Ref. Ares(2015)1610484 - 15/04/2015

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes
N° 2015-354208/DPh/MS
AGRAP-RP/308/15

Bruxelles, le 13 avril 2015

ARES:
15. 04. 2015
T: MP
C: JP, MP, CC, B3

Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, de la part des Autorités françaises, une demande d'enregistrement en appellation d'origine protégée (AOP) de la dénomination « Abricots rouges du Roussillon » au titre du 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.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Philippe DUCLAUD

Copie par messagerie électronique :

- *michael.erhart@ec.europa.eu*
- *branka.tome@ec.europa.eu*
- *fabienne.segers@ec.europa.eu*
- *agri-b3@ec.europa.eu*

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES À LA COMMISSION EUROPÉENNE

DG AGRI
Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

A l'attention de Monsieur Michael ERHART

Transmission électronique à Agri-B3@ec.europa.eu

Objet : demande d'enregistrement en appellation d'origine protégée (AOP) de la dénomination « Abricots rouges du Roussillon » au titre du 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.

Les autorités françaises ont l'honneur de transmettre à la Commission une demande d'enregistrement de la dénomination « Abricots rouges du Roussillon » en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) dans le cadre du 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.

A la suite de l'instruction de la demande au niveau national, il apparaît que cette demande d'enregistrement remplit les conditions du règlement (UE) n°1151/2012.

L'instruction nationale s'est particulièrement attachée à démontrer que la demande d'enregistrement de la dénomination « Abricots rouges du Roussillon » en AOP répond aux exigences du règlement (UE) n°1151/2012 et notamment aux dispositions de l'article 6.2 relatives à l'homonymie entre une dénomination et le nom d'une variété végétale.

En effet, la demande d'AOP concerne un abricot, issu de 5 variétés[1] appartenant à la même famille d'abricots dits rouges, présentant les mêmes caractéristiques phénotypiques. Trois des variétés d'abricots retenues dans le projet du cahier des charges présentent une homonymie partielle avec la dénomination dont l'enregistrement en AOP est demandé. Il s'agit des variétés « Rouge du Roussillon » (clone A 157), « Rouge du Roussillon » (variété population) et « Royal Roussillon ». Par ailleurs, une autre variété inscrite dans le cahier des charges de l'appellation, enregistrée sous le nom « Aviera » est commercialisée sous la marque commerciale « Héléna du Roussillon ».

L'instruction nationale de la demande s'est centrée sur l'examen d'une éventuelle production commerciale de ces variétés en dehors de l'aire géographique délimitée projetée, tant au plan national qu'au niveau des principaux pays producteurs européens.

Tout d'abord, il convient de souligner que, en dehors de la variété population « Rouge du Roussillon », toutes les variétés listées dans le cahier des charges de l'appellation sont issues de sélections locales, par le centre d'expérimentation des fruits et légumes du Roussillon (Centrex), société d'intérêt collectif agricole.

---

1 - Rouge du Roussillon (variété population) – Rouge du Roussillon (A157) - Aviéra (marque commerciale : Héléna du Roussillon) - Royal Roussillon - Avikandi.

Les données collectées depuis 2009 montrent qu'en dehors de l'aire géographique délimitée, il n'existe pas de production commerciale d'abricots des variétés « Rouge du Roussillon », « Royal Roussillon » ou Aviera (sous la marque « Héléna du Roussillon ») tant en France qu'en Italie ou en Espagne.

En France, selon l'inventaire des variétés établi en 2009 par la section nationale abricots du comité économique agricole fruits et légumes (structure remplacée depuis par l'« association des organisations de producteurs d'abricots de France », reconnue par le ministère de l'agriculture), 95 % des surfaces de production de l'ensemble de ces variétés sont situées dans le département des Pyrénées-Orientales », soit 93,94 % des surfaces des variétés « Rouge du Roussillon » (population et clone A157), 98,14 % des surfaces de la variété « Royal Roussillon » et 91,95 % des surfaces de la variété « Aviera ».
L'association des organisations des producteurs d'abricots de France a confirmé ces données en 2015.

En ce qui concerne l'Italie et l'Espagne, le « centro Servizi Ortofrutticoli » (situé à Ferrara), société coopérative qui regroupe les organisations de producteurs de fruits et légumes en Emilie-Romagne (principale zone de production fruitière du nord de l'Italie), ainsi que le comité économique des fruits de Catalogne ont confirmé par courriels de 2009 et 2015 l'absence de production commerciale de ces variétés sur leur territoire.

