

# Journal officiel

## de l'Union européenne

L 317



Édition  
de langue française

### Législation

56<sup>e</sup> année  
28 novembre 2013

Sommaire

#### II Actes non législatifs

##### RÈGLEMENTS

- ★ **Règlement d'exécution (UE) n° 1207/2013 de la Commission du 22 novembre 2013 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Fourme d'Ambert (AOP)]** ..... 1
- ★ **Règlement d'exécution (UE) n° 1208/2013 de la Commission du 25 novembre 2013 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Prosciutto di Parma (AOP)]** ..... 8
- ★ **Règlement d'exécution (UE) n° 1209/2013 de la Commission du 25 novembre 2013 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Camembert de Normandie (AOP)]** ..... 17
- ★ **Règlement d'exécution (UE) n° 1210/2013 de la Commission du 25 novembre 2013 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Melocotón de Calanda (AOP)]** ..... 19
- ★ **Règlement d'exécution (UE) n° 1211/2013 de la Commission du 25 novembre 2013 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Banon (AOP)]** ..... 21

Prix: 3 EUR

(suite au verso)

# FR

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères maigres sont des actes de gestion courante pris dans le cadre de la politique agricole et ayant généralement une durée de validité limitée.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères gras et précédés d'un astérisque sont tous les autres actes.

- ★ **Règlement d'exécution (UE) n° 1212/2013 de la Commission du 26 novembre 2013 relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée** ..... 30

Règlement d'exécution (UE) n° 1213/2013 de la Commission du 27 novembre 2013 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes ..... 33

#### DÉCISIONS

2013/687/UE:

- ★ **Décision de la Commission du 26 novembre 2013 sur la notification, par la République hellénique, d'un plan national transitoire tel que visé à l'article 32 de la directive 2010/75/UE du Parlement européen et du Conseil relative aux émissions industrielles [notifiée sous le numéro C(2013) 8133]** ..... 35

---

### III *Autres actes*

#### ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

- ★ **Décision de l'Autorité de surveillance AELE n° 258A/13/COL du 25 juin 2013 portant acceptation d'une demande de dérogation sur la base de l'article 6, paragraphe 2, point a), de l'acte législatif mentionné au point 13c du chapitre I de l'annexe XIII de l'accord sur l'Espace économique européen (directive 2008/68/CE du Parlement européen et du Conseil du 24 septembre 2008 relative au transport intérieur des marchandises dangereuses) visant à autoriser le transport de déchets dangereux tel que décrit à l'article 12 du règlement norvégien n° 384 du 1<sup>er</sup> avril 2009 sur le transport intérieur des marchandises dangereuses (*Forskrift om landtransport av farlig gods*, le «règlement norvégien»), dans la mesure où la société de transport dispose d'un conseiller en sécurité ADR et dans la mesure où ceux qui manipulent et transportent des déchets dangereux suivent une formation spécifique avant d'obtenir leur agrément** ..... 38

---

#### Rectificatifs

- ★ **Rectificatif au règlement d'exécution (UE) n° 909/2013 de la Commission du 10 septembre 2013 relatif aux spécifications techniques applicables au système de visualisation des cartes électroniques et d'informations pour la navigation intérieure (ECDIS Intérieur) visé dans la directive 2005/44/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 258 du 28.9.2013)** ..... 41



## II

(Actes non législatifs)

## RÈGLEMENTS

## RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1207/2013 DE LA COMMISSION

du 22 novembre 2013

**approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Fourme d'Ambert (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Fourme d'Ambert», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1263/96 de la Commission <sup>(2)</sup>.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la preuve de l'origine, la méthode d'obtention, l'étiquetage, les exigences nationales et les coordonnées des structures chargées du contrôle de l'appellation.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Fourme d'Ambert» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 22 novembre 2013.

Par la Commission,  
au nom du président,  
Dacian CIOLOȘ  
Membre de la Commission

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

<sup>(2)</sup> JO L 163 du 2.7.1996, p. 19.

## ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Fourme d'Ambert», la modification suivante est approuvée:

**1. Rubrique IV.2, «Description du produit»**

- La description organoleptique suivante vient compléter la description du produit: «La Fourme d'Ambert possède une texture souple et onctueuse. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de *Penicillium roqueforti*, un goût typé fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.» Cette description est utile à l'examen organoleptique du produit dans le cadre du contrôle.
- Il est précisé que: «La découpe de la Fourme d'Ambert est autorisée si elle ne dénature pas sa texture». Compte-tenu de la constante évolution des modes de consommation du fromage, cette disposition fixe un cadre pour éviter les dérives en termes de type de découpe.

**2. Rubrique IV.4, «Preuve de l'origine»**

**2.1. Sous-rubrique IV.4.1, «Éléments déclaratifs»**

- Il est précisé que: «La déclaration d'identification est effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.» Le contenu et les modalités de transmission des déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits sont détaillés pour chaque catégorie d'opérateur concerné. Ces modifications sont liées à la réforme du système de contrôle des appellations d'origine introduite par la loi d'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer.

**2.2. Sous-rubrique IV.4.2, «Registres»**

- La liste des enregistrements que les opérateurs doivent effectuer est complétée afin de faciliter le contrôle des conditions de production définies par le cahier des charges.

**2.3. Sous-rubrique IV.4.3, «Contrôles sur le produit»**

- Le stade auquel est effectué l'examen organoleptique du produit et la méthode de prélèvement sont précisés. Ces modalités sont ensuite reprises dans le plan de contrôle ou d'inspection de l'appellation d'origine élaboré par un organisme de contrôle.

**3. Rubrique IV.5, «Méthode d'obtention»**

**3.1. Sous-rubrique IV.5.1, «Production du lait»**

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

- Il est proposé d'introduire la disposition suivante:

«À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2015, les fourrages récoltés distribués aux génisses proviennent également de l'aire géographique. Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.»

L'objectif de cette mesure est de renforcer le lien au terroir par l'alimentation du troupeau laitier (en y incluant les génisses) et de faciliter le contrôle de l'alimentation des animaux (en évitant notamment les transferts de fourrages entre vaches laitières et génisses). Un délai pour la mise en application de cette mesure est fixé. En effet, atteindre l'autonomie fourragère peut nécessiter des actions longues à mettre en œuvre: changement des pratiques, modification du parcellaire.

- La disposition visant à l'interdiction des crucifères est ainsi précisée: «La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites et ce pour l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.» L'objectif est de faciliter le contrôle et d'éviter toute ambiguïté pour certains crucifères qui peuvent être à la fois des fourrages et des compléments (par exemple, le colza).
- La place de l'herbe en tant que base de l'alimentation est affirmée, précisée et renforcée à travers les dispositions suivantes: «En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.»
- La disposition sur la quantité minimale de foin distribuée aux vaches laitières hors période de pâturage est reformulée et complétée par la phrase: «On entend par "foin" de l'herbe fauchée et séchée avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.» En effet, dans le cadre du contrôle, il s'est avéré nécessaire de préciser la définition du foin.
- Les conditions de stockage des fourrages sont ainsi précisées: «À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2015, le foin entrant dans l'alimentation du troupeau laitier est stocké sous un abri fixe, dans un endroit sec et isolé du sol. Les fourrages ensilés sont stockés sur une aire bétonnée ou stabilisée.» Ces dispositions visent à préserver la qualité des fourrages. L'entrée en application différée dans le temps de la première disposition doit permettre aux opérateurs de réaliser les investissements nécessaires.
- Pour plus de précision, il est indiqué que l'interdiction de l'élevage en stabulation permanente exclusive concerne les vaches laitières. En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, une obligation de pâturage est imposée aux vaches laitières en lactation, dans les conditions suivantes: «Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an. Les surfaces mises à disposition des vaches laitières en lactation au pâturage sont au minimum de 30 ares par vache en moyenne sur la période de pâturage. Les pâturages sont accessibles aux animaux.» Ces conditions visent à renforcer la place du pâturage dans l'alimentation des vaches laitières.
- Les matières premières autorisées dans les compléments distribués aux vaches laitières et les additifs autorisés font dorénavant l'objet de deux listes positives distinctes, pour plus de clarté.

La liste positive des matières premières autorisées dans les compléments distribués aux vaches laitières est complétée avec les produits des grains de céréales, le maïs grain humide, les produits des graines oléagineuses et de légumineuses, les sous-produits des graines de légumineuses, les coproduits de la fabrication d'acides aminés par fermentation et les sels d'ammonium. Les termes «les graines protéagineuses», «tous les tourteaux sans additions d'urée» et «le sel, les minéraux» sont remplacés, respectivement, par les termes «les graines de légumineuses», «les sous-produits des graines ou fruits oléagineux, sans addition d'urée» et «les éléments minéraux». Il est également précisé que les épis de maïs peuvent être conservés par voie sèche ou humide. Ces matières premières n'ont pas d'impact sur la qualité du produit.

L'usage de soude caustique pour traiter les céréales et leurs sous-produits est interdit car ce n'est pas une pratique traditionnelle.

La liste positive des additifs se substitue à la phrase: «Tout additif visant à modifier directement la composition du lait est interdit.» Elle détaille exhaustivement les catégories et groupes fonctionnels d'additifs autorisés, en respectant la terminologie réglementaire. Cette modification vise à éviter toute ambiguïté ou interprétation lors des contrôles.

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

- Les modalités d'introduction d'animaux achetés hors de l'exploitation dans le troupeau laitier sont précisées de la façon suivante: «Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses et vaches tarées achetées sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.» Ainsi, les animaux achetés hors de l'exploitation bénéficient d'une période d'adaptation d'un mois minimum avant que leur lait ne soit utilisé pour la fabrication de la Fourme d'Ambert.

L'introduction de vaches laitières en cours de lactation dans le troupeau est possible dans les conditions suivantes: «Dans un troupeau laitier, les vaches laitières achetées en cours de lactation auprès d'éleveurs ne respectant pas les conditions de production de l'appellation d'origine "Fourme d'Ambert" représentent au maximum 10 % de l'effectif des vaches laitières en lactation de l'exploitation sur l'année considérée ou au maximum 1 vache laitière en lactation sur l'année considérée pour les exploitations ayant moins de 10 vaches laitières sur l'exploitation.»

- Il est précisé que, afin de renforcer la traçabilité du lait et faciliter le contrôle, «Le dépotage des citernes dans des tanks fixes est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation.»

### 3.2. Sous-rubrique IV.5.5, «Production fermière»

- Dans le cas de la production fermière, la phrase «il est utilisé le lait de deux traites successives maximum, la première étant réfrigérée pour sa conservation» est supprimée. Elle est jugée inutile compte-tenu de la disposition prévoyant que, pour ce type de fabrication, «l'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne.»

### 3.3. Sous-rubrique IV.5.3, «Transformation»

- Il est précisé que le piquage est réalisé à partir du quatrième jour à compter du jour d'emprésurage, au lieu du quatrième jour après emprésurage, afin d'éviter toute ambiguïté lors du contrôle et conformément aux pratiques en cours dans la filière.

## 4. Rubrique IV.8, «Étiquetage»

L'obligation d'apposer la mention «appellation d'origine contrôlée» sur l'étiquetage est supprimée et remplacée par une obligation d'apposer le symbole de l'Union européenne afférent à l'appellation d'origine protégée (AOP), à des fins de lisibilité et de synergie dans la communication des produits enregistrés en AOP.

## 5. Rubrique IV.9, «Exigences nationales»

Conformément à la réforme nationale du système de contrôle des appellations d'origine précitée, un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation est ajouté.

