

Journal officiel

de l'Union européenne

C 159



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année

5 juin 2013

Numéro d'information Sommaire Page

IV Informations

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

Conseil

2013/C 159/01 Décision du Conseil du 16 mai 2013 portant nomination et remplacement de membres du conseil de direction du Centre européen pour le développement de la formation professionnelle 1

Commission européenne

2013/C 159/02 Taux de change de l'euro 2

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2013/C 159/03 Avis du Ministero dello sviluppo economico («ministère du développement économique») de la République italienne conformément à l'article 3, paragraphe 2, point b), de la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospector, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures 3

FR

Prix:
3 EUR

(suite au verso)

V Avis

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

Commission européenne

2013/C 159/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6873 — InterContinentalExchange/NYSE Euronext) ⁽¹⁾	5
2013/C 159/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6928 — ConAgra Foods/Cargill/CHS/Arden Mills JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 159/06	Publication d'une demande 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	7
---------------	---	---



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

IV

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

CONSEIL

DÉCISION DU CONSEIL

du 16 mai 2013

**portant nomination et remplacement de membres du conseil de direction du Centre européen pour
le développement de la formation professionnelle**

(2013/C 159/01)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le règlement (CEE) n° 337/75 du Conseil du 10 février 1975 portant création d'un Centre européen pour le développement de la formation professionnelle, et notamment son article 4 ⁽¹⁾,

vu la liste de candidatures que la Commission a présentée au Conseil pour la catégorie des représentants des travailleurs,

considérant ce qui suit:

- (1) Par sa décision du 16 juillet 2012 ⁽²⁾, le Conseil a nommé les membres du conseil de direction du Centre européen pour le développement de la formation professionnelle pour la période allant du 18 septembre 2012 au 17 septembre 2015.
- (2) Un siège de membre du conseil de direction du Centre dans la catégorie des représentants des travailleurs est vacant pour l'Espagne.

DÉCIDE:

Article unique

Est nommée membre du conseil de direction du Centre européen pour le développement de la formation professionnelle pour la durée du mandat restant à courir, soit jusqu'au 17 septembre 2015, la personne suivante:

REPRÉSENTANT DES ORGANISATIONS DE TRAVAILLEURS:

ESPAGNE

M. Francisco Javier LÓPEZ

Fait à Bruxelles, le 16 mai 2013.

*Par le Conseil**Le président*

R. QUINN

⁽¹⁾ JO L 39 du 13.2.1975, p. 1.

⁽²⁾ JO C 228 du 31.7.2012, p. 3.

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

4 juin 2013

(2013/C 159/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3092	AUD	dollar australien	1,3538
JPY	yen japonais	131,28	CAD	dollar canadien	1,3510
DKK	couronne danoise	7,4545	HKD	dollar de Hong Kong	10,1612
GBP	livre sterling	0,85580	NZD	dollar néo-zélandais	1,6290
SEK	couronne suédoise	8,5704	SGD	dollar de Singapour	1,6382
CHF	franc suisse	1,2397	KRW	won sud-coréen	1 468,61
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	12,7074
NOK	couronne norvégienne	7,5975	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,0237
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5365
CZK	couronne tchèque	25,775	IDR	rupiah indonésien	12 836,54
HUF	forint hongrois	291,53	MYR	ringgit malais	4,0513
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	54,816
LVL	lats letton	0,7019	RUB	rouble russe	41,7513
PLN	zloty polonais	4,2365	THB	baht thaïlandais	39,813
RON	leu roumain	4,3960	BRL	real brésilien	2,7749
TRY	lire turque	2,4518	MXN	peso mexicain	16,6649
			INR	roupie indienne	73,9630

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Avis du Ministero dello sviluppo economico («ministère du développement économique») de la République italienne conformément à l'article 3, paragraphe 2, point b), de la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospector, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures

(2013/C 159/03)

Le ministère du développement économique fait part de la réception d'une demande d'autorisation de prospector des hydrocarbures, dénommée par convention «Castiglione di Cervia» émanant de la société Exploenergy Srl, concernant une aire située dans la région de l'Émilie-Romagne, plus précisément dans les provinces de Ravenne et de Forlì-Cesena, délimitée par des arcs de méridien et de parallèle, dont les sommets sont indiqués par les coordonnées géographiques suivantes:

Sommets	Longitude O Monte Mario	Latitude N
A	- 0°15'	44°24'
B	- 0°11'	44°24'
C	- 0°11'	44°23'
D	Intersection entre le parallèle 44°23' et la ligne de côte à marée basse	
E	Intersection entre la ligne de côte à marée basse et le parallèle 44°12'	
F	- 0°16'	44°12'
G	- 0°16'	44°14'
H	- 0°20'	44°14'
I	- 0°20'	44°16'
L	- 0°21'	44°16'
M	- 0°21'	44°20'
N	- 0°12'	44°20'
O	- 0°12'	44°21'
P	- 0°13'	44°21'
Q	- 0°13'	44°22'
R	- 0°14'	44°22'
S	- 0°14'	44°23'
T	- 0°15'	44°23'

Entre le sommet «d» et le sommet «e», la limite de la demande d'autorisation est représentée par la ligne de côte à marée basse.

Les coordonnées susmentionnées sont définies selon la cartographie nationale de l'Istituto Geografico Militare (I.G.M.) (l'institut de géographie militaire) — planches n° 89 et 100 de la carte d'Italie à l'échelle 1:100 000.

La superficie de l'aire géographique ainsi définie est de 331,9 km².

Conformément à la directive susmentionnée, à l'article 4 du «decreto legislativo n° 625» du 25 novembre 1996, au «decreto ministeriale» du 4 mars 2011 et au «decreto direttoriale» du 22 mars 2011, le ministère du développement économique publie un avis afin de permettre aux entités intéressées de présenter en concurrence des demandes d'autorisation de prospector des hydrocarbures pour l'aire concernée, délimitée par les points et les coordonnées susvisés.

L'autorité compétente pour l'octroi de l'autorisation de prospector correspondante est le ministère du développement économique — département de l'énergie — direction générale des ressources minières et énergétiques.

La réglementation concernant l'octroi du titre minier est détaillée dans les textes législatifs suivants:

loi n° 613 du 21 juillet 1967; loi n° 9 du 9 janvier 1991; «decreto legislativo n° 625» du 25 novembre 1996; «decreto ministeriale 4 marzo 2011» et «decreto direttoriale 22 marzo 2011».

Le délai de présentation des candidatures est de 3 mois suivant la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Les candidatures présentées après ce délai ne seront pas prises en considération.

Les candidatures doivent être envoyées à l'adresse suivante:

Ministero dello Sviluppo Economico
Dipartimento per l'Energia
Direzione generale per le risorse minerarie ed energetiche
Divisione VI
Via Molise 2
00187 Roma RM
ITALIA

La demande peut également être présentée par l'envoi d'un courriel incluant la documentation au format électronique ainsi que la signature numérique d'un représentant légal de la société requérante à l'adresse suivante: «ene.rme.div.6@pec.sviluppoeconomico.gov.it».

Conformément à l'annexe A, point 2, du «decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri n° 22» du 22 décembre 2010, la durée totale de la procédure unique d'octroi de l'autorisation de prospector ne dépasse pas 180 jours.

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.6873 — InterContinentalExchange/NYSE Euronext)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 159/04)

1. Le 17 mai 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise InterContinentalExchange («ICE», États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise NYSE Euronext («NYX», États-Unis), par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - ICE: entreprise exploitant des marchés à terme, des plateformes de négociation de produits dérivés de gré à gré et des chambres de compensation de produits dérivés aux États-Unis, au Canada et en Europe,
 - NYX: entreprise fournissant des services de cotation et de négociation d'actions au comptant, des services post-marché, des services de négociation et de compensation de produits dérivés, des services d'information et des solutions technologiques aux États-Unis et en Europe.
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 CE sur les concentrations.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence COMP/M.6873 — InterContinentalExchange/NYSE Euronext, à l'adresse suivante:

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 CE sur les concentrations»).