Il ressort de l'ensemble de ces éléments, qu'en l'absence de production commerciale des variétés concernées en dehors de l'aire géographique proposée pour la demande d'AOP, la dénomination « Abricots rouges du Roussillon » n'est pas de nature à induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit.

En outre, afin d'assurer une information complète du consommateur, le cahier des charges prévoit (au-delà des dispositions de la réglementation générale) que le nom de la variété est obligatoirement présent sur l'étiquetage des produits.

Il apparaît à ce titre aux autorités françaises que la demande répond aux exigences de l'article 6.2 du règlement (UE) n°1151/2012.

Cette note tient lieu de décision nationale favorable des autorités françaises.

Cette demande a fait l'objet d'une mise en consultation publique au niveau national.

Le dossier ci-joint est composé, outre la présente note :

- du document unique avec un lien informatique vers le cahier des charges correspondant ;
- du décret portant homologation du cahier des charges de la dénomination « Abricots rouges du Roussillon ».

Le groupement demandeur est le syndicat de défense des abricots rouges du Roussillon[2] créé en 1999. Il regroupe actuellement une centaine de producteurs regroupée en coopératives de réception et conditionnement, et 3 producteurs conditionneurs indépendants.

---

2 Syndicat de défense des abricots rouges du Roussillon - 19, avenue de Grande-Bretagne - 66025 Perpignan cedex - Tél. : 04 68 35 97 68 – Fax : 04 68 34 65 44

DOCUMENT UNIQUE

«ABRICOTS ROUGES DU ROUSSILLON »

N° UE:

AOP (X) **IGP ( )**

1. **DENOMINATION DE L'AOP**

«Abricots rouges du Roussillon»

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

3. **DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

3.1. **Type de produit**

Classe 1,6 Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

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

Les « Abricots rouges du Roussillon » sont les abricots frais provenant des variétés suivantes :

- Rouge du Roussillon (population et A157) ;
- Aviéra ;
- Royal Roussillon ;
- Avikandi.

Ces abricots sont caractérisés par une couleur de fond orangée, avec des ponctuations rouge vif, un calibre petit à moyen compris entre 35 et 55 millimètres de diamètre. Ils ont une saveur sucrée, et une teneur en sucre supérieure à 12 degrés Brix. Ils ont une texture souple, sont de bonne jutosité et fondants. Leur acidité est faible et ils présentent des arômes intenses de fruit frais (pêche/nectarine) et de jus d'abricot.

Les fruits sont récoltés à maturité, à partir des deux critères de déclenchement de la récolte que sont la couleur de fond du fruit et la couleur de la suture du fruit.

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

Sans objet.

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

Toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

Les abricots sont conditionnés dans l'aire de production.

Le conditionnement est réalisé dans des contenants à fond et côtés rigides de 5 kilogrammes maximum pour le marché du frais et 25 kilogrammes maximum pour les abricots destinés à la transformation.

L'obligation de conditionnement dans l'aire a pour objectif de préserver au mieux les caractéristiques de ce produit, ceci compte-tenu :

- de l'obligation de récolter les fruits à maturité, avec une récolte manuelle dans des récipients permettant de protéger le fruit;

- des caractéristiques spécifiques des fruits de cette appellation qui sont peu fermes à texture souple, de bonne jutosité, et fondants.

Ainsi, toutes les mesures sont prises par les opérateurs pour préserver au mieux l'intégrité et les caractéristiques des fruits :

- apport en station de conditionnement très rapide (délai maximal de 12 heures entre récolte et apport en station) ;
- délai entre récolte et expédition limité à 6 jours maximum ;
- conditionnements en colis rigides afin de préserver le produit des chocs ;
- encadrement des conditions de stockage avant expédition des fruits (stockage en chambre froide à une température qui ne dépasse pas 10°C).

Par ailleurs, les opérations de tri et de conditionnement sont réalisées par les mêmes opérateurs, tous situés dans l'aire géographique. Ils possèdent l'expérience nécessaire et une bonne connaissance de ce produit fragile.

L'ensemble de ces dispositions permet de limiter les manipulations des fruits, et est de nature à préserver les caractéristiques du produit et donc à justifier de l'obligation du conditionnement dans l'aire géographique.

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

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque conditionnement unitaire comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation d'origine « Abricots rouges du Roussillon »;
- le nom de la variété ;
- le symbole « AOP » de l'Union européenne.