## ANNEXE II

## DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>

## «FOURME D'AMBERT»

N° CE: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

IGP ( ) AOP (X)

**1. Dénomination**

«Fourme d'Ambert»

**2. État membre ou pays tiers**

France

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

Classe 1.3. Fromages

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

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine «Fourme d'Ambert» est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 centimètres à 21 centimètres de hauteur, de 12,5 à 14 centimètres de diamètre et d'un poids de 1,9 à 2,5 kilogrammes, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée.

La teneur en matière grasse est de 50 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine «Fourme d'Ambert» qu'à partir du vingt-huitième jour à compter de la date d'emprésurage.

La «Fourme d'Ambert» est un fromage recouvert d'une fine croûte sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés. La pâte de couleur blanche à crème présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti de couleur bleue à verte.

La «Fourme d'Ambert» possède une texture souple et onctueuse. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de *Penicillium roqueforti*, un goût typé fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

—

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

Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée exclusivement par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation. La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites et ce pour l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.

En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

Hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum 3 kg de foin par vache, exprimés en matière sèche.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an.

L'apport de compléments et additifs est limité à 1 800 kg de matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

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

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

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

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'à 28 jours à compter de la date d'emprésurage ont lieu à l'intérieur de l'aire géographique.

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

La découpe de la «Fourme d'Ambert» est autorisée si elle ne dénature pas sa texture.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage de la «Fourme d'Ambert» comporte le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union européenne.

Tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

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

L'aire géographique de la Fourme d'Ambert s'étend au territoire suivant:

#### *Département du Puy-de-Dôme*

Cantons d'Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontaumur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols: toutes les communes.

Communes d'Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châtelton, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Cournols, Creste, Durtol, Eglise-neuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Eglise, Olloix, Orcines, Orléat, Paslières, Peschadoires, Pesières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Floret, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Gervazy, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Pardoux, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Rémy-de-Blot, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saint-Vincent, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Saurier, Sauxillanges, Sayat, Servant, Sugères, Teilhet, Tourzel-Ronzières, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verrières, Vodable, Volvic.

#### *Département du Cantal*

Cantons d'Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour — Nord, Saint-Flour — Sud: toutes les communes.

#### *Département de la Loire*

Communes de Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Jeansagnière, Lérigneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

#### Facteurs naturels

L'aire géographique de la «Fourme d'Ambert» se situe en zone de montagne et comprend:

— une zone constituée par les «hautes chaumes» du Forez, sur la partie sommitale des monts du Forez, aux confins des départements de la Loire et du Puy-de-Dôme. Se présentant sous la forme de vastes étendues dénudées implantées sur un soubassement granitique et ceinturées par des versants forestiers de résineux, les «hautes chaumes» sont arrosées (précipitations annuelles moyennes supérieures à 1 000 mm) et soumises à une influence continentale et océanique (températures moyennes annuelles inférieures à 10 °C).

— une zone constituée essentiellement de plateaux cristallins ou volcaniques, entrecoupés de vallées encaissées, qui par l'altitude ou la présence de fortes pentes présente également des caractéristiques montagnardes, par opposition aux limagnes, de faible altitude, au relief plat, au substrat majoritairement argilo-calcaire et au climat plus sec.

L'altitude et le climat arrosé font de l'aire géographique un milieu favorable à la pousse de l'herbe.

#### Facteurs humains

La fabrication de la «Fourme d'Ambert» remonte de façon certaine aux temps du haut Moyen Âge, comme en atteste une représentation sculptée dans la pierre d'une ancienne chapelle féodale située au cœur des monts du Forez. Les «hautes chaumes» sont le lieu d'implantation des jasseries (bâtiments d'alpages situés à une altitude supérieure à celle de l'habitat permanent, soit à plus de 1 200 m), témoins de l'activité pastorale liée à la fabrication ancestrale de la «Fourme d'Ambert». Jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, celle-ci s'inscrivait dans une organisation économique et sociale bien particulière. En effet, les troupeaux de taille modeste étaient conduits à l'estive à la belle saison, libérant les prés du village qui étaient fanés pour constituer le stock fourrager hivernal. Les soins apportés aux animaux, la fabrication du fromage et la garde du troupeau étaient du ressort exclusif des femmes, qui vivaient une partie de l'année à la montagne tandis que les hommes restaient au village pour faire les fenaisons et les moissons. Lors de leur fabrication, les fourmes étaient placées après démoulage sur des chéneaux d'égouttage en bois de résineux (demi-troncs évidés) épousant la forme des fromages.

De nos jours les éleveurs continuent à utiliser majoritairement l'herbe pour l'alimentation des vaches laitières. Les techniques de fabrication ont quant à elles évolué suite au développement de la production au début du XX<sup>e</sup> siècle, mais des usages communs à tous les fabricants et des savoir-faire spécifiques ont été conservés. Aujourd'hui, la fabrication de «Fourme d'Ambert» nécessite la mise en œuvre de ces savoir-faire spécifiques. Le caillé est découpé en grains de la taille de grains de maïs qui sont ensuite brassés pour les entourer d'une très fine pellicule les empêchant de se souder entre eux lors du moulage. Avant la mise en moule, un premier égouttage sur tapis permet de séparer le caillé d'une partie du lactosérum sans écraser les grains. Après moulage, l'égouttage est conduit sans pressage, par retournements, afin de permettre l'évacuation du lactosérum restant tout en préservant les cavités créées dans le fromage à l'étape précédente. Le salage contribue à finaliser l'égouttage. Lorsque le fromage a atteint une forme suffisamment stable, soit après une période d'au moins 4 jours, le piquage est réalisé pour créer des entrées d'air qui permettent à l'oxygène de pénétrer dans le fromage. La gestion de la température et de l'humidité lors de l'affinage permet la formation de la croûte et la maîtrise du développement du *Penicillium roqueforti*.

#### 5.2. Spécificité du produit

La «Fourme d'Ambert» est un fromage au lait de vache présentant une forme cylindrique caractéristique, allongée et dressée, de 17 à 21 centimètres de hauteur et de 12,5 à 14 centimètres de diamètre.

Sa pâte présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti, dû au développement du *Penicillium roqueforti*.

Elle possède une texture souple et onctueuse.

#### 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)

Le format de la «Fourme d'Ambert» est lié à l'organisation économique et sociale qui s'était historiquement mise en place sur l'aire géographique, afin de tirer parti du milieu naturel favorable à l'herbe et à l'élevage bovin.

Ce format était en effet adapté aux troupeaux de petite taille et à la main d'œuvre féminine qui produisait le fromage: il nécessitait peu de lait et permettait une manipulation aisée. La forme caractéristique de la «Fourme d'Ambert», allongée et dressée, était particulièrement adaptée à l'égouttage dans les chéneaux de bois de résineux utilisés à cette époque.

Le persillage régulièrement réparti dans la pâte de la «Fourme d'Ambert» est lié au savoir-faire mis en œuvre lors de sa fabrication. En effet, la taille des grains de caillé, associée au brassage, détermine la cohésion de la pâte et favorise l'ouverture de cavités nécessaires au développement du *Penicillium roqueforti*. Ce développement est conforté par la mise en œuvre d'un premier égouttage sur tapis puis d'un égouttage sans pressage, par retournements et par l'apport d'oxygène grâce au piquage. Il s'affirme lors de l'affinage.

La texture souple et onctueuse de la «Fourme d'Ambert» est obtenue notamment grâce à l'absence de broyage et un égouttage, un salage et un affinage adaptés.

Fruit d'un environnement, d'un mode de vie et de techniques fromagères particulières, la «Fourme d'Ambert» est ainsi l'expression d'une communauté humaine dans un milieu naturel de moyenne montagne.

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

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

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

## RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1208/2013 DE LA COMMISSION

du 25 novembre 2013

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Prosciutto di Parma (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto di Parma», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil <sup>(2)</sup>.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges comme suit.
- (3) À la suite de recommandations nutritionnelles qui sont à présent confirmées par le siège de l'Organisation mondiale de la santé, la valeur moyenne maximale pour le critère de sel a été réduite de 6,9 % à 6,2 % et la valeur moyenne minimale de 4,5 % à 4,2 %.
- (4) En ce qui concerne l'étiquetage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné, l'obligation d'insérer sous le symbole du consortium le sigle de l'entreprise de conditionnement/tranchage au lieu de celui du producteur a été prévue. En outre, l'apposition sur l'emballage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné du nom du producteur ou, en tout cas, d'une personne enregistrée dans le système de contrôle de l'appellation d'origine protégée et soumise à toutes les procédures de

contrôle et de certification prévues par ce système a été rendue obligatoire. Les dispositions spécifiques contenues dans le document unique concernant la représentation graphique figurant sur l'emballage ont été remplacées par une formulation moins détaillée.

- (5) Le tableau prévoyant les délais de durabilité minimale pour les différentes catégories de produits et les divers types de technologie d'emballage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné a été modifié conformément aux résultats de certaines études récentes à ce sujet.
- (6) Une précision a été introduite pour identifier sans ambiguïté les catégories de cuisses de porc qui sont éligibles à l'élaboration du produit en ajoutant à l'expression actuellement utilisée «catégories centrales du classement CEE» l'indication spécifique qu'il s'agit des cuisses appartenant aux catégories portant les lettres «U», «R» et «O».
- (7) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto di Parma» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

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

<sup>(2)</sup> JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 25 novembre 2013.

*Par la Commission,  
au nom du président,  
Dacian CIOLOȘ  
Membre de la Commission*

---

## ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto di Parma», la modification suivante est approuvée:

**DEMANDE DE MODIFICATION**

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>

**DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9****«PROSCIUTTO DI PARMA»**

N° CE: IT-PDO-0317-01028 – 9.8.2012

**IGP ( ) AOP (X)****1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Description du produit
  
- Méthode d'obtention
  
- Étiquetage

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

- Modification du document unique ou du résumé

**3. Modification(s)**

Un résumé des modifications apportées au document unique et au texte du cahier des charges figure ci-après.

La première modification porte sur la partie B du cahier des charges et sur le point 5.2 du document unique; elle concerne les critères d'humidité et de sel qui caractérisent le produit. En général, la norme a été simplifiée pour faciliter son application. La modification substantielle, quant à elle, concerne la diminution des valeurs moyennes minimales et maximales pour le critère du sel. À cet égard, la valeur maximale de ce critère a été réduite de 6,9 % à 6,2 % et la valeur minimale de 4,5 % à 4,2 %, de manière à obtenir une valeur moyenne de sel dans le produit qui soit considérablement inférieure aux valeurs précédentes. Cette décision a été prise à la suite des allégations nutritionnelles qui sont à présent confirmées par le siège de l'Organisation mondiale de la santé.

La deuxième modification porte toujours sur la partie B (dernier point relatif à l'étiquetage) ainsi que sur la partie H du cahier des charges et sur le point 3.7 du document unique; elle concerne l'étiquetage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné. Plus précisément, les dispositions spécifiques prévues dans le texte ont été remplacées par une formulation plus générique qui ne contient pas d'exigences techniques. Cette modification vise à simplifier les éventuelles modifications ultérieures relatives à la présentation graphique du conditionnement concerné, en ce sens qu'il sera plus aisé d'apporter des modifications, en l'occurrence uniquement au cahier des charges, ou à une de ses annexes (la directive mentionnée), au lieu de modifier à la fois ces documents et le document unique.

La troisième modification porte sur la partie H du cahier des charges, mais pas sur le document unique. Elle concerne toujours la représentation graphique figurant sur l'emballage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné. Par souci d'une plus grande transparence commerciale également, il est notamment prévu d'insérer sous la couronne ducale, le sigle de l'entreprise de conditionnement/tranchage au lieu de celui du producteur. L'entreprise de conditionnement/tranchage est en fait le dernier intervenant dans l'élaboration du produit avant que celui-ci soit mis à la consommation et cette entreprise est le principal responsable vis-à-vis du consommateur. La réglementation en matière d'étiquetage prévoit en fait d'ajouter en tant qu'élément obligatoire le siège de l'établissement de conditionnement. Il est nécessaire de faire figurer à côté de cette indication, dans un souci de cohérence, également le sigle alphanumérique qui identifie cet opérateur au sein de la filière protégée par l'AOP «Prosciutto di Parma».