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.6928 — ConAgra Foods/Cargill/CHS/Ardent Mills JV)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2013/C 159/05)

1. Le 28 mai 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel les entreprises ConAgra Foods Inc. («ConAgra Foods», États-Unis), Cargill Incorporated («Cargill», États-Unis) et CHS Inc. («CHS», États-Unis), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Ardent Mills Sàrl («Ardent Mills», Luxembourg) par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- ConAgra Foods: entreprise nord-américaine exerçant des activités dans le secteur alimentaire,
- Cargill: fourniture de produits et services dans les secteurs alimentaire, agricole, financier et industriel,
- CHS: fourniture de produits et services diversifiés dans les secteurs de l'énergie, des céréales et de l'alimentation,
- Ardent Mills: meunerie et vente en Amérique du Nord de différents types de farine, de mélanges à pâtisserie et de divers produits issus du broyage.

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 CE 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 sur les concentrations ⁽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 le projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.6928 — ConAgra Foods/Cargill/CHS/Ardent Mills JV, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande 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

(2013/C 159/06)

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

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9**

«CHAOURCE»

N° CE: FR-PDO-0217-0940-24.01.2012

IGP () AOP (X)

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s)**

3.1. *Modification du point 2) Description du produit*

- Matière première: obligation de transformer du lait entier dont la composition n'est pas modifiée, ceci afin d'empêcher l'ajout ou la soustraction de matière grasse ou de protéines.
- Le taux de matière grasse du produit a été diminué afin d'éviter un excès de matière grasse non traditionnel.
- Flore de surface: précisions concernant la prédominance de *Penicillium Candidum* et la présence de *Geotrichum*.
- Une description des caractéristiques organoleptiques a été ajoutée.
- Format des fromages: les deux formats ont été précisés et encadrés par des valeurs cibles contrôlables.

3.2. *Modification du point 4) Preuve de l'origine*

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Des éléments permettant de mieux tracer le lait et les fromages ont été ajoutés afin de garantir l'origine des produits d'appellation. Le contrôle du cahier des charges de l'appellation d'origine est organisé par un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et complément de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité des fromages.

3.3. *Modification du point 5) Méthode d'obtention*

Production de lait: Cette partie a été modifiée afin de mettre en évidence le lien au terroir par l'origine des animaux et leur alimentation. Il s'agit de la limite minimale de 80 % d'animaux nés dans l'aire et de la définition des règles définissant l'autonomie alimentaire au sein de l'aire. Ces règles concernent également la gestion des pâturages et de la place de l'herbe dans la ration (en définissant un minimum de pâturage pour les génisses et les animaux en lactation) ainsi que les exigences qui concernent les fourrages et les compléments.

Fabrication fromagère: encadrement des différentes phases de fabrication par des valeurs cibles contrôlables (température et durées pour la maturation l'emprésurage, l'égouttage, le ressuyage et l'affinage, définition des pH de moulage et d'emprésurage).

3.4. *Modification du point 8) Étiquetage*

Afin d'encadrer l'étiquetage du produit et de clarifier sa lisibilité auprès du consommateur, un certain nombre de règles sont proposées (utilisation du symbole AOP de l'UE et du logo du groupement ...).

3.5. *Modification du point 9) Exigences nationales*

Un tableau des principaux points à contrôler a été inséré à la fin du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾****«CHAOURCE»****N° CE: FR-PDO-0217-0940-24.01.2012****IGP () AOP (X)****1. Dénomination**

«Chaource»

2. État membre ou pays tiers

France

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

Classe 1.3. Fromages

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

Fromage à pâte molle et croûte fleurie à prédominance lactique, le «Chaource» est exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier qui n'a subi ni d'ajout ni de soustraction de matières grasses ou de protéines.

Sa pâte, salée, a une teneur en matière sèche d'au moins 40 pour cent et contient au moins 48 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec.

Sa croûte doit être recouverte de façon dominante de moisissure blanche de *Penicillium Candidum*. La présence d'une surface marbrée ou tourmentée due à la présence de *Geotrichum* est admise.

Il dégage une légère odeur de champignon et peut développer des arômes fruités, dont la noisette, et un goût léger de champignon frais.