Ces indications sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles, suffisamment grands et qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés, pour que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique délimitée de l'appellation d'origine « Abricots rouges du Roussillon » est constituée des communes suivantes situées dans le département des Pyrénées-Orientales :

- la totalité des communes des cantons d'Argelès-sur-Mer, de Canet-en-Roussillon, de la Côte-Radieuse, d'Elne, de Millas, de Perpignan, de Saint-Estève, de Saint-Laurent-de-la-Salanque, de Toulouges ;

- les communes de Clara, Catllar, Codalet, Eus, Los Masos, Prades, Ria Sirach, Estagel, Latour-de-France, Montner et Tautavel ;

- les communes des cantons de :

- Céret à l'exception des communes de l'Albère, Calmeilles, Les Cluses, Oms, Le Perthus et, Taillet ;

- Rivesaltes à l'exception des communes d'Opoul-Périllos et Vingrau ;

- Thuir à l'exception de la commune de Caixas ;

- Vinça à l'exception des communes de Baillestavy, Boule-d'Amont, Casefabre, Glorianes, Montalba-le-Château, Prunet et Belpuig, et Valmanya.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

- Facteurs naturels

L'aire géographique se situe dans le département des Pyrénées-Orientales, région continentale française la plus méridionale.

Elle se présente comme l'arène d'un vaste amphithéâtre tourné à l'est vers la mer Méditerranée et délimitée au nord par les Corbières, à l'ouest par les contreforts du massif du Canigou et au sud par les Albères.

Elle est traversée d'est en ouest par trois fleuves, la Têt, le Tech et l'Agly, qui ont modelé au cours des temps un relief de terrasses et de collines.

De part et d'autre du fleuve principal, la Têt, se dessine :

- en rive gauche au nord autour de Rivesaltes, une grande zone de terrasses aux sols caillouteux et lessivés ;

- en rive droite au sud et jusqu'au piémont pyrénéen, la région des Aspres où les sols sont principalement constitués de molasses détritiques du Pliocène plus ou moins largement recouvertes d'alluvions anciennes du Quaternaire, et dans lesquelles les hautes terrasses ne subsistent que par quelques placages.

Sur la partie basse de la plaine du Roussillon et le long des trois fleuves, se retrouvent également des sols d'alluvions modernes du Quaternaire.

L'altitude varie pour la plaine, de 0 à 200 mètres mais, sur les contreforts de cet amphithéâtre, la culture de l'abricotier peut aller jusqu'à 450 mètres d'altitude.

Le climat du Roussillon est fortement influencé par la proximité à l'est de la mer et des montagnes encerclant l'ensemble de l'aire géographique. C'est un climat méditerranéen au sens strict : très sec et chaud en été, avec de deux à trois mois de sécheresse estivale et des températures moyennes de juillet et août avoisinant 24° C. La température hivernale est douce, moins de 15 jours de gel par an et une température moyenne de 8°C pour le mois le plus froid, avec toutefois un nombre d'heures où la température est en dessous de 7°2C (700 à 1000 heures) suffisant pour lever la dormance. L'insolation est très importante avec plus de 2500 heures/an.

La pluviosité à caractère orageux est faible (en moyenne autour de 600 millimètres) et très variable d'une année sur l'autre.

Toutefois, la caractéristique du climat de cette région reste la présence de vents très fréquents :

- la « tramontane », présente un jour sur trois, vent sec souvent violent de nord-ouest ;

- le « marin », vent chaud et humide.

- Facteurs humains

L'aire géographique est le berceau historique d'implantation de l'abricotier dans la région. Il y occupe le périmètre des basses et moyennes vallées, les formations alluviales et les premiers vallonnements où l'approvisionnement naturel en eau est suffisant ou complété par un système ancestral de canaux dont l'origine remonte pour la plupart au Moyen Âge.

Introduit par les Arabes, l'abricotier est présent dans l'aire géographique depuis plus de dix siècles. Le développement de sa culture dans les Pyrénées-Orientales à des fins commerciales date du début du XIX^{e} siècle. Par la suite, le développement de la production a été favorisé par l'arrivée du transport ferroviaire. En 1937, la récolte roussillonnaise représente 60% de la production française (*L'économie agricole des Pyrénées Orientales - Louis Rives, 1942*). En 1971, le département des Pyrénées Orientales est le premier département français producteur d'abricots avec 72% de la surface cultivée en variété population Rouge du Roussillon (*Atlas agricole - DDA 66, décembre 1972*).

Pendant plus d'un siècle, la culture de l'abricotier en Roussillon est restée liée au type variétal du « Rouge du Roussillon », marqué par ses ponctuations rouges sur fond orangé. Cette variété « parfaitement adaptée au climat du Roussillon. » (*L'abricotier -Norbert Got, 1938*) a, au cours du temps et suite à l'action de facteurs environnementaux (climat, sol) et des pratiques agricole (greffage), évolué vers une « variété population ».