Les modifications ultérieures, portant sur les articles 13 et 14 de la directive relative au tranchage pour le «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné sont étroitement liées à cette dernière modification. Les modifications considérées visent à rendre obligatoire l'apposition sur l'emballage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné du nom du producteur ou de l'entreprise de conditionnement enregistrés dans le système de contrôle de l'AOP et soumis à toutes les procédures de contrôle et de certification prévues par le système de l'AOP «Prosciutto di Parma». Pour ce faire, l'article 13 actuel a été complété et un nouvel article 14 a été ajouté.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

Cette dernière modification est motivée par les éléments ci-après. La version du cahier des charges qui fait l'objet de la demande de modification ne prévoit pas l'apposition obligatoire sur l'étiquette ou sur l'emballage du produit du nom du producteur ou de l'entreprise de conditionnement, laissant ainsi la possibilité, prévue dans la réglementation nationale et de l'Union européenne, d'indiquer simplement le nom de la personne qui distribue ou commercialise le produit. Ce dernier intervenant est clairement exclu de toute activité de production, de contrôle et de conditionnement du produit ainsi que du contrôle effectué par l'organisme de certification de l'AOP «Prosciutto di Parma».

Aux fins d'adhérer à l'idée générale et à certains nouveaux principes établis par le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>, et notamment aux dispositions des articles 8 et suivants, il a été décidé, de manière anticipée puisque le règlement n'est pas encore entré définitivement en vigueur, d'identifier un «exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires» (fonction prévue expressément par le règlement susmentionné) qui soit réellement en mesure de garantir la conformité entre le «Prosciutto di Parma» et les mentions figurant sur l'étiquette. Seuls les producteurs qui ont élaboré et contrôlé les produits et les entreprises de conditionnement/tranchage qui ont effectué le tranchage et le conditionnement sont à même d'apporter cette garantie, sachant que le tranchage et le conditionnement constituent une opération unique et indivisible et que, par conséquent, l'entreprise de conditionnement est également celle qui effectue le tranchage. Ces deux intervenants sont en mesure de fournir une garantie substantielle en ce qui concerne les informations mentionnées sur le produit et par conséquent, ils peuvent légitimement être considérés comme «responsables» vis-à-vis du consommateur. À cet égard, l'insertion obligatoire sur l'étiquette du seul nom du producteur pourrait s'avérer discriminatoire et non justifiée par rapport à la raison qui a motivé la demande de modification.

Par ailleurs, cette modification vise à identifier, en tant que personnes responsables des informations relatives au produit, uniquement les personnes enregistrées dans le système officiel de contrôle de l'organisme de certification de l'AOP «Prosciutto di Parma». À cet égard, tant les producteurs que les entreprises de conditionnement/tranchage sont régulièrement soumis à des contrôles de la part des autorités compétentes; là aussi, le fait de choisir exclusivement un seul d'entre eux s'avérerait donc contradictoire par rapport à la motivation mise en lumière ci-dessus.

Pour ces motifs, nous estimons qu'il est nécessaire de prévoir la double possibilité d'apposer le nom du producteur ou celui de l'entreprise de conditionnement/tranchage.

En outre, la mention sur l'emballage de la raison sociale complète de l'entreprise (qui remplace l'utilisation de sigles alphanumériques et de codes) améliore le système de traçabilité du produit, sa transparence et rend ce système plus accessible, même pour un consommateur moyennement informé.

Lorsque le nom de l'entreprise de conditionnement/tranchage est indiqué sous le triangle noir, le producteur peut également ajouter, à côté des autres informations figurant sur l'étiquette et sur l'emballage, sa propre marque et la raison sociale de l'entreprise.

D'une manière plus générale, l'ajout de la raison sociale des intervenants susmentionnés sur la partie antérieure de l'emballage vise principalement à apporter la garantie aux consommateurs en ce qui concerne la conformité entre le produit «Prosciutto di Parma» et les informations mentionnées sur l'étiquette qui y est associée, qui relèvent de la responsabilité des intervenants soumis au contrôle de l'organisme de certification. La modification vise à assurer la plus grande transparence des informations figurant sur le conditionnement du produit, au bénéfice exclusif du consommateur lors de l'achat.

Une modification ultérieure porte également sur la directive relative au tranchage et concerne la révision, la rationalisation et la simplification de l'article 12 de ladite directive établissant les normes relatives à la date de durabilité minimale du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné. D'après les résultats de certaines études récentes à ce propos, il a été jugé approprié de revoir le tableau prévoyant les délais pour les différentes catégories de produits et les divers types de technologie d'emballage.

Enfin, la dernière modification concerne la partie C du cahier des charges et, plus particulièrement, la section relative aux dispositions en matière d'élevage des porcs destinés à la production du «Prosciutto di Parma». La définition des techniques d'élevage précise que celles-ci «visent à obtenir des porcs lourds, objectif qui doit être poursuivi en assurant une prise de poids journalière modérée, et à produire des carcasses relevant des catégories centrales du classement CEE». La réglementation italienne, en plus d'établir une distinction entre les porcs lourds (H) et les porcs légers (L), prévoit, conformément à la réglementation de l'Union, une grille de classement subdivisée en catégories représentées par les lettres suivantes: EUROP. En dépit de l'absence de référence explicite aux lettres dans le texte cité, il apparaît néanmoins clairement dans la disposition que le «Prosciutto di Parma» peut être élaboré exclusivement à partir de cuisses de porcs lourds (H) appartenant aux catégories centrales de la grille communautaire, à savoir celles relevant des catégories portant les lettres «U», «R» et «O», les carcasses portant les lettres «E» et «P» étant exclues. Ce choix, effectué lors de l'élaboration du cahier des charges, est guidé par la conviction selon laquelle les caractéristiques des cuisses appartenant aux carcasses certifiées comme relevant des catégories «E» et «P» ne sont pas compatibles avec les exigences de production du «Prosciutto di Parma».

<sup>(1)</sup> JO L 304 du 22.11.2011, p. 18.

Une discussion se déroule actuellement au niveau de l'Union concernant l'insertion de la catégorie portant la lettre «S» dans la grille EUROP précitée. Le processus législatif avancé semble confirmer que, d'ici peu, la grille communautaire pourrait devenir SEUROP, ce qui aura des conséquences directes également pour l'Italie, où le classement concernera à la fois les porcs lourds et les porcs légers.

Cette nouveauté pourrait poser d'importantes difficultés quant à l'interprétation de la réglementation concernée figurant dans le cahier des charges; il serait alors difficile de déterminer les «catégories centrales du classement» et il y aurait le risque d'autoriser l'utilisation de matières premières inadéquates ou d'exclure celles qui sont parfaitement conformes aux caractéristiques du «Prosciutto di Parma». En effet, compte tenu de la nouvelle présentation de la grille, ses catégories centrales pourraient être représentées par les catégories portant les lettres «E», «U», «R» et «O» ou par celles portant exclusivement les lettres «U» et «R». Dans le premier cas, les cuisses de porcs portant la lettre «E» seraient ajoutées aux catégories centrales, ce qui augmenterait le risque d'utiliser des matières premières non appropriées à la production du «Prosciutto di Parma». Dans le deuxième cas, les cuisses portant la lettre «O» seraient exclues, alors qu'elles présentent des caractéristiques optimales.

Compte tenu de ce qui précède et afin d'éviter ces incertitudes liées à l'interprétation, il serait opportun de préciser l'expression actuellement utilisée dans la partie C du cahier des charges «catégories centrales du classement CEE» en indiquant que ces catégories centrales concernent les carcasses portant les lettres «U», «R» et «O».

---

## ANNEXE II

## DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>

## «PROSCIUTTO DI PARMA»

N° CE: IT-PDO-0317-01028 – 9.8.2012

IGP ( ) AOP (X)

**1. Dénomination**

«Prosciutto di Parma»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

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

Jambon cru affiné; identifié par une marque au feu apposée sur la couenne, de forme extérieure bombée, exempt de partie distale (pied), sans imperfections externes susceptibles de nuire à l'image du produit, avec limitation de la partie musculaire à découvert au-delà de la tête du fémur (noix), à 6 cm (parage court); poids: habituellement compris entre 8 et 10 kilogrammes, jamais inférieur à 7 kilogramme; couleur à la découpe: uniforme, entre le rose et le rouge, entrecoupée du blanc pur des parties grasses; arôme et saveur: viande de saveur délicate et douce, peu salée, arôme parfumé typique; caractérisé par la conformité à des critères d'analyse précis (humidité, sel, protéolyse); après l'apposition de la marque, le «Prosciutto di Parma» peut être commercialisé entier, désossé, en morceaux de forme et de poids variables ou en tranches selon un conditionnement approprié.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

La matière première (cuisses fraîches) utilisée pour la production du «Prosciutto di Parma» est caractérisée par les éléments suivants: la consistance du gras est évaluée par la détermination de l'indice d'iode et/ou du contenu d'acide linoléique sur le gras interne et externe situé sur le pannicule graisseux sous-cutané de la cuisse. Chaque échantillon doit comporter un indice maximal d'iode de 70 et le contenu d'acide linoléique ne doit pas être supérieur à 15 %; l'épaisseur du gras de la partie externe de la cuisse fraîche parée, mesurée verticalement par rapport à la tête du fémur («sous-noix») doit être d'environ 20 mm pour les cuisses fraîches utilisées dans la production de «Prosciutto di Parma» d'un poids compris entre 7 et 9 kilogramme, et d'environ 30 mm pour les cuisses fraîches utilisées dans la production de «Prosciutto di Parma» de plus de 9 kilogramme. Dans tous les cas, l'épaisseur du gras ne doit pas être inférieure à 15 mm et à 20 mm pour les deux catégories respectives de cuisses fraîches, couenne comprise. La «couronne» doit présenter une couverture suffisante pour empêcher le détachement de la couenne du fascia musculaire sous-jacent. Le poids des cuisses fraîches parées se situe de préférence entre 12 et 14 kilogramme, et ne peut, en aucun cas, être inférieur à 10 kilogramme.

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

Les aliments autorisés, les quantités et les modalités d'emploi sont repris dans deux tableaux, le premier concernant les aliments autorisés jusqu'à 80 kg de poids vif et le second concernant les aliments autorisés durant la phase d'engraissement. L'aliment sera, de préférence, administré sous forme liquide (bouillie ou pâte), additionné de lactosérum comme le veut la tradition.

Lors de la première phase, la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 45 % de la matière totale et les aliments admis, en dehors de ceux prescrits pour la deuxième phase, sont les suivants: semoule de gluten de maïs et/ou aliment à base de gluten de maïs (*corn gluten feed*), caroubes dénoyautées, farine de poisson, farine d'extraction de soja, résidus de distillerie, babeurre, lipides avec un point de fusion supérieur à 36 °C, lysats protéiques, maïs ensilé.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

Durant la deuxième phase, celle de l'engraissement, la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 55 % de la matière totale et les aliments admis sont les suivants: maïs, pâtee de grains et/ou d'épis de maïs, sorgho, orge, froment, triticale, avoine, céréales mineures, son et autres sous-produits de la transformation du froment, pommes de terre déshydratées, pulpes de betterave surpressées et ensilées, tourteaux de lin, pulpes épuisées et sèches de betterave, marc de pomme et de poire, peaux de raisin et de tomate comme agents de transit intestinal, sérum de lait, babeurre, farine déshydratée de luzerne, mélasse, farine d'extraction de soja, de tournesol, de sésame, de coco, de germes de maïs, petit pois et/ou autres graines de légumineuses, levure de bière et/ou levure torula et autres, lipides avec point de fusion supérieur à 40 °C.