Il se présente sous forme de cylindre à faces planes. Il est fabriqué en deux formats:

- un grand format dont le poids est compris entre 450 et 700 grammes à l'issue de la durée minimum d'affinage et caractérisé par le diamètre intérieur du moule, compris entre 110 et 115 millimètres;
- un petit format dont le poids est compris entre 250 et 380 grammes à l'issue de la durée minimum d'affinage et caractérisé par le diamètre intérieur du moule, compris entre 85 et 90 millimètres.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait utilisé pour l'obtention du «Chaource» est du lait de vache entier qui n'a subi ni d'ajout ni de soustraction de matières grasses ou de protéines sauf celles contenues dans le milieu de culture des ferments lactiques, dans une limite maximale de 3 %. Il doit être collecté, stocké et transformé indépendamment des autres laits soit par l'autonomie totale des circuits de collecte et des ateliers de transformation, soit au sein d'une installation unique par la séparation des laits et des produits transformés de la collecte du lait à l'affinage des fromages.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

La part moyenne annuelle des aliments produits sur l'exploitation représente au moins 75 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier. De plus, la part moyenne des aliments issus de l'aire géographique de l'appellation «Chaource» représente au moins 85 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Les vaches laitières en production ont accès au pâturage pendant une période annuelle minimale de 5 mois. Elles disposent pendant cette période d'une surface minimale en herbe de 20 ares par vache laitière en production. En cas d'affouragement en vert complémentaire au pâturage, les surfaces destinées à cet affouragement en vert ne doivent pas dépasser 10 ares par vache laitière en production.

La part de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières en production est fixée à au moins 30 % de la matière sèche des fourrages grossiers. La part de l'herbe dans l'alimentation des génisses, calculée indépendamment de celle des vaches laitières, est fixée à au moins 30 % de la matière sèche des fourrages grossiers. Ces exigences s'appliquent à tout moment, toute l'année.

La part moyenne annuelle des compléments dans l'alimentation des vaches laitières est inférieure à 27 % de la matière sèche de la ration totale.

La ration totale des vaches laitières est définie comme l'ensemble des fourrages grossiers et des compléments distribués.

Une liste positive de fourrages et d'aliments concentrés est prévue dans le cahier des charges.

Après sevrage, et avant la première lactation, les génisses doivent suivre une saison obligatoire de pâturage d'une durée de 4 mois minimum dans l'aire géographique de l'appellation.

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

La production du lait, la fabrication ainsi que l'affinage doivent être effectués dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage doit comporter l'indication du nom de l'appellation d'origine ainsi que le symbole AOP de l'Union européenne.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception:

- des marques de commerce;
- des mentions «artisanal» ou «fabrication artisanale» réservées aux seuls artisans transformateurs reconnus par la réglementation relative à l'artisanat;
- des mentions «affiné par» ou «affineur», ou toute autre mention faisant référence à l'affinage du produit,
- du logo du syndicat de défense du fromage de Chaource

Par ailleurs, le nom et l'adresse complète du dernier opérateur habilité, à savoir l'affineur, pour l'appellation d'origine «Chaource» doivent figurer sur l'étiquette.

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

L'aire de production recouvre une zone géographique très restreinte aux confins des départements de l'Aube et de l'Yonne englobant la région naturelle de la Champagne humide ayant pour centre la commune de Chaource.

Département de l'Aube

Cantons pris en totalité: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys et Troyes (sept cantons).

Département de l'Yonne

Cantons pris en totalité: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre.

Communes prises en totalité: Bagneaux, Boeurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Coulours, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines.

Communes retenues en partie: Arces-Dilo (partie située au nord de la route nationale 5), Cerisiers (partie située au nord de la route nationale 5), Lailly (partie située au sud de la route départementale 28), La Postolle (partie située au sud de la route départementale 28), Soucy (partie située au sud de la route nationale 439), Thorigny-sur-Oreuse (partie située au sud de la route départementale 28), Vaumort (partie située au nord de la route nationale 5).

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

A. Facteurs naturels

La définition de la zone d'appellation a été établie à partir du bassin de production du Chaourçois et des zones avoisinantes similaires. Ce bassin englobe la région naturelle de la Champagne humide qui a pour centre la commune de Chaource. Ses limites sont, au nord, la forêt d'Aumont et la Seine; au sud, la forêt de Maulnes et l'Armançon; à l'ouest, le plateau calcaire du Pays d'Othe; à l'est, le cours de la Sarce.