Par la suite, au milieu du XXème siècle, s'est initié un programme de sélection dont l'objectif prioritaire était de limiter le phénomène d'alternance de production. Ceci a conduit à la sélection du clone A 157. Les travaux d'amélioration génétique se sont poursuivis et ont abouti à la sélection des variétés Aviera (1988), Avikandi (1991), Royal Roussillon (1996), variétés répondant aux caractéristiques des « abricots rouges du Roussillon » (*cf. travaux du CTIFL 1995-1996* et *laboratoire Agro-Emergence 2000 à 2002 et 2010).*

Ces variétés sont restées localisées dans ce bassin et, en dehors du département des Pyrénées-Orientales, il n'est recensé qu'un hectare planté d'abricotiers de variété Rouge du Roussillon, 1,50 hectare de variété d'Aviera, moins d'un hectare de Royal Roussillon et aucune plantation de la variété d'Avikandi (recensement 2010*)* En fait, les tentatives d'implantation hors de l'aire géographique ont toutes échouées, et l'on ne retrouve aucune production commerciale de variété de type Rouge du Roussillon dans les autres bassins de production, qu'ils soient français ou étrangers.

En 2012, 41% des surfaces en abricotiers du Roussillon sont concernés par ces variétés avec une production de 6000 tonnes, soit 38 % de la production (*données 2012 Chambre d'agriculture 66).*

Appréciés pour leur qualités gustatives et leurs arômes sur le marché du frais, ils sont aussi très recherchés par les industriels (de l'ordre de 20 % de la production) pour la transformation (produits laitiers, biscuits, confiture, jus de fruits). Ainsi, les grandes marques comme Danone (avec Gervita et Lu), Yoplait, Andros et des

marques distributeurs (Reflets de France, Nos Régions ont du Talent) utilisent ces abricots dans leurs préparations.

Ces variétés que l'on pourrait qualifier d'« endémiques » au Roussillon ont pu perdurer grâce au savoir-faire des arboriculteurs qui s'exprime notamment par :

- l'implantation des vergers dans les sols alluviaux et colluviaux à moins de 450 mètres d'altitude ;

- la conduite en gobelet multi-charpentières basses de ces vergers ;

- le maintien du morcellement des terres agricoles en petites parcelles, abritées entre les haies brise-vents ;

- la mise en place de réseaux ou l'utilisation d'un réseau ancestral de canaux pour l'irrigation lorsque celle-ci est rendue indispensable.

Ce savoir-faire s'exprime également par :

- lors de la récolte, une cueillette traditionnelle uniquement manuelle ;

- un acheminement rapide avec un délai inférieur à 12 heures vers les stations de conditionnement ;

- des pratiques de conditionnement adaptées aux caractéristiques spécifiques des fruits de cette appellation qui sont peu fermes et de texture souple avec des contenants à fond et côtés rigides ;

- des pratiques de stockage permettant de préserver l'intégrité du fruit (chambre froide où la température ne dépasse pas 10°C).

Spécificité du produit

Les « Abricots rouges du Roussillon » se caractérisent notamment par :

- une couleur de fond orangée, avec des ponctuations rouge vif (typiques). Ils se distinguent des abricots « bicolores » où les notes oranges et rouges sont fondues entre elles, sans limites nettes de couleur ;

- un calibre petit à moyen, compris entre 35 et 55 millimètres de diamètre.

De texture souple, ils ont une saveur sucrée, le taux de sucre est supérieur à 12° Brix. Ils présentent une bonne jutosité, sont fondants, peu fermes avec une acidité faible qui confère une impression de douceur et des arômes intenses de fruit frais (pêche/nectarine) et de jus d'abricot.

Lien causal

Les « Abricots rouges du Roussillon » présentent un lien très fort avec l'aire géographique.

Leurs caractéristiques sont la résultante de l'interaction entre les exigences agronomiques et climatiques de l'abricotier (qui conditionnent la croissance, la fructification et la qualité de ces fruits), les conditions naturelles de l'aire géographique et les savoir-faire mis en œuvre par les producteurs :

- les terrasses caillouteuses lessivées, les molasses détritiques du Pliocène recouvertes ou non d'alluvions anciennes du Quaternaire, les sols d'alluvions

modernes sont tous drainants, permettant l'écoulement des eaux et avec une texture limitant les attaques de bactérioses auxquelles ces abricotiers sont très sensibles ;

- les « Abricots rouges du Roussillon » bénéficient d'un ensoleillement maximum et de la concentration thermique naturelle liée à la configuration géographique de l'aire, laquelle, permet, dans les expositions les plus favorables, la culture avec une excellente maturité jusqu'à 450 mètres d'altitude ;