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

Les opérations de production et d'affinage doivent avoir lieu dans l'aire de production comme spécifié au point 4 afin de garantir la qualité, la traçabilité et le contrôle du produit.

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

Après l'apposition de la marque, le «Prosciutto di Parma», peut être vendu entier, désossé, en morceaux de forme et de poids variables, ou en tranches selon un conditionnement approprié; dans ce dernier cas, les opérations de tranchage et de conditionnement doivent se dérouler exclusivement dans l'aire spécifique de production visée au point 4, premier alinéa, ci-après, et la marque distinctive de l'AOP doit être obligatoirement apposée de façon indélébile et inamovible sur le produit, selon les modalités prévues au point 3.7 ci-après, afin de garantir les caractéristiques qualitatives typiques du «Prosciutto di Parma» et une traçabilité complète du produit.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Le premier élément de reconnaissance du «Prosciutto di Parma», qui, tout en ne concernant pas l'étiquetage, le distingue sur le marché des autres produits, est la «couronne ducale» (marque au feu reproduisant une couronne stylisée à cinq pointes accompagnée du toponyme «Parma»). Celle-ci remplit une double fonction: celle de distinguer le produit des autres jambons crus en lui garantissant son authenticité (marque d'identification) et celle de garantir que le produit lui-même est passé par toutes les phases de production prévues et que lors de chacune de ces phases il a été identifié par les opérateurs concernés. L'utilisation légitime et légale de l'appellation d'origine est subordonnée à la présence de la marque: sans la «couronne ducale», l'appellation en question ne peut être utilisée pour désigner le produit ni sur les étiquettes ni sur l'emballage, ni sur les documents de vente, ni être utilisée au moment de la transaction commerciale (entier, en tranches et préconditionné ou à la vente au détail en portions).

En ce qui concerne les éléments qui caractérisent l'étiquetage du «Prosciutto di Parma», les mentions qui doivent impérativement apparaître sont les suivantes:

- pour le «Prosciutto di Parma» entier non désossé:
  - «Prosciutto di Parma» suivi de «denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée),
  - le siège de l'établissement de production,
- pour le «Prosciutto di Parma» conditionné, entier, désossé ou présenté en morceaux:
  - «Prosciutto di Parma» suivi de «denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée),
  - le siège de l'établissement de conditionnement,
  - la date de production au cas où le sceau ne serait plus visible,
- pour le «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné:
  - les emballages présentent une partie commune située au niveau du bord supérieur gauche, sur laquelle figure la contre-étiquette «couronne ducale» et les mentions:
    - «Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n.26 et del REG. (CE) n. 1107/96» [«Prosciutto di Parma» appellation d'origine protégée conformément à la loi n° 26 du 13 février 1990 et au règlement (CE) n° 1107/96],
    - «confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato» (conditionné sous le contrôle de l'organisme agréé),
  - le siège de l'établissement de conditionnement,
  - la date de production (date du début de l'affinage indiquée sur le sceau).

Il est interdit d'utiliser des qualificatifs tels que «classico» (classique), «autentico» (authentique), «extra», «super» ou tout autre qualification, attribut ou mention ajouté à la dénomination de vente, à l'exception des termes «disossato» (désossé) et «affettato» (en tranches).

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

L'élaboration du «Prosciutto di Parma» a lieu dans l'aire délimitée de la province de Parme qui comprend le territoire de la province de Parme (région Émilie-Romagne – Italie) situé au sud de la via Emilia, à une distance minimale de 5 km de cette dernière, jusqu'à une altitude maximale de 900 m, délimité à l'est par le tracé du fleuve Enza et à l'ouest, par le tracé du torrent Stirone.

La matière première provient d'une aire géographique plus vaste que la zone de transformation, qui comprend le territoire administratif des régions suivantes: Émilie-Romagne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Molise, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium (Italie).

#### 5. Lien avec l'aire géographique

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les caractéristiques particulières du «Prosciutto di Parma» et la garantie du respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire sévères, sont toutes étroitement liées aux conditions environnementales et aux facteurs naturels et humains. À l'intérieur de la macrozone géographique délimitée, seules quelques rares zones restreintes présentant des conditions uniques et inimitables et des compétences humaines particulières se sont développées en tant que zones de production du jambon à appellation. La zone de production du «Prosciutto di Parma», une petite partie de la province de Parme, représente une de ces zones restreintes. La microzone est caractérisée par des conditions écologiques, climatiques et environnementales uniques dues à l'action de l'air marin en provenance de la Versilie qui, après s'être adouci lors de son passage entre les oliviers et les pinèdes de la vallée du Magra, et s'être débarrassé de son humidité sur les cols des Apennins, en s'enrichissant du parfum des châtaigniers, assèche les «Prosciutti di Parma» et leur confère leur douceur unique.

##### 5.2. Spécificité du produit

Le «Prosciutto di Parma» est un jambon cru, affiné pendant une période minimale de 12 mois; les seuls ingrédients admis sont la viande de porc et le sel. Le produit fini présente une forme extérieure bombée et est exempt de la partie distale (pied), la partie musculaire est apparente depuis la tête du fémur (noix) sur 6 cm au maximum (parage court). Le produit affiné a un poids habituel de 8 à 10 kilogramme et jamais inférieur à 7 kilogramme; la couleur à la découpe est uniforme, variant entre le rose et le rouge, entrecoupée du blanc pur des parties grasses; la viande possède une saveur délicate et douce, peu salée, et un arôme parfumé et caractéristique. À l'analyse, le produit répond à des critères précis d'humidité (entre 59 % et 63,5 %), de sel (entre 4,2 % et 6,2 %), et de protéolyse (entre 24 % et 31 %).

##### 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)

Les critères de production qui permettent l'attribution de l'appellation d'origine «Prosciutto di Parma» dépendent tous étroitement des conditions environnementales et des facteurs naturels et humains. Il existe un lien étroit entre la matière première et le «Prosciutto di Parma» qui, associé à l'évolution de la production et à l'évolution socio-économique de l'aire géographique, en a défini les particularités uniques. Les caractéristiques de la matière première sont totalement spécifiques de la macrozone délimitée de l'Italie centrale et septentrionale (telle que précisée au point 4, deuxième alinéa), depuis l'époque étrusque jusqu'à nos jours.

L'évolution de l'élevage de porcs lourds, abattus à un âge avancé, marque les étapes de l'élevage porcin: elle commence avec les races indigènes et autochtones, se développe en fonction des conditions environnementales, sociales et économiques, avec, en particulier, la culture céréalière et la transformation du lait qui caractérisent les systèmes d'alimentation, pour progressivement et naturellement devenir une production à part entière d'un produit qui bénéficie de l'appellation. Il existe, dans la macrozone géographique délimitée, une zone restreinte qui, en fonction des conditions environnementales uniques et inimitables et des compétences humaines particulières, s'est développée en tant que zone de production du «Prosciutto di Parma». Cette zone délimitée est représentée par une petite partie de la province de Parme. En raison de sa situation, cette microzone est caractérisée par des conditions écologiques, climatiques et environnementales uniques dues à l'action de l'air marin en provenance de la Versilie qui, après s'être adouci lors de son passage entre les oliviers et les pinèdes de la vallée du Magra, et s'être débarrassé de son humidité sur les cols des Apennins, en s'enrichissant du parfum des châtaigniers, assèche les «Prosciutti di Parma» et leur confère leur douceur unique.

Parme est situé au cœur de l'ancien territoire de la Gaule cisalpine dont les habitants élevaient de grands troupeaux de porcs et étaient particulièrement experts en production de jambons salés.

En remontant le temps, on trouve diverses sources écrites faisant référence au jambon et à son mode de préparation, notamment dans les listes de la chambre de commerce de 1913, lesquelles mentionnent l'actuelle région de production. La première phase purement artisanale a évolué jusqu'aujourd'hui vers un processus d'industrialisation qui a néanmoins conservé intactes les caractéristiques traditionnelles du produit.

L'origine du produit est documentée du point de vue historique, également pour ce qui est de la zone d'origine de la matière première, cette production étant le fruit de l'évolution de la culture rurale typique commune à toute la «macrorégion» mentionnée précédemment, qui s'est concentrée dans une certaine partie de la province de Parme en raison des conditions microclimatiques et environnementales inimitables.

**Référence à la publication du cahier des charges [article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]**

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition visée à l'article 5, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 510/2006, en publiant la demande de modification de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto di Parma» au Journal officiel de la République italienne n° 154 du 4 juillet 2012.

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 ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1209/2013 DE LA COMMISSION****du 25 novembre 2013****approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Camembert de Normandie (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 52, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Camembert de Normandie», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission <sup>(2)</sup>.

(2) La modification en question n'étant pas mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE)

n° 1151/2012, la Commission a publié la demande de modification, en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), dudit règlement, au *Journal officiel de l'Union européenne* <sup>(3)</sup>.

(3) Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, n'ayant été notifiée à la Commission, la modification doit être approuvée,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

La modification du cahier des charges publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* concernant la dénomination figurant à l'annexe du présent règlement est approuvée.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le 25 novembre 2013.

Par la Commission,  
au nom du président,  
Dacian CIOLOȘ  
Membre de la Commission

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

<sup>(2)</sup> JO L 148 du 21.6.1996, p.1

<sup>(3)</sup> JO C 140 du 18.5.2013, p. 20.

## ANNEXE

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

**Classe 1.3. Fromages**

FRANCE

Camembert de Normandie (AOP)  
  

---

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1210/2013 DE LA COMMISSION****du 25 novembre 2013****approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Melocotón de Calanda (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 52, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Espagne pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Melocotón de Calanda», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 2446/2000 de la Commission <sup>(2)</sup>.
- (2) La modification en question n'étant pas mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a publié la demande de

modification, en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), dudit règlement, au *Journal officiel de l'Union européenne* <sup>(3)</sup>.

- (3) Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, n'ayant été notifiée à la Commission, la modification du cahier des charges doit être approuvée,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*La modification du cahier des charges publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* concernant la dénomination figurant à l'annexe du présent règlement est approuvée.*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le 25 novembre 2013.

Par la Commission,  
au nom du président,  
Dacian CIOLOȘ  
Membre de la Commission

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

<sup>(2)</sup> JO L 281 du 7.11.2000, p. 12

<sup>(3)</sup> JO C 179 du 25.6.2013, p. 19.

## ANNEXE

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

**Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés**

ESPAGNE

Melocotón de Calanda (AOP)

---

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1211/2013 DE LA COMMISSION****du 25 novembre 2013****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Banon (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Banon», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 641/2007 de la Commission <sup>(2)</sup>.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la preuve de l'origine, la méthode d'obtention, l'étiquetage, les exigences nationales et les coordonnées des structures chargées du contrôle de l'appellation.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Banon» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 25 novembre 2013.

*Par la Commission,  
au nom du président,  
Dacian CIOLOȘ  
Membre de la Commission*

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

<sup>(2)</sup> JO L 150 du 12.6.2007, p. 3.

## ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Banon», la modification suivante est approuvée:

**1.1. Preuve de l'origine**

La rubrique a été complétée des dispositions relatives au contrôle et à la garantie de l'origine et de la traçabilité de l'appellation, dispositions modifiées à la suite de la réforme du système de contrôles au niveau national.

**1.2. Méthode d'obtention**

Sur la base des textes nationaux, la rubrique a été complétée d'éléments relatifs à:

— la définition du troupeau

*«On entend par troupeau l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres tarées, des chevrettes et des boucs.»*

Cette disposition permet de mieux définir le terme troupeau.