Ce bassin est caractérisé par un sous-sol imperméable composé essentiellement de calcaire et d'argile. Le terrain est sillonné par un grand nombre de cours d'eau et les sources y sont nombreuses.

Cette petite région est particulièrement isolée par sa forêt située entre deux grands axes de communication:

— Troyes-Saint-Florentin

— Vallée de la Seine

Les sols argileux de la zone sont le plus souvent occupés par des prairies naturelles. Dotés d'une humidité constante, ils sont propices au développement de l'herbe et demeurent inutilisables et inadaptés pour les cultures. Dans certaines zones comme les vallées humides, leur exploitation par le pâturage en début de saison est souvent retardée, ce qui se traduit par une herbe ayant perdu de ses valeurs nutritives, et un appauvrissement du lait («Procès-verbal de l'assemblée générale du contrôle laitier», 23 janvier 1937).

De par la diversité des sols de la zone et donc de l'exploitation que l'on pouvait en faire, la polyculture élevage s'y est généralisée. Le «Chaource», par son activité d'élevage, a permis et permet encore aujourd'hui le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette zone marquée par la rudesse du climat continental.

B. Facteurs humains

Concernant l'implantation du fromage dans la région, elle s'est trouvée au Moyen Âge étroitement liée à la présence nombreuse d'abbayes et de commanderies. Les moines étaient en effet les seuls à disposer des prés et bois nécessaires à l'alimentation du bétail et à la production de lait et de fromage. La plupart rejetant la consommation de viande, ils la remplacèrent souvent par le fromage, permettant ainsi le développement de l'élevage et la transmission des techniques de transformation fromagères.

Les femmes de la région reprirent ce savoir-faire au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, pour produire des fromages destinés à la seule consommation familiale. La fabrication du fromage devait s'accorder avec les nombreuses corvées journalières qui leur laissaient peu de temps disponible. La traite s'effectuait le matin ou le soir puis on laissait cailler le lait naturellement avant de le reprendre en fin de journée ou le lendemain matin. Le fromage était fabriqué avec du lait gras, c'est-à-dire avec du lait non écrémé (non «levé de la crème»). Le caillé lactique pouvant s'égoutter lentement sans surveillance particulière, ce processus était particulièrement adapté au rythme des fermières.

C'est ce système de production qui a donné son caractère lactique au fromage et en a déterminé les grandes étapes de fabrication (temps de caillage, égouttage spontané et lent).

Les fromages étaient consommés de multiple façon, frais ou secs, les fromages frais étant généralement privilégiés en été pour des raisons de fraîcheur mais également pour des raisons pratiques. En effet, l'affinage variait en fonction des difficultés de conservation liées le plus souvent à la température: quand les conditions étaient défavorables, ils étaient consommés frais, pour éviter de les perdre, et quand les conditions le permettaient ils pouvaient être conservés jusqu'à deux mois. Ces habitudes de consommation ont perduré jusqu'à nos jours, donnant naissance à deux formats de fromage évoluant de manière légèrement différente.

Les fromages qui n'étaient pas consommés à la ferme étaient vendus sur les marchés. On retrouve des traces de ces ventes dès 1829 (octobre 1929, «Tableau des foires existantes dans le département de l'Aube»). La plupart du temps, les fromages étaient collectés par des cossoniers (marchands de fromages) qui les revendaient sur les marchés locaux mais également sur les principales places françaises: Paris, Lyon, Dijon, Toulouse, Reims, Metz, Douai, Clermont-Ferrand, Annecy et Lons-le-Saunier.

Avec le développement de l'agriculture aux XIX^e et XX^e siècles, les rendements laitiers s'améliorèrent, permettant ainsi une augmentation de la production laitière. La vente sur les marchés se développe. Cependant, la fabrication de fromages et leur vente restent des activités contraignantes et les fermières préférèrent livrer le lait aux laiteries qui s'implantaient. Face à la pénurie de fromages fermiers, les cossoniers se lancèrent alors dans la fabrication. Au début des années 60, l'artisan fromager avait pris définitivement le relais des fermières.

Le procédé de fabrication et la matière première utilisée ont toujours permis aux fabricants d'obtenir une plus-value par rapport à des fromages secs et plus petits issus de lait partiellement écrémé («levés de leur crème») fabriqués dans les environs.