- le réseau hydrographique est suffisant pour permettre dans les situations l'exigeant, d'assurer une bonne alimentation hydrique, pour un arbre peu exigeant et bien adapté à la sécheresse ;

- la proximité de la Méditerranée confère à l'aire de production, des hivers doux avec toutefois suffisamment de fraîcheur apportée par la Tramontane (vent dominant de nord-ouest) pour la levée de dormance. La présence de ce vent fort, très actif au printemps, assure la pollinisation de ces variétés auto-fertiles, accélère la maturité et évite le développement de maladies cryptogamiques. Toutefois, il impose le recours à une conduite basse des vergers, laquelle facilite la récolte manuelle des abricots et, dans les situations les plus exposées, la présence de haies coupe-vent qui créent un paysage particulier ;

- les abricotiers trouvent un équilibre naturel qui permet une production régulière sans nécessiter de taille annuelle ;

- la forte luminosité correspond aux besoins des variétés retenues afin de permettre une bonne induction florale. Les températures estivales élevées et, la durée de l'ensoleillement couplées avec le port ouvert de l'arbre en gobelet multi charpentière permettant d'accroître la surface foliaire exposée à la lumière sont propices à la maturation des fruits. Elles contribuent au développement des caractéristiques de ceux-ci, tant visuelles avec l'apparition des pigments rouges, que gustatives avec richesse en sucres et douceur accentuée par la faible acidité ;

- des pratiques permettant au maximum de préserver l'intégrité du fruit avec une récolte obligatoirement manuelle, un délai récolte-conditionnement court, et des conditions optimales et limitées dans le temps de stockage lorsque celui-ci s'impose.

L'adéquation des conditions naturelles de l'aire avec les exigences requises pour la production des « Abricots rouges du Roussillon » s'illustre d'ailleurs par l'absence de production commerciale de ces abricots en dehors de l'aire géographique.

Ainsi, en dépit des modes et des orientations des marchés vers des produits de plus gros calibres et bicolores, les « Abricots rouges du Roussillon » ont su « traverser les âges » et, imposer leurs caractéristiques propres et leur saveur.

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d847cc43-7623-4f35-9a4e-18ac66f4b67e

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Décret n° 2015-345 du 26 mars 2015 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Abricots rouges du Roussillon »

NOR : *AGRT1502220D*

Publics concernés : *opérateurs intervenant dans la production d'« Abricots rouges du Roussillon ».*

Objet : *homologation du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Abricots rouges du Roussillon ».*

Entrée en vigueur : *le texte entre en vigueur le lendemain de sa publication.*

Notice : *le décret reconnaît l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Abricots rouges du Roussillon » et homologue son cahier des charges en vue de sa transmission à la Commission européenne pour son enregistrement en appellation d'origine protégée (AOP).*

Références : *le décret peut être consulté sur le site Légifrance (http://www.legifrance.gouv.fr). Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Abricots rouges du Roussillon » homologué par le présent décret peut être consulté, sur le site du ministère chargé de l'agriculture, à la rubrique « Publications* – Bulletin officiel » *(http://www.agriculture.gouv.fr).*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement,

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 ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 641-5 à L. 641-7 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu la proposition du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 23 octobre 2014 ;

Vu l'approbation du plan de contrôle associé au cahier des charges de la dénomination « Abricots rouges du Roussillon » en date du 11 décembre 2014,

Décrète :

Art. 1er. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Abricots rouges du Roussillon » est homologué.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l'adresse suivante :

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d847cc43-7623-4f35-9a4e-18ac66f4b67e

Art. 2. – Les produits répondant aux conditions du cahier des charges mentionné à l'article 1er bénéficient d'une protection nationale transitoire à la date de dépôt de la demande d'enregistrement de la dénomination « Abricots rouges du Roussillon » auprès de la Commission européenne et jusqu'à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de l'acte d'exécution mentionné au paragraphe 4 de l'article 52 du règlement (UE) n° 1151/2012 susvisé.

Ces deux dates, ainsi que le cas échéant le cahier des charges, sur lequel la Commission européenne aura fondé sa décision, seront portés à la connaissance du public par avis publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Art. 3. – Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 26 mars 2015.

MANUEL VALLS

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,
STÉPHANE LE FOLL

Le ministre de l'économie,
de l'industrie et du numérique,
EMMANUEL MACRON

La secrétaire d'Etat
chargée du commerce,
de l'artisanat, de la consommation
et de l'économie sociale et solidaire,
CAROLE DELGA