*«Jusqu'au 31 décembre 2013, les chèvres laitières de races Communes provençales, Roves, Alpines et les croisées issues de ces races devront constituer au minimum 60 % de chaque troupeau.»*

Cette disposition est une mesure d'adaptation du troupeau permettant aux éleveurs d'atteindre l'objectif de 100 % au 1<sup>er</sup> janvier 2014,

— l'alimentation du troupeau:

*«La ration de base de l'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique. Elle est constituée exclusivement du pâturage en prairies et/ou en parcours, de fourrages secs de légumineuses et/ou de graminées et/ou de flores spontanées conservées dans de bonnes conditions.»*

Ces éléments sont ajoutés afin de mieux préciser l'origine et la nature de la ration de base du troupeau.

*«Les chèvres pâturent:*

*sur les parcours composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées;*

*sur les prairies permanentes à flore autochtone;*

*sur les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes.»*

Ces éléments sont ajoutés afin de bien préciser les types de prairies autorisées pour l'alimentation.

*«Pendant la période où la ration grossière doit être assurée majoritairement par le pâturage, la distribution de foin n'excède pas 1,25 kg de matière brute par jour et par chèvre adulte présente.»*

*La distribution de foin est limitée à 600 kg de matière brute par chèvre adulte présente par an.*

*La distribution de fourrage vert à l'auge n'est autorisée que 30 jours non consécutifs par an.»*

Cette disposition est destinée à privilégier le pâturage.

*«L'apport de compléments est limité à 800 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour avec une restriction à 270 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an. La ration complémentaire annuelle doit être composée au minimum de 60 % de céréales. L'apport de luzerne déshydratée est limité à 400 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour en 2 apports minimum avec une restriction à 60 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.»*

Ces dispositions sont destinées à limiter l'apport d'aliment en dehors de la pâture.

«L'apport de fourrages et de luzerne déshydratée extérieurs à l'aire d'appellation est limité à 250 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.»

Cette disposition est destinée à limiter l'apport d'aliment qui n'est pas issu de l'aire de l'appellation.

«L'ensilage et les fourrages enrubannés, les crucifères et autres plantes et graines susceptibles de donner un mauvais goût au lait sont interdits.»

Cette disposition est destinée à interdire l'utilisation d'aliments susceptibles de donner un mauvais goût au lait et donc au fromage,

— la production laitière du troupeau:

«La production moyenne du troupeau est limitée à 850 kg de lait par chèvre en lactation et par an.»

Cette disposition déjà existante a été reformulée afin de tenir compte d'une moyenne annuelle sur le troupeau,

— la technologie fromagère

La phrase «À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2009, la collecte du lait à la ferme est journalière et le stockage du lait avant collecte se fait à une température de 8 °C» est remplacée par la phrase «La collecte de lait est possible à 4 traites maximum, collectées sur deux jours maximum. Le stockage du lait avant collecte se fait à une température égale ou inférieure à 6 °C», afin de tenir compte des contraintes de distance lors de la collecte du lait.

«La dose de présure présentant une concentration de 520 mg de chymosine/l est de 20 à 35 ml pour 100 l de lait.»

Cette disposition est destinée à préciser la dose de présure. Cette dose est nécessaire pour obtenir le temps de caillage optimal.

«La durée de saumurage est de 5 à 8 min.»

Cette disposition est destinée à préciser le temps de salage,

— l'affinage:

«À l'issue de cette phase, elle doit présenter une couverture homogène avec une flore de surface bien établie, une fine croûte de couleur blanc crème, une pâte souple à cœur.»

Cette disposition est destinée à préciser l'aspect du fromage à un stade intermédiaire de l'affinage,

— le pliage sous feuille:

**Conditions de ramassage**

Les feuilles sont récoltées brunes, c'est-à-dire ramassées à l'automne lors de la chute des feuilles. Elles sont propres et saines.

**Conditions de stockage**

Les feuilles sont stockées sèches.

**Traitement**

Les feuilles sont réhydratées avant d'être utilisées pour le pliage. Trois techniques sont possibles:

— à l'eau bouillante,

— à l'eau bouillante vinaigrée à 5 %,

— à l'eau vinaigrée à 5 %.

Le dépétiolage des feuilles est facultatif, cependant seule la base de la feuille peut être découpée à l'exclusion de tout autre redécoupage.

#### Pliage du fromage

*Le fromage est entièrement recouvert de feuilles afin d'assurer un second affinage en "anaérobie".*

*Si la tome est pliée avec des feuilles non dépétiolées, le pétiole est situé sur la face inférieure du fromage.»*

Cette disposition est destinée à préciser les conditions d'obtention et d'utilisation des feuilles de châtaignier. La définition de la qualité de ces feuilles est nécessaire pour obtenir un affinage sous feuille optimal.

#### 1.3. **Étiquetage**

Les dispositions relatives à l'étiquetage sont modifiées afin d'introduire l'obligation d'apposition du symbole «AOP» de l'Union européenne. Des compléments issus des textes nationaux sont introduits.

#### 1.4. **Exigences nationales**

Les exigences nationales sont complétées du tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation, tel que le prévoit la réglementation nationale.

#### 1.5. **Autres**

Les coordonnées des structures chargées du contrôle de l'appellation sont actualisées.

---

## ANNEXE II

## DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>

## «BANON»

N° CE: FR-PDO-0105-0969 – 23.2.2012

## IGP ( ) AOP (X)

**1. Dénomination**

«Banon»

**2. État membre ou pays tiers**

France

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

Class 1.3. Fromages

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

Le «Banon» est un fromage à pâte molle fabriqué à partir de lait de chèvre cru et entier. Il est obtenu par un caillage à prise rapide (caillé présure). Le fromage affiné est plié (c'est-à-dire entièrement recouvert de feuilles) dans des feuilles naturelles de châtaigniers brunes, liées avec du raphia naturel composant 6 à 12 rayons.

Le «Banon», après 15 jours d'affinage minimum dont 10 sous feuilles, a une pâte homogène, crémeuse, onctueuse et souple. Sa croûte est de couleur jaune crème sous les feuilles. Le diamètre du fromage avec les feuilles est compris entre 75 et 85 mm, et la hauteur est de 20 à 30 mm. Le poids net du «Banon» sans les feuilles et après la période d'affinage est de 90 à 110 g.

Le fromage contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Jusqu'au 31 décembre 2013, les chèvres laitières de races Communes provençales, Roves, Alpines et les croisées issues de ces races doivent constituer au minimum 60 % de chaque troupeau.

À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2014, le lait utilisé pour la fabrication de «Banon» provient uniquement de chèvres de race Communes provençales, Roves, Alpines et croisées issues de ces races.

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

La ration de base de l'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique. Elle est constituée exclusivement du pâturage en prairies et/ou en parcours, de fourrages secs de légumineuses et/ou de graminées et/ou de flores spontanées conservées dans de bonnes conditions. Dès que les conditions climatiques et le stade végétatif le permettent, les chèvres doivent être au pâturage et/ou en parcours. Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours et prairies de la zone durant au moins 210 jours par an. Durant 4 mois minimum dans l'année, elles doivent trouver majoritairement leur alimentation grossière par le pâturage.

Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours et prairies de la zone durant au moins 210 jours par an.

Les chèvres pâturent:

- sur les parcours composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées,
- sur les prairies permanentes à flore autochtone,
- sur les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

L'apport d'aliments (fourrages secs et compléments) à l'auge est limité annuellement et quotidiennement. Sont également limités les achats de fourrages extérieurs à la zone.

Durant 4 mois minimum dans l'année, elles doivent trouver majoritairement leur alimentation grossière par le pâturage.

Pendant la période où la ration grossière doit être assurée majoritairement par le pâturage, la distribution de foin n'excède pas 1,25 kg de matière brute par jour et par chèvre adulte présente.

La distribution de foin est limitée à 600 kg de matière brute par chèvre adulte présente par an.

La distribution de fourrage vert à l'auge n'est autorisée que 30 jours non consécutifs par an.

L'apport de compléments est limité à 800 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour avec une restriction à 270 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

La ration complémentaire annuelle doit être composée au minimum de 60 % de céréales.

L'apport de luzerne déshydratée est limité à 400 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour en 2 apports minimum avec une restriction à 60 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

L'apport de fourrages et de luzerne déshydratée extérieurs à l'aire d'appellation est limité à 250 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

L'ensilage et les fourrages enrubannés, les crucifères et autres plantes et graines susceptibles de donner un mauvais goût au lait sont interdits.

Sur l'exploitation, la superficie fourragère effectivement destinée au troupeau caprin est au minimum égale à 1 ha de prairie naturelle et/ou artificielle pour 8 chèvres et à 1 ha de parcours pour 2 chèvres.

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

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

—

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Chaque fromage d'appellation est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimension au moins égale à tout autre caractère figurant sur l'étiquette.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Banon».

Le nom de «Banon» doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

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

L'aire géographique est composée des communes suivantes:

*Département des Alpes-de-Haute-Provence (04)*

Communes comprises dans l'aire en totalité

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Château-redon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Malle-fougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrierue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

#### Communes comprises dans l'aire en partie

Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyrus, Valensole, Villeneuve, Volx.

Pour ces communes, la limite de l'aire géographique figure sur les plans déposés à la mairie des communes concernées.

#### Département des Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Lagne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

#### Département du Vaucluse (84)

Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Saul, Sivergues, Viens.

#### Département de la Drôme (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

### 5. Lien avec l'aire géographique

#### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

##### a) Le milieu naturel

Le berceau du «Banon» est la Haute-Provence autour de la commune de Banon. Il s'agit d'un secteur de moyenne montagne sèche avec des paysages composés de collines et de plateaux sous climat méditerranéen.

L'aire est caractérisée par une absence d'eau, les eaux souterraines sont enfouies à grande profondeur et les eaux superficielles sont soumises à des précipitations exceptionnelles et très irrégulières concentrées principalement en automne et au printemps avec un fort déficit estival.

L'aire du «Banon» est également caractérisée par des sols peu fertiles, essentiellement calcaires, et perméables, qui ont une excellente aptitude à l'absorption des pluies.

C'est un milieu où alternent des végétations forestières à faible densité comprenant pins d'Alep, chênes, genêts, buis et plantes odorantes, des landes à taillis et buissons dispersés et des cultures adaptées à la rudesse d'un climat provençal de moyenne altitude, sec, ensoleillé, souvent assez froid durant l'hiver et qui offre des espaces favorables au parcours des troupeaux de chèvres.

Les conditions naturelles de cette région expliquent le fait que l'économie générale de cette zone est favorable au pastoralisme et aux cultures à faible rendement.

##### b) Antériorité historique du «Banon»

L'histoire de «Banon» remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Sur cette terre à faible potentiel agronomique, le paysan cherche à tirer le meilleur profit des maigres ressources naturelles environnantes: polyculture de subsistance sur quelques pièces de bonne terre, et dans l'espace plus sauvage de la forêt ou de la lande, on prélève bois, gibier, champignons, petits fruits, truffes ou lavandes. En plus du cochon et d'une petite basse-cour, chaque famille entretient également un petit troupeau domestique composé de brebis mais aussi de quelques chèvres, des animaux qui se complètent tant sur le terrain, en ce qu'ils tirent le meilleur parti de la lande et du sous-bois alentour, que sur le plan de leur fonctionnalité économique. Tandis que le mouton est utilisé pour la viande, la chèvre en sa qualité de «vache du pauvre» est là pour produire du lait. Ce lait servira pour l'alimentation familiale à l'état frais mais sera aussi transformé en fromage, seule manière de prolonger dans le temps sa valeur nutritive.

Si le fromage est à vocation domestique, sa valeur commerciale naît du surplus de la production par rapport à la consommation familiale. Ce surplus de production va donc prendre le chemin des marchés locaux pour y être écoulé.