5.2. Spécificité du produit

A. Caractéristiques spécifiques du produit

Le «Chaource» est exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier.

Sa pâte, salée au sel sec, est onctueuse, souple et assez ferme à la fois. Il a la particularité de présenter un affinage centripète faisant ressortir au fil du temps le contraste entre son pourtour crémeux et la texture fine et légèrement granuleuse du cœur.

Sa croûte est recouverte de façon dominante de moisissure blanche de *Penicillium Candidum*.

Il dégage une légère odeur de champignon et peut développer des arômes fruités, dont la noisette, et un goût léger de champignon frais.

C'est le seul fromage de vache de fabrication lactique et à croûte fleurie ayant une forme de cylindre haut à faces planes. Cette forme est notamment liée à l'utilisation de moules nettement plus hauts que larges qui permettent de contenir une quantité importante de caillé, favorisant son égouttage spontané par le simple effet de la gravité et donc sans aucune intervention extérieure.

B. Antériorité de l'usage du nom et notoriété

La tradition orale remonte à la première partie du XIX^e siècle. À cette époque, les fermières de Chaourçois fabriquaient avec le lait de leur vache un fromage déjà appelé «le fromage de Chaource».

En 1872, le Dr Pourriau dans son ouvrage «La Laiterie», puis en 1883, M. Huguier-Truelle dans «Le petit guide de la fermière de l'Aube» décrivent déjà précisément les fromages de «Chaource» et leurs principales règles de fabrication.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La définition de l'aire géographique a été établie d'après la zone traditionnelle de fabrication du fromage de «Chaource» et d'élevage bovin laitier.

L'alternance de sols calcaires et argileux a conduit à l'installation d'exploitations de polyculture-élevage, avec orientation de certaines zones localisées sur les sols argileux et dans les vallées inondables des cours d'eau, pour la production herbagère.

Les pratiques d'élevage sont directement influencées par la nature du climat et des terres de la zone et sa localisation géographique. Ainsi, sa situation, au carrefour de plusieurs zones de races bovines a entraîné un désintéressement quant aux races de vaches, au profit d'animaux indigènes. Le fonctionnement autarcique des exploitations, pour valoriser au mieux les ressources locales, a amené à privilégier les aliments (fourrages et compléments) produits sur l'exploitation ou dans le bassin proche (au minimum 75 % des aliments proviennent de l'exploitation et 85 % de la zone). En conséquence, l'herbe a pris une importance non négligeable dans l'alimentation des animaux, que ce soit sous la forme de pâturage (plus de 20 ares par vache pendant au moins 5 mois) ou sous forme conservée (plus de 30 % de la matière sèche utile des fourrages). Souvent originaire de prairies naturelles inondables, la qualité de cette herbe n'est pas suffisante pour la production d'un lait convenablement structuré pour une transformation fromagère, d'où la nécessité de la compléter par d'autres fourrages riches en énergie et par des compléments.

La pauvreté du lait, mais aussi et surtout l'adaptation des fermières à leurs contraintes de travail les ont amenées naturellement à s'orienter vers une production fromagère lactique utilisant du lait entier (d'où des fromages avec un minimum de 48 % de gras sur sec). En effet, les travaux agricoles étant nombreux et variés, elles disposaient de peu de temps pour se consacrer à la production de fromages. Il leur fallait donc un système calé sur le rythme de vie et nécessitant peu de surveillance. Ceci explique que les étapes de fabrication soient si longues et simplifiées (caillage de 12 heures minimum, égouttage spontané et lent). L'affinage était également mené en fonction du rythme de vie: les fromages étaient consommés généralement frais en été, pour leur goût lactique rafraîchissant et pour des raisons évidentes de conservation, et plus affinés dès que les conditions le permettaient. Ces habitudes de consommation ont perduré et ont entraîné deux types de fabrications à durée d'affinage similaire: celle de petits fromages affinés et celle de fromages plus gros, juste fleuris et avec un goût lactique plus prononcé.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChaource.pdf>

⁽⁴⁾ Cf. note 3.

Prix d'abonnement 2013 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 420 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	910 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>

