes de la transformation - à travers les ingrédients utilisés (lait, présure et ferments), les conditions thermiques et hygrométriques et les pratiques de salage et de morgeage (lavage à l'eau et au sel) - contribuent à conférer au «Taleggio» son caractère.

### Référence à la publication du cahier des charges

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

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

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

---



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



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

**FR**