C'est là que Banon, chef-lieu de canton et centre géographique des pays de Lure et d'Albion, carrefour de voies de communication importantes, figurait comme la plus importante de ces places de foires ou de marchés aux fromages.

La première mention de tomes de chèvre pliées, associée au nom Banon, se trouve dans la *Cuisinière provençale* de Marius MORARD, en 1886.

La période d'après-guerre est marquée par l'introduction progressive du progrès technique dans les méthodes de fabrication fromagère. Les troupeaux caprins se spécialisent, on sort du cadre de la fabrication domestique: si l'on produisait du fromage d'abord pour nourrir la famille, et accessoirement pour le vendre, on passe à un stade où il s'agit surtout de produire pour vendre (le surplus nourrissant la famille).

## 5.2. Spécificité du produit

Le «Banon» présente une double originalité, très spécifique dans le secteur des fromages de chèvre, c'est un caillé doux (fromage à coagulation rapide ou caillé présure) enveloppé dans des feuilles de châtaignier.

Si l'on se réfère à l'étude de J.-M. MARIOTTINI, à *la Recherche d'un fromage: le Banon – Éléments d'histoire et d'ethnologie*, le «Banon» a toujours été un fromage à technologie présure et reste un des rares fromages à être fabriqué selon cette technique.

Comme l'histoire en atteste, la Provence se trouve clairement en zone de culture «présure» qui s'oppose à une France du Nord où domine une culture «lactique» (coagulation lente, environ 24 h). Déjà au XV<sup>e</sup> siècle, on offre au roi René «de ces petits fromages mous, des présurs»: la référence à la présure est claire.

Traditionnellement, les faisselles utilisées en Provence présentent de larges trous, ce qui indique que le caillé était de type présure (un caillé lactique «s'échapperait» dans de telles faisselles).

Par ailleurs, le pliage du fromage, propre au «Banon», vise deux objectifs: c'est d'une part une technique de conservation, et d'autre part, une technique de fabrication. C'est une transformation du fromage frais qui rend tout à la fois compte du souci de conserver et d'améliorer le fromage.

Transformer le produit consiste principalement à l'associer aux feuilles de châtaignier, à le «plier». Ce façonnage vient marquer le passage de la tome au «Banon». Ces feuilles jouent comme facteur d'isolation de l'air et ont un rôle d'adjuvant, elles permettent le développement des caractéristiques aromatiques du fromage.

Si de nombreux végétaux paraissent pouvoir être associés au fromage (vigne, châtaignier, platane, noyer...), ce sont les feuilles de châtaigniers qui s'imposent, grâce à la solidité de leur structure et à leur qualité tannique.

## 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)

### a) Le milieu naturel

La zone d'appellation est sous influence méditerranéenne avec des sols peu fertiles, composés principalement de calcaires, qui le plus souvent affleurent et ne retiennent pas l'eau. Ces éléments conduisent à une végétation constituée par une garrigue composée de genêts épineux, aubépines, prunelliers, cistes, genévriers, lavandes, sarriettes, thym... et châtaigniers, implantés vers 1860 dans des zones décalcifiées.

C'est un milieu de prédilection pour l'élevage des chèvres et la pratique du pastoralisme.

### b) Le système agro-pastoral

Pour l'éleveur, les surfaces pastorales et fourragères sont la base de l'alimentation des chèvres. Elles sont intégrées dans la stratégie alimentaire du troupeau. Ainsi, les éleveurs ont mis en place un système particulier de production combinant cette diversité de ressources naturelles.

Le pâturage combine trois types de ressources: des prairies naturelles, des bois et des légumineuses riches en azote. La plupart des éleveurs gardent leurs chèvres, ce qui leur permet, en fonction de la prise d'alimentation en parcours et de l'avancée de la saison, de compléter par un pâturage sur des prairies de sainfoin ou de luzerne.

Ce système d'élevage constitue un usage agricole qui participe pleinement de la typicité de ce fromage en relation avec son terroir.

c) La technique de fabrication

La technique du caillé doux est imposée par les conditions climatiques (température élevée et sécheresse du climat ambiant). Il est en effet impossible dans cette région, sans moyens techniques spécifiques, de refroidir le lait et ensuite le maintenir à basse température, pour laisser agir les ferments lactiques sans risque de le voir tourner. Il faut donc activer le caillage du lait, c'est-à-dire sa coagulation, grâce à la présure.

Le pliage des tomes permettait de couvrir toute l'année alimentaire, de passer notamment la période creuse de l'hiver où les chèvres étaient tarées.

Le «Banon» est la résultante de la combinaison de tous ces facteurs: un milieu pauvre favorable à l'élevage caprin extensif et valorisé par l'homme, un climat chaud et sec conduisant naturellement à la pratique d'un caillé présure et une technique de transformation (le pliage) permettant la conservation des fromages dans le temps.

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

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

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

---

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1212/2013 DE LA COMMISSION**  
**du 26 novembre 2013**  
**relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée**

LA COMMISSION EUROPÉENNE

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun <sup>(1)</sup>, et notamment son article 9, paragraphe 1, point a),

considérant ce qui suit:

- (1) Afin d'assurer l'application uniforme de la nomenclature combinée annexée au règlement (CEE) n° 2658/87, il y a lieu d'arrêter des dispositions concernant le classement des marchandises figurant à l'annexe du présent règlement.
- (2) Le règlement (CEE) n° 2658/87 fixe les règles générales pour l'interprétation de la nomenclature combinée. Ces règles s'appliquent également à toute autre nomenclature qui reprend celle-ci, même en partie ou en y ajoutant éventuellement des subdivisions, et qui est établie par des dispositions spécifiques de l'Union européenne en vue de l'application de mesures tarifaires ou d'autre nature dans le cadre des échanges de marchandises.
- (3) En application desdites règles générales, il convient de classer les marchandises désignées dans la colonne 1 du tableau figurant à l'annexe du présent règlement sous le code NC correspondant mentionné dans la colonne 2, conformément aux motivations indiquées dans la colonne 3 dudit tableau.
- (4) Il est opportun que les renseignements tarifaires contraignants qui ont été délivrés pour les marchandises concer-

nées par le présent règlement et qui ne sont pas conformes à ce dernier puissent continuer à être invoqués par leur titulaire pendant une certaine période, conformément aux dispositions de l'article 12, paragraphe 6, du règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil <sup>(2)</sup>. Il convient de fixer cette période à trois mois.

- (5) Le comité du code des douanes n'a pas émis d'avis sur le point 1 de l'annexe du présent règlement dans le délai imparti par son président; les mesures prévues au point 2 de l'annexe du présent règlement sont conformes à l'avis du comité du code des douanes,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Les marchandises désignées dans la colonne 1 du tableau figurant en annexe sont classées dans la nomenclature combinée sous le code NC correspondant indiqué dans la colonne 2 dudit tableau.

*Article 2*

Les renseignements tarifaires contraignants qui ne sont pas conformes au présent règlement peuvent continuer à être invoqués conformément aux dispositions de l'article 12, paragraphe 6, du règlement (CEE) n° 2913/92 pendant une période de trois mois à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 26 novembre 2013.

*Par la Commission,  
au nom du président,  
Algirdas ŠEMETA  
Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 256 du 7.9.1987, p. 1.

<sup>(2)</sup> Règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil du 12 octobre 1992 établissant le code des douanes communautaire (JO L 302 du 19.10.1992, p. 1).

## ANNEXE

Désignation des marchandises	Classement (code NC)	Motivations
(1)	(2)	(3)
<p>1. Appareil de mesure des pulsations cardiaques consistant en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— un capteur des battements du cœur et un émetteur sans fil, intégré dans une ceinture pectorale;</li> <li>— un dispositif de surveillance du rythme cardiaque comprenant un récepteur sans fil et une montre, équipée de boutons de commande et à affichage optoélectronique, qui peut être portée au poignet;</li> <li>— un support permettant de fixer le dispositif de surveillance du rythme cardiaque sur le guidon d'une bicyclette.</li> </ul> <p>Les battements du cœur sont enregistrés par le capteur et les données correspondantes sont transmises par liaison sans fil au dispositif de surveillance, qui calcule le rythme cardiaque (réel, maximal ou moyen) et affiche le résultat.</p> <p>Le dispositif remplit aussi les fonctions de montre et de chronomètre.</p> <p>(*) Voir image 1.</p>	9031 80 38	<p>Le classement est déterminé par les dispositions des règles générales 1, 3 b) et 6 pour l'interprétation de la nomenclature combinée, par la note 3 du chapitre 90 et par le libellé des codes NC 9031, 9031 80 et 9031 80 38.</p> <p>Le capteur des battements du cœur et le dispositif de surveillance du rythme cardiaque sont destinés à assurer concurremment une fonction bien déterminée au sens de la note 3 du chapitre 90 en liaison avec la note 4 de la section XVI, étant donné que le capteur enregistre les pulsations cardiaques et envoie les signaux au dispositif de surveillance pour traitement et affichage.</p> <p>L'appareil constitue un article composite constitué d'éléments classés sous le chapitre 90 (dispositifs de mesure ou de contrôle) et le chapitre 91 (horlogerie). En vertu de la règle 3 b), il doit être classé comme s'il se composait uniquement de l'élément qui lui confère son caractère essentiel.</p> <p>Eu égard aux caractéristiques objectives de l'appareil, c'est-à-dire à la prépondérance d'éléments assurant une fonction de mesure et de surveillance des battements du cœur, le caractère essentiel de l'appareil réside dans les éléments de mesure. La fonction de montre de l'appareil est auxiliaire à sa fonction de dispositif de mesure, puisqu'un appareil destiné à procéder à des mesures dans le temps (battements du cœur par minute) s'appuie sur une montre pour établir la comparaison dans le temps lors de la mesure. En conséquence, un classement sous la position tarifaire 9102 en tant que montre est exclu.</p> <p>Le classement sous la position tarifaire 9018 en tant qu'instrument ou appareil médical est également exclu, l'appareil n'étant généralement pas utilisé en milieu professionnel médical [voir également le premier alinéa des notes explicatives du système harmonisé (NESH) de la position 9018].</p> <p>Réaliser une mesure par rapport à un facteur temps (détermination du rythme cardiaque ou des battements du cœur par minute) n'équivaut pas à totaliser des unités quelconques [voir également les NESH de la position 9029, point A)]. Par conséquent, le classement dans la sous-position 9029 10 00 «compteurs de tours ou de production, taximètres, totalisateurs de chemin parcouru, podomètres et compteurs similaires» est exclu.</p> <p>La détermination du rythme cardiaque (battements du cœur par minute) n'équivaut pas non plus à la détermination de la vitesse de rotation ou de la vitesse linéaire en fonction du temps [voir également les NESH de la position 9029, point B)]. Aussi un classement dans la sous-position 9029 20 en tant qu'indicateur de vitesse ou de tachymètre est-il également exclu.</p>

(1)	(2)	(3)
		Il convient dès lors de classer l'équipement sous le code NC 9031 80 38 visant les autres instruments, appareils et machines électroniques de mesure ou de contrôle, non dénommés ni compris ailleurs dans le chapitre 90.
<p>2. Capteur des battements du cœur et émetteur sans fil, intégrés dans une ceinture pectorale destinée à être portée autour de la poitrine pour détecter les battements du cœur.</p> <p>Le produit détecte les battements du cœur et transmet les données correspondantes par liaison sans fil à un dispositif de surveillance du rythme cardiaque non inclus lors de la présentation.</p> <p>(*) Voir image 2.</p>	9031 90 85	<p>Le classement est déterminé par les dispositions des règles générales 1 et 6 pour l'interprétation de la nomenclature combinée, par la note 2 b) du chapitre 90 et par le libellé des codes NC 9031, 9031 90 et 9031 90 85.</p> <p>Le produit est exclusivement ou principalement destiné à une utilisation avec un appareil de mesure des pulsations cardiaques de la position 9031. Il s'agit d'un élément essentiel au fonctionnement de l'appareil de mesure des pulsations cardiaques, ce dernier ne pouvant fonctionner sans lui.</p> <p>Il convient dès lors de classer le dispositif sous le code NC 9031 90 85 visant les autres parties d'instruments, appareils et machines de mesure ou de contrôle, non dénommés ni compris ailleurs dans le chapitre 90.</p>

(\*) Les images ont une valeur purement indicative.



