

Dans l'hypothèse où les personnes concernées ne peuvent produire une ancienne carte nationale d'identité, il convient de vous reporter au cas prévu par le 2° de la circulaire du 27 mai 1991.

Par ailleurs, il est rappelé que les personnes ayant acquis la nationalité française par manifestation de volonté qui produisent un document enregistré par le juge d'instance doivent aussi être dispensées de présenter un certificat de nationalité française ainsi que celles qui présentent en application de l'article 52 du décret n° 93-1362 du 30 décembre 1993 un exemplaire du *Journal officiel* où le décret de naturalisation ou de réintégration a été publié.

Je tiens enfin à souligner deux points importants concernant la vérification de la nationalité française des demandeurs de cartes nationales d'identité :

1° Les lieux de dépôts (commissariats et mairies) ne doivent pas se substituer à vos services dans l'examen des questions de nationalité. Il n'appartient pas en effet aux mairies ou aux commissariats de police de se prononcer sur la nationalité d'un demandeur en exigeant dans certains cas des documents inappropriés alors que, bien souvent, la nationalité française découle de la lecture même de la pièce produite. En outre, ces services ne sont en aucun cas autorisés à refuser de transmettre un dossier, au motif qu'il ne comporterait pas de leur point de vue les documents adéquats en matière de nationalité. Ils peuvent cependant mentionner sur les dossiers qu'ils vous transmettent leurs observations ;

2° Aucune disposition législative ou réglementaire ne limite dans le temps la durée de validité d'un certificat de nationalité française. Ce document, sous réserve de la vérification de son authenticité, fait foi de la nationalité française de son titulaire jusqu'à preuve contraire (art. 31-2 du code civil).

C'est pourquoi il n'est pas fondé d'exiger un certificat de nationalité française de moins de trois mois dès lors qu'aucun élément de fait ou de droit postérieur à la date de délivrance du certificat de nationalité ne vous apparaît devoir influencer sur la nationalité de son titulaire et justifier un nouvel examen de sa situation au regard du droit de la nationalité.

Il vous appartient toutefois de vous montrer particulièrement vigilant lors de la production d'un certificat de nationalité française, surtout s'il est ancien, en raison des séries de fraudes qui ont été constatées ces dernières années concernant ce document. Celles-ci ont été portées en dernier lieu à votre connaissance dans mes circulaires du 18 janvier 1995 et du 27 juin 1995. Ces textes vous précisent la conduite à tenir en la matière.

Par ailleurs, il est impératif que vos services soient en possession de l'original du certificat de nationalité française qui est établi exclusivement sur un papier sécurisé spécifique depuis le 1^{er} janvier 1995 et que vous devez restituer à son titulaire dès que possible après avoir pris une photocopie de ce document.

Dans les cas qui vous paraîtraient douteux, il est conseillé de vous assurer que le demandeur qui est désigné sur le certificat de nationalité française ne figure pas à un titre quelconque au fichier national des étrangers.

Je vous demande de veiller à l'application de la présente circulaire et vous saurais gré de bien vouloir en informer les agents des mairies et des commissariats de police, en leur rappelant qu'il n'y a pas lieu de demander aux personnes qui se présentent pour obtenir une carte nationale d'identité plus de pièces justificatives que la réglementation n'en requiert, et en insistant sur le fait que la qualité de l'accueil, toujours nécessaire dans les relations de l'administration avec les usagers, est un impératif particulièrement sensible dans le cas particulier, afin d'assurer dans de bonnes conditions la généralisation de la carte nationale d'identité sécurisée.

Mes services se tiennent à votre disposition pour toute difficulté d'application de la présente circulaire.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur des libertés publiques
et des affaires juridiques,
J.-P. FAUGÈRE

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES

Décret du 26 avril 1996 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Picodon de la Drôme » ou « Picodon de l'Ardèche »

NOR : FCEC9500171D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation,

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-6 et L. 115-20 ;

Vu le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 portant application des lois du 1^{er} août 1905 et du 2 juillet 1935 en ce qui concerne les fromages ;

Vu le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu les délibérations du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine en date du 28 juin 1995,

Décrète :

Art. 1^{er}. — Type et description :

L'appellation d'origine contrôlée « Picodon de la Drôme » ou « Picodon de l'Ardèche », initialement reconnue par le décret du 25 juillet 1983, est réservée aux fromages de chèvre répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages, et répondant aux dispositions du présent décret.

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Picodon de la Drôme » ou « Picodon de l'Ardèche » est un fromage en forme de petit palet circulaire, de 5 à 7 centimètres de diamètre, de 1,8 à 2,5 centimètres de hauteur, ayant un poids minimum de 60 grammes. C'est un fromage à pâte molle, non pressée, renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la

teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromage.

La croûte est fine avec des moisissures jaune pâle ou blanches, éventuellement tachetées de bleu. L'aspect de la coupe est franc, la pâte blanche ou jaune, de texture homogène et fine, pouvant être cassante après un affinage prolongé. Le goût est franc, caractéristique, sans excès de salinité ni d'acidité.

Le fromage tel que précédemment défini, qui a subi un affinage d'au moins un mois, entrecoupé de lavages, est dit « affiné méthode Dieulefit » et peut porter cette mention sur son étiquetage.

Un règlement intérieur, approuvé par le comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine, fixe en tant que de besoin les modalités d'application du présent décret.

Art. 2. — Aire géographique :

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Ardèche

Toutes les communes.

Département de la Drôme

Toutes les communes.

Département du Gard

Canton de Barjac : toutes les communes.

Département de Vaucluse

Canton de Valréas : toutes les communes.

Art. 3. — Troupeaux. — Races et alimentation :

a) Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de chèvres de races Alpine, Saa-