Image 1



Image 2

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1213/2013 DE LA COMMISSION****du 27 novembre 2013****établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») <sup>(1)</sup>,vu le règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés <sup>(2)</sup>, et notamment son article 136, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 prévoit, en application des résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay, les critères pour la fixation par la Commission des valeurs forfaitaires

à l'importation des pays tiers, pour les produits et les périodes figurant à l'annexe XVI, partie A, dudit règlement.

(2) La valeur forfaitaire à l'importation est calculée chaque jour ouvrable, conformément à l'article 136, paragraphe 1, du règlement d'exécution (UE) n° 543/2011, en tenant compte des données journalières variables. Il importe, par conséquent, que le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Les valeurs forfaitaires à l'importation visées à l'article 136 du règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 sont fixées à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 27 novembre 2013.

Par la Commission,  
au nom du président,

Jerzy PLEWA

Directeur général de l'agriculture et  
du développement rural

<sup>(1)</sup> JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 157 du 15.6.2011, p. 1.

## ANNEXE

**Valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes**

(EUR/100 kg)

Code NC	Code des pays tiers <sup>(1)</sup>	Valeur forfaitaire à l'importation
0702 00 00	AL	44,1
	MA	41,4
	MK	36,9
	TR	57,9
	ZZ	45,1
0707 00 05	AL	41,5
	TR	87,1
	ZZ	64,3
0709 93 10	MA	133,7
	TR	87,3
	ZZ	110,5
0805 20 10	MA	68,3
	ZA	87,1
	ZZ	77,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	PK	59,4
	SZ	56,2
	TR	70,2
	UY	56,2
	ZA	192,9
	ZZ	87,0
0805 50 10	TR	68,0
	ZZ	68,0
0808 10 80	AU	125,0
	BA	45,7
	MK	41,5
	US	139,5
	ZA	134,8
	ZZ	97,3
0808 30 90	TR	113,5
	ZZ	113,5

<sup>(1)</sup> Nomenclature des pays fixée par le règlement (CE) n° 1833/2006 de la Commission (JO L 354 du 14.12.2006, p. 19). Le code «ZZ» représente «autres origines».

# DÉCISIONS

## DÉCISION DE LA COMMISSION

du 26 novembre 2013

**sur la notification, par la République hellénique, d'un plan national transitoire tel que visé à l'article 32 de la directive 2010/75/UE du Parlement européen et du Conseil relative aux émissions industrielles**

[notifiée sous le numéro C(2013) 8133]

(Le texte en langue grecque est le seul faisant foi.)

(2013/687/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu la directive 2010/75/UE du Parlement européen et du Conseil du 24 novembre 2010 relative aux émissions industrielles (prévention et réduction intégrées de la pollution) <sup>(1)</sup>, et notamment son article 32, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 32, paragraphe 5, premier alinéa, de la directive 2010/75/UE, la République hellénique a soumis à la Commission son plan national transitoire (PNT) le 19 décembre 2012 <sup>(2)</sup>.

(2) Lors de son évaluation du caractère complet du PNT, la Commission a constaté que la date d'octroi du premier permis n'était pas indiquée pour plusieurs installations. Par conséquent, par lettre datée du 11 juin 2013 <sup>(3)</sup>, la Commission a demandé aux autorités helléniques de lui communiquer les informations manquantes ainsi que des éclaircissements concernant la puissance thermique nominale totale d'une installation de combustion.

(3) La République hellénique a communiqué à la Commission des informations complémentaires par lettre datée du 25 juin 2013 <sup>(4)</sup>.

(4) Après une nouvelle évaluation du PNT et des informations complémentaires communiquées, la Commission a adressé aux autorités helléniques une deuxième lettre, le

8 juillet 2013 <sup>(5)</sup>, dans laquelle elle réitérait sa demande d'information concernant la date d'octroi du premier permis pour plusieurs installations et demandait des éclaircissements concernant le recours, pour une installation, à la dérogation visée à la note 4 du tableau C1 de l'appendice C de l'annexe de la décision d'exécution 2012/115/UE de la Commission du 10 février 2012 fixant des règles concernant les plans nationaux transitoires visés à la directive 2010/75/UE du Parlement européen et du Conseil relative aux émissions industrielles <sup>(6)</sup>.

(5) Par lettre du 30 juillet 2013 <sup>(7)</sup>, la République hellénique a communiqué les informations complémentaires et les éclaircissements demandés, en conformité avec la décision d'exécution 2012/115/UE.

(6) Le PNT a donc été évalué par la Commission conformément à l'article 32, paragraphes 1, 3 et 4, de la directive 2010/75/UE et à la décision d'exécution 2012/115/UE.

(7) En particulier, la Commission a examiné la cohérence et l'exactitude des données, hypothèses et calculs utilisés pour déterminer les contributions de chacune des installations de combustion couvertes par le PNT en relation avec les plafonds d'émission fixés dans le PNT et a vérifié qu'il prévoit des objectifs et des buts associés, des mesures et des calendriers pour atteindre ces objectifs ainsi qu'un mécanisme de surveillance qui permettra de s'assurer du respect de ce plan.

(8) La Commission a constaté que les plafonds d'émission pour les années 2016 et 2019 étaient calculés à l'aide des données et formules appropriées et que ces calculs étaient exacts. La République hellénique a communiqué des informations suffisantes en ce qui concerne les mesures qui seront mises en œuvre afin de respecter ces plafonds d'émissions, les contrôles y afférents et le rapport à la Commission sur la mise en œuvre du PNT.

<sup>(1)</sup> JO L 334 du 17.12.2010, p. 17.

<sup>(2)</sup> La notification par la République hellénique a été reçue par courrier électronique le 19 décembre 2012 et enregistrée par la Commission européenne à la même date sous la référence Ares(2012)1526291.

<sup>(3)</sup> Ares(2013)1981975.

<sup>(4)</sup> Ares(2013)2480530.

<sup>(5)</sup> Ares(2013)2586817.

<sup>(6)</sup> JO L 52 du 24.2.2012, p. 12.

<sup>(7)</sup> Ares(2013)2847956.

- (9) Outre les informations complémentaires fournies, la Commission est convaincue que les autorités helléniques ont pris en considération les dispositions énumérées à l'article 32, paragraphes 1, 3 et 4, de la directive 2010/75/UE ainsi que dans la décision d'exécution 2012/115/UE.
- (10) La Commission considère que la mise en œuvre du PNT devrait se faire sans préjudice d'autres dispositions nationales et de l'Union applicables. En particulier, en fixant des conditions d'autorisation individuelles pour les installations de combustion relevant du PNT, la République hellénique prend l'engagement de veiller à ce que le respect des exigences inscrites, notamment, dans la directive 2010/75/UE, dans la directive 2008/50/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 mai 2008 concernant la qualité de l'air ambiant et un air pur pour l'Europe <sup>(1)</sup> et dans la directive 2001/81/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 octobre 2001 fixant des plafonds d'émission nationaux pour certains polluants atmosphériques <sup>(2)</sup> ne soit pas menacé.
- (11) L'article 32, paragraphe 6, de la directive 2010/75/UE fait obligation à la République hellénique d'informer la Commission de toute modification ultérieure du PNT. La Commission devrait en pareil cas s'assurer que les modifications sont conformes aux dispositions de l'article 32, paragraphes 1, 3 et 4, de la directive 2010/75/UE et de la décision d'exécution 2012/115/UE.

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier*

1. Sur la base de l'article 32, paragraphes 1, 3 et 4, de la directive 2010/75/UE et de la décision d'exécution 2012/115/UE, il n'est pas soulevé d'objections à l'encontre du

PNT que la République hellénique a communiqué à la Commission le 19 décembre 2012 en application de l'article 32, paragraphe 5, de la directive 2010/75/UE, tel qu'il a été modifié en conformité avec les informations complémentaires envoyées le 25 juin 2013 et le 30 juillet 2013 <sup>(3)</sup>.

2. Les noms des installations relevant du PNT, des polluants pour lesquels ces installations sont couvertes ainsi que les plafonds d'émission applicables sont mentionnés à l'annexe de la présente décision.

3. La mise en œuvre du PNT par les autorités helléniques n'exempte pas la République hellénique de l'obligation de conformité avec les dispositions de la directive 2010/75/UE applicables aux émissions des installations de combustion individuelles couvertes par le plan, ni d'autres actes applicables de la législation environnementale de l'Union européenne.

*Article 2*

La Commission évaluera toute modification ultérieure du PNT communiquée par la République hellénique afin de s'assurer de sa conformité avec les dispositions de l'article 32, paragraphes 1, 3 et 4, de la directive 2010/75/UE et de la décision d'exécution 2012/115/UE.

*Article 3*

La République hellénique est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 26 novembre 2013.

*Par la Commission*

Janez POTOČNIK

*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 152 du 11.6.2008, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 309 du 27.11.2001, p. 22.

<sup>(3)</sup> La version consolidée du PNT a été enregistrée par la Commission le 7 août 2013 sous la référence Ares(2013)2847956.

## ANNEXE

## Liste des installations relevant du PNT

Numéro	Nom	Puissance thermique nominale totale au 31.12.2010 (en MW)	Polluants couverts par le PNT		
			SO <sub>2</sub>	NO <sub>x</sub>	poussières
1	Megalopolis 3	839	√	√	√
2	Megalopolis 4	822	√	√	√
3	Meliti 1	796	√	√	√
4	Agios Dimitrios 1-2	1 524	√	√	√
5	Agios Dimitrios 3-4	1 574	√	√	√
6	Agios Dimitrios 5	892	√	√	√
7	Kardia 3	812	√	√	√
8	Kardia 4	812	√	√	√

## Panoptique des plafonds d'émission

(en tonnes)

	2016	2017	2018	2019	1.1 – 30.6.2020
SO <sub>2</sub>	42 915	35 763	28 611	21 459	10 730
NO <sub>x</sub>	21 459	21 459	21 459	21 459	10 730
poussières	8 493	6 378	4 262	2 147	1 074

## III

(Autres actes)

## ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

## DÉCISION DE L'AUTORITÉ DE SURVEILLANCE AELE

N° 258A/13/COL

du 25 juin 2013

**portant acceptation d'une demande de dérogation sur la base de l'article 6, paragraphe 2, point a), de l'acte législatif mentionné au point 13c du chapitre I de l'annexe XIII de l'accord sur l'Espace économique européen (directive 2008/68/CE du Parlement européen et du Conseil du 24 septembre 2008 relative au transport intérieur des marchandises dangereuses) visant à autoriser le transport de déchets dangereux tel que décrit à l'article 12 du règlement norvégien n° 384 du 1<sup>er</sup> avril 2009 sur le transport intérieur des marchandises dangereuses (Forskrift om landtransport av farlig gods, le «règlement norvégien»), dans la mesure où la société de transport dispose d'un conseiller en sécurité ADR et dans la mesure où ceux qui manipulent et transportent des déchets dangereux suivent une formation spécifique avant d'obtenir leur agrément**

L'AUTORITÉ DE SURVEILLANCE AELE,

vu l'acte visé au point 13c du chapitre I de l'annexe XIII de l'accord EEE,

la directive 2008/68/CE du Parlement européen et du Conseil du 24 septembre 2008 relative au transport intérieur des marchandises dangereuses (ci-après l'«acte»),

telle qu'adaptée à l'accord EEE par son protocole 1,

vu l'article 9 de l'acte et les décisions n°s 3/12/SC et 4/12/SC du comité permanent,

vu la décision n° 88/13/COL de l'Autorité de surveillance AELE du 27 février 2013 (événement n° 661691) consistant à soumettre au comité des transports de l'AELE des projets de mesures à prendre par l'Autorité de surveillance AELE en ce qui concerne la demande de la Norvège et habilitant le membre du collège compétent à adopter la décision finale si le comité des transports de l'AELE approuve le projet de décision à l'unanimité,

considérant ce qui suit:

Par lettre du 17 octobre 2011 adressée à l'Autorité (événement n° 611939), le gouvernement norvégien a demandé quatre dérogations ainsi qu'une autorisation de mesure restrictive sur la base de l'article 6, paragraphe 2, point a), et de l'article 5, paragraphe 2, de l'acte. La demande précisait que les dérogations

constituaient des dispositions actuelles du droit national, telles que visées aux articles 12, 13, 16, 21 et 28 du règlement norvégien.

Dans une communication du 24 août 2012, le gouvernement norvégien a informé l'Autorité du retrait de sa demande de dérogation concernant l'article 21 du règlement norvégien (équipement pyrotechnique d'urgence).

Conformément à l'article 9 de la directive 2008/68 et aux décisions n°s 3/12/SC et 4/12/SC du comité permanent, l'Autorité a présenté, le 5 octobre 2012, un premier projet de mesures à prendre au comité des transports de l'AELE (ci-après le «comité», événements n°s 648711 et 643174).

Ces projets de mesures se basaient sur un rapport d'évaluation des risques du 14 juin 2012 commandé par l'Autorité à Det Norske Veritas (DNV) (événement n° 640432).

Le 8 novembre 2012, le comité s'est réuni pour examiner les premiers projets de mesures (événement n° 652659, procès-verbal de la réunion).

Par lettre du 26 novembre 2012 (événement n° 654691), le gouvernement norvégien a retiré ses demandes de dérogations pour les articles 13 (véhicule-citerne d'aéroport), 16 (valve de sécurité) et 28 (EX/II/III unités de transport), tout en conservant sa demande de dérogation pour l'article 12 (transport de déchets dangereux).

En conséquence, la dérogation restante demandée au titre de l'article 6, paragraphe 2, point a), de l'acte concerne l'article 12 du règlement norvégien autorisant le transport de déchets dangereux en Norvège. Cette disposition est libellée comme suit:

«Article 12 - Transport de déchets dangereux

1. Jusqu'à 500 kg nets par unité de transport/wagon ferroviaire, le transport de marchandises dangereuses, considérées comme déchets dangereux au sens des réglementations en matière de déchets, est soumis aux seules obligations ADR et RID pour ce qui est des emballages, individuels ou groupés, des citernes, du marquage et des documents de transport.

2. Pour la collecte de déchets liquides en cannettes, boîtes, etc., des emballages extérieurs tels que des fûts agréés ONU, des grands récipients pour vrac rigides ou des grands emballages peuvent être utilisés. Les résidus de colle, de peinture, de solutions résineuses ou de substances similaires dans les emballages jusqu'à dix litres peuvent être transportés sur des palettes à cadre amovible si celles-ci sont adéquatement protégées contre les fuites.

3. Les déchets dangereux des ménages peuvent être transportés dans des boîtes spéciales à couvercle sécurisé. Ces boîtes peuvent porter l'inscription "Déchets dangereux". Les obligations ADR/RID sur les emballages groupés ne doivent pas être respectées si des mesures suffisantes sont prises pour prévenir les réactions dangereuses.

4. Un formulaire de déclaration conforme aux réglementations en matière de déchets peut être utilisé comme document de transport.»

À cet égard, les projets de mesures soumis au comité le 5 octobre 2012 sont libellés de la manière suivante:

«[L]a demande de dérogation en rapport avec l'article 12 du règlement norvégien relatif au transport de déchets dangereux devrait être acceptée dans la mesure où la société de transport dispose d'un conseiller en sécurité ADR et où les chauffeurs possèdent un permis de conduire étendu, de classe C ou D. Toute autre demande doit être rejetée.»

Dans sa lettre du 26 novembre 2012, le gouvernement norvégien a affirmé:

«Article 12 - Transport de déchets dangereux

Le gouvernement norvégien maintient sa demande de dérogation nationale à l'Autorité concernant le présent article, avec quelques adaptations.

La Norvège tient à souligner que les permis de conduire étendus pour les chauffeurs de véhicules (classe C ou D) ne sont pas pertinents pour la sécurité du transport des marchandises dangereuses.

La dérogation portera uniquement sur l'ADR. Les entreprises doivent en outre disposer d'un conseiller en sécurité ADR/

RID. Les personnes qui manipulent et transportent des déchets dangereux doivent suivre une formation spéciale avant d'obtenir leur agrément.»

À la suite d'une demande de l'Autorité, le gouvernement norvégien a fourni les éclaircissements suivants par courriel du 13 décembre 2012 (événement n° 656664) concernant ses propositions de modifications:

«Cette proposition alternative, concernant les exigences en matière de formation, sera limitée au transport routier et suppose que les chauffeurs de véhicules transportant des marchandises dangereuses suivent des formations dans les domaines suivants:

- prescriptions générales applicables au transport des marchandises dangereuses;
- principaux types de risques, notamment du point de vue de leur marquage et de leur étiquetage;
- mesures de prévention et de sécurité appropriées aux différents types de risque;
- chargement, déchargement et transport de déchets dangereux en toute sécurité;
- objet et fonctionnement de l'équipement technique des véhicules;
- informations de base permettant de réduire au minimum la probabilité qu'un événement survienne;
- procédures de réaction d'urgence, y compris celles qui pourraient se révéler nécessaires pour leur propre sécurité et celle de la population, ainsi que de l'environnement, en cas d'incident;
- sensibilisation à la sécurité.

L'employeur tiendra un registre des formations suivies par les chauffeurs qu'il mettra à la disposition de ceux-ci ou de l'autorité compétente sur demande.

La formulation exacte du paragraphe 12 révisé n'est pas encore tout à fait prête, mais la proposition contient la substance du règlement révisé.»

Le 16 janvier 2013 (événement n° 659861), DNV a affirmé que selon elle, les mesures proposées par le gouvernement norvégien concernant les formations spéciales pour les chauffeurs sont plus adaptées que sa proposition originale de permis de conduire de classe C ou D.

Le 18 janvier 2013 et le 1<sup>er</sup> février 2013 (événements n°s 659983 et 661423), le gouvernement norvégien a modifié sa proposition sur les exigences en matière de formation comme suit:

«Les réglementations régissant le transport des marchandises dangereuses dans les tunnels routiers ainsi que les mesures appropriées de réduction des risques et les réactions d'urgence pour ce type de transports.»

«La durée de la formation est de minimum six unités de formation. L'employeur tiendra un registre des formations suivies par les chauffeurs qu'il mettra à la disposition de ceux-ci ou de l'autorité compétente sur demande.»

Le 27 février 2013, l'Autorité a décidé de soumettre au comité les projets de mesures ainsi modifiés qu'elle prendra en ce qui concerne la demande restante de dérogation de la Norvège sur la base de l'article 6, paragraphe 2, point a), de l'acte législatif concernant le transport des déchets dangereux (décision n° 88/13/COL); et d'habiliter le membre du collège compétent à adopter la décision finale si le comité approuve les projets de mesures à l'unanimité.

Par courriels respectivement des 1<sup>er</sup> et 13 mars 2013, les membres du comité des transports de l'AELE ont approuvé à l'unanimité ces projets de mesures (événements n°s 666005, 665893 et 664435).

En conséquence, l'Autorité peut accéder à la demande de dérogation restante de la Norvège sur la base de l'article 6, paragraphe 2, point a), de l'acte.

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

#### Article premier

La demande de dérogation correspondant à l'article 12 du règlement norvégien relatif au transport des déchets dangereux, fondée sur l'article 6, paragraphe 2, point a), de l'acte, qui dispose que «les États membres peuvent, à condition que la sécurité ne soit pas compromise, demander des dérogations à l'annexe I, section I.1...» à savoir l'annexe contenant l'accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (accord ADR), devrait être acceptée dans la mesure où la société de transport dispose d'un conseiller en sécurité ADR, et dans la mesure où les personnes qui manipulent et transportent des déchets dangereux suivent une formation spéciale avant d'obtenir leur agrément (1).

Les chauffeurs de véhicules transportant des déchets dangereux sont formés dans les domaines suivants:

- prescriptions générales applicables au transport des marchandises dangereuses;
- principaux types de risques, notamment du point de vue de leur marquage et de leur étiquetage;
- mesures de prévention et de sécurité appropriées aux différents types de risque;

- chargement, déchargement et transport de déchets dangereux en toute sécurité;
- objet et fonctionnement de l'équipement technique des véhicules;
- informations de base permettant de réduire au minimum la probabilité qu'un événement survienne;
- procédures de réaction d'urgence, y compris des mesures qui pourraient se révéler nécessaires pour leur propre sécurité et celle de la population, ainsi que de l'environnement, en cas d'incident;
- réglementations régissant le transport des marchandises dangereuses dans les tunnels routiers ainsi que les mesures appropriées de réduction et les réactions d'urgence pour ce type de transports;
- sensibilisation à la sécurité.

La durée de la formation est de minimum six unités de formation. L'employeur tiendra un registre des formations suivies par les chauffeurs qu'il mettra à la disposition de ceux-ci ou de l'autorité compétente sur demande.

#### Article 2

La dérogation prévue à l'article 1<sup>er</sup> de la présente décision expire le 26 septembre 2015.

#### Article 3

La dérogation prévue à l'article 1<sup>er</sup> de la présente décision est publiée dans la section EEE et au supplément EEE du *Journal officiel de l'Union européenne*, conformément au point 6 du protocole 1 de l'accord EEE.

#### Article 4

Le Royaume de Norvège est destinataire de la présente décision, qui entrera en vigueur dès qu'elle lui aura été notifiée.

#### Article 5

Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.

Fait à Bruxelles, le 25 juin 2013.

Par l'Autorité de surveillance AELE

Sverrir Haukur GUNNLAUGSSON  
Membre du Collège

Xavier LEWIS  
Directeur

(1) L'article 12 s'applique uniquement au transport routier.

RECTIFICATIFS

Rectificatif au règlement d'exécution (UE) n° 909/2013 de la Commission du 10 septembre 2013 relatif aux spécifications techniques applicables au système de visualisation des cartes électroniques et d'informations pour la navigation intérieure (ECDIS Intérieur) visé dans la directive 2005/44/CE du Parlement européen et du Conseil

(«Journal officiel de l'Union européenne» L 258 du 28 septembre 2013)

Page 12, section 1, chapitre 5.1, au point e):

au lieu de:

«Visualisation of Blue Sign status 0 to 2 and dangerous goods								
Blue sign			Not connected or not available		Not Set		Set	
Blue cones			no	1 to 3	no	1 to 3	no	1 to 3
Heading	Yes	No						
		Symbol						
		True shape						

lire:

«Visualisation des états du feu bleu de 0 à 2 et des marchandises dangereuses								
Feu Blue			Non connecté ou non disponible		Non défini		Défini	
Cônes bleus			Non	1 à 3	Non	1 à 3	Non	1 à 3
Cap	Oui	Non						
		Symbole						
		Silhouette vraie						









EUR-Lex (<http://new.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>



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR