ISSN 1977-0936

Journal officiel de l'Union européenne

C 283

Édition de langue française

55e année

19 septembre 2012

Communications et informations

Numéro d'information — Sommaire — Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2012/C 283/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6670 — Bridgepoint/Orlando/Limoni) [1] 1

2012/C 283/02 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6621 — CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne) [1] 1

2012/C 283/03 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6644 — APG/PGGM/Challenger LBC Terminals) [1] 2

IV *Informations*

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

Commission européenne

2012/C 283/04 Taux de change de l'euro 3

FR

Prix: 3 EUR

[1] Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(suite au verso)

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2012/C 283/05 Note d'information — Règlement (CE) nº 428/2009 du Conseil instituant un régime communautaire de contrôle des exportations, des transferts, du courtage et du transit de biens à double usage: informations concernant les mesures adoptées par les États membres conformément aux articles 5, 6, 8, 9, 10, 17 et 22 4

2012/C 283/06 Communication du ministère de l'environnement de la République tchèque conformément à l'article 3, paragraphe 2, de la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospecter, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures 5

V *Avis*

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

Commission européenne

2012/C 283/07 Communication de la Commission publiée conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1/2003 du Conseil dans l'affaire COMP/39.847/E-BOOKS *[notifiée sous le numéro C(2012) 6552]* ([1]). 7

2012/C 283/08 Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6685 — Ingram Micro/Brightpoint) ([1]) 10

AUTRES ACTES

Commission européenne

2012/C 283/09 Publication d'une demande en application de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires 11

2012/C 283/10 Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires 18

FR

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

II

(Communications)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée

(Affaire COMP/M.6670 — Bridgepoint/Orlando/Limoni)

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

(2012/C 283/01)

Le 12 septembre 2012, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

— dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,

— sur le site internet EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32012M6670.

Non-opposition à une concentration notifiée

(Affaire COMP/M.6621 — CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne)

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

(2012/C 283/02)

Le 25 juillet 2012, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en français et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

— dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,

— sur le site internet EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32012M6621.

Non-opposition à une concentration notifiée

(Affaire COMP/M.6644 — APG/PGGM/Challenger LBC Terminals)

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

(2012/C 283/03)

Le 31 août 2012, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

— dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,

— sur le site internet EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32012M6644.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro [1]

18 septembre 2012

(2012/C 283/04)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,3054	AUD	dollar australien	1,2527
JPY	yen japonais	102,64	CAD	dollar canadien	1,2732
DKK	couronne danoise	7,4539	HKD	dollar de Hong Kong	10,1199
GBP	livre sterling	0,80350	NZD	dollar néo-zélandais	1,5787
SEK	couronne suédoise	8,5685	SGD	dollar de Singapour	1,6011
CHF	franc suisse	1,2113	KRW	won sud-coréen	1 460,38
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,7780
NOK	couronne norvégienne	7,4655	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,2496
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,3985
CZK	couronne tchèque	24,815	IDR	rupiah indonésien	12 409,61
HUF	forint hongrois	283,82	MYR	ringgit malais	4,0030
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	54,534
LVL	lats letton	0,6962	RUB	rouble russe	40,4445
PLN	zloty polonais	4,1139	THB	baht thaïlandais	40,311
RON	leu roumain	4,5069	BRL	real brésilien	2,6532
TRY	lire turque	2,3486	MXN	peso mexicain	16,7283
			INR	roupie indienne	70,5240

[1] *Source*: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

NOTE D'INFORMATION

Règlement (CE) nº 428/2009 du Conseil instituant un régime communautaire de contrôle des exportations, des transferts, du courtage et du transit de biens à double usage: informations concernant les mesures adoptées par les États membres conformément aux articles 5, 6, 8, 9, 10, 17 et 22

(2012/C 283/05)

Les articles 5, 6, 8, 9, 10, 17 et 22 du règlement (CE) nº 428/2009 prévoient que les mesures prises par les États membres en application du règlement soient publiées au *Journal officiel de l'Union européenne*.

1. **INFORMATIONS FOURNIES PAR LES ÉTATS MEMBRES CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 8 DU RÈGLEMENT (EXTENSION DES CONTRÔLES AUX BIENS NE FIGURANT PAS SUR LA LISTE POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ PUBLIQUE OU DE SAUVEGARDE DES DROITS DE L'HOMME)**

L'article 8, paragraphe 4, du règlement dispose que la Commission publie les mesures prises par les États membres interdisant ou soumettant à autorisation l'exportation de biens à double usage ne figurant pas dans la liste de l'annexe I pour des raisons de sécurité publique ou de sauvegarde des droits de l'homme.

1.1. **Italie**

L'Italie a notifié à la Commission qu'elle a soumis à autorisation l'exportation des biens à double usage suivants, ne figurant pas dans l'annexe I pour des raisons de sécurité publique et de sauvegarde des droits de l'homme.

Système de surveillance centralisée de réseaux de données publics, internet et 2G/3G, dont:

— équipements permettant de cartographier les flux de communication

— systèmes d'interface et de médiation pour composantes système

— serveurs de traitement des flux surveillés

— logiciels de traitement des flux surveillés

— espaces de stockage de données

— poste de travail de gestion de bases de données

— logiciels gestion de bases de données

— infrastructures LAN

L'exigence d'autorisation concerne les opérations d'exportation vers l'Établissement syrien des télécommunications (EST), en Syrie.

Communication du ministère de l'environnement de la République tchèque conformément à l'article 3, paragraphe 2, de la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospecter, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures

(2012/C 283/06)

Le ministère de l'environnement de la République tchèque annonce avoir reçu une demande de détermination d'une aire d'exploration pour la prospection et l'exploration d'hydrocarbures dans le nord-est de la République tchèque (région de Hradec Králové-Pardubice); cette aire est délimitée comme indiqué sur la carte jointe en annexe.

Vu les dispositions de la directive mentionnée en objet, ainsi que l'article 11 de la loi n° 44/1988 Rec. du Conseil national tchèque relative à la protection et à l'exploitation des ressources minérales (loi sur l'extraction minière) et l'article 4d de la loi n° 62/1988 Rec. du Conseil national tchèque relative aux activités géologiques, dans leur version en vigueur, le ministère de l'environnement de la République tchèque invite les personnes morales ou physiques habilitées à exercer des activités minières (promoteurs) à présenter leur demande en concurrence pour la détermination d'une aire d'exploration pour la prospection et l'exploration d'hydrocarbures dans le nord-est de la République tchèque (région de Hradec Králové-Pardubice).

L'autorité compétente pour adopter la décision est le ministère de l'environnement. Les critères, conditions et exigences énoncés à l'article 5, paragraphes 1 et 2, et à l'article 6, paragraphe 2, de la directive précitée ont été intégralement transposés en droit tchèque par la version en vigueur de la loi n° 62/1988 Rec. du Conseil national tchèque relative aux activités géologiques.

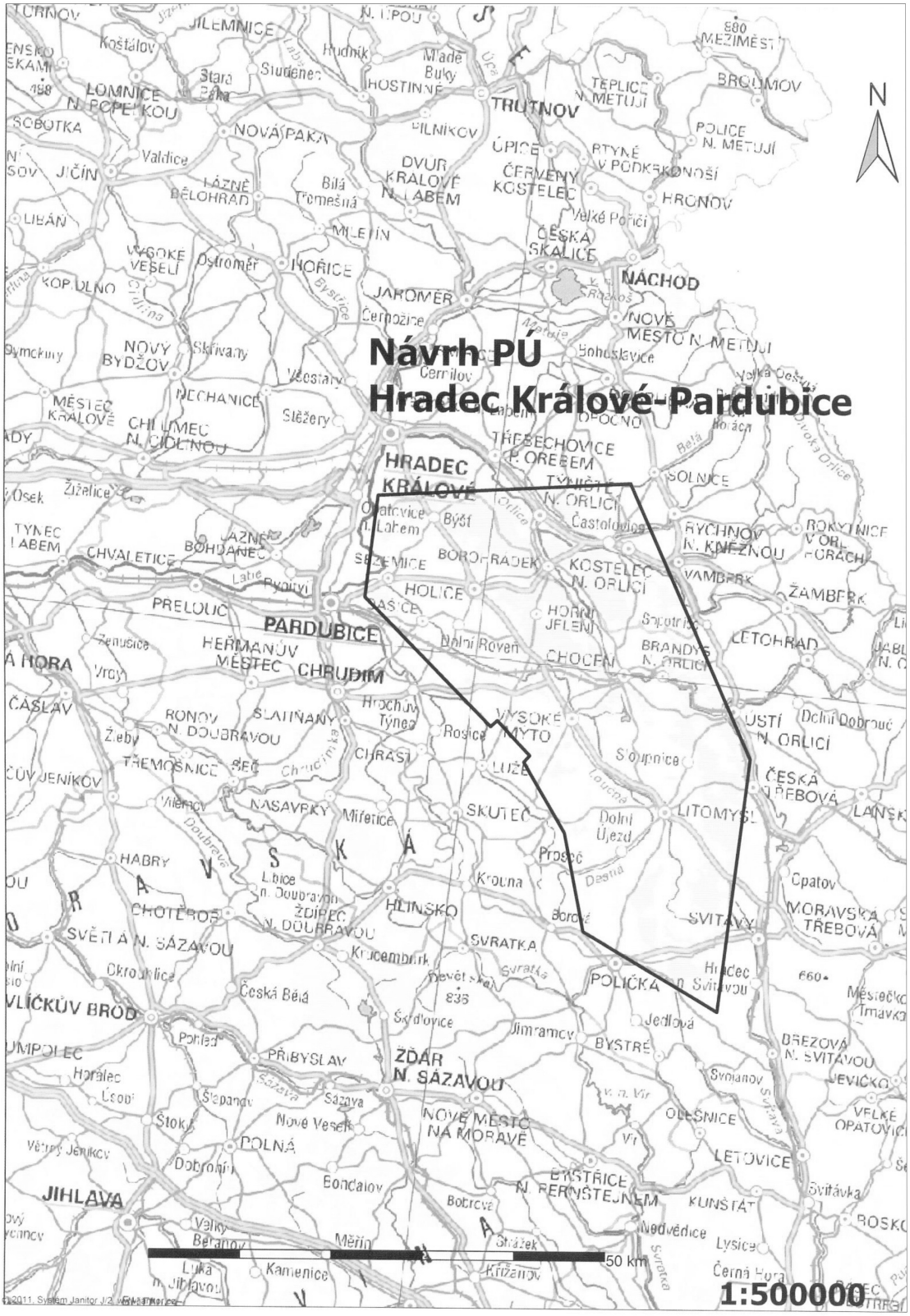
Les demandes peuvent être présentées dans un délai de treize semaines à compter de la publication de la présente invitation au *Journal officiel de l'Union européenne* et doivent être adressées à:

RNDr. Martin Holý
ředitel odboru geologie
Ministerstvo životního prostředí
Vršovická 65
100 10 Praha 10
ČESKÁ REPUBLIKA

Les demandes présentées après ce délai ne seront pas prises en considération. La décision concernant les demandes sera prise douze mois au plus tard après l'expiration de ce délai.

Pour de plus amples informations, prière de contacter par téléphone M. Jaroslav Česnek, au +420 267122652.

ANNEXE


Návrh PÚ
Hradec Králové-Pardubice
N
HRADEC KRÁLOVÉ
PARDUBICE
TRUTNOV
NÁCHOD
JAROMĚŘ
HOŘICE
NOVÁ PAKA
JIČÍN
NOVÝ BYDŽOV
NECHANICE
CHLUMEC N. CIDLINOU
PŘELOUČ
CHRUDIM
HEŘMANŮV MĚSTEC
SEZEMICE
HOLICE
BOROHRÁDEK
KOSTELEC N. ORLICÍ
TÝNIŠTĚ N. ORLICÍ
TŘEBECHOVICE P. OREBEM
OPOČNO
SOLNICE
RYCHNOV N. KNĚŽNOU
VAMBERK
ŽAMBERK
LETOHRAD
CHOCEŇ
BRANDYS N. ORLICÍ
ÚSTÍ N. ORLICÍ
ČESKÁ TŘEBOVÁ
LITOMYSL
SKUTEČ
LUŽE
VYSOKÉ MÝTO
CHRAST
SLATIŇANY
RONOV N. DOUBRAVOU
TŘEMOŠNICE
NASAVRKY
HABRY
CHOTĚBOŘ
SVĚTLÁ N. SÁZAVOU
HLINSKO
SVRATKA
POLIČKA
SVITAVY
MORAVSKÁ TŘEBOVÁ
VLÍČKŮV BROD
PŘIBYSLAV
ŽĎÁR N. SÁZAVOU
NOVÉ MĚSTO NA MORAVĚ
BYSTŘICE N. PERNŠTEJNEM
LETOVICE
JIHLAVA
POLNÁ
50 km
1:500000

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Communication de la Commission publiée conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1/2003 du Conseil dans l'affaire COMP/39.847/E-BOOKS

[notifiée sous le numéro C(2012) 6552]

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

(2012/C 283/07)

1. INTRODUCTION

1. L'article 9 du règlement (CE) nº 1/2003 du Conseil du 16 décembre 2002 [1] dispose que, lorsqu'elle envisage d'adopter une décision exigeant la cessation d'une infraction et que les entreprises concernées offrent des engagements de nature à répondre aux préoccupations dont elle les a informées dans son évaluation préliminaire, la Commission peut, par voie de décision, rendre ces engagements obligatoires pour les entreprises. La décision peut être adoptée pour une durée déterminée et conclut qu'il n'y a plus lieu que la Commission agisse. Conformément à l'article 27, paragraphe 4, de ce même règlement, la Commission publie un résumé succinct de l'affaire et le principal contenu des engagements. Les parties intéressées sont alors invitées à présenter leurs observations dans le délai fixé par la Commission.

2. RÉSUMÉ DE L'AFFAIRE

2. Le 13 août 2012, la Commission a adopté une évaluation préliminaire conformément à l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1/2003 concernant le comportement de Hachette Livre SA (ci-après «Hachette»), HarperCollins Publishers Limited, HarperCollins Publishers, L.L.C. (ci-après «Harper Collins»), Georg von Holtzbrinck GmbH & Co. KG et Verlagsgruppe Georg von Holtzbrinck GmbH (ci-après «Holtzbrinck/Macmillan»), Simon & Schuster, Inc., Simon & Schuster (UK) Ltd, Simon & Schuster Digital Sales, Inc. (ci-après «Simon & Schuster») ainsi qu'Apple, Inc. (ci-après «Apple») en matière de vente de livres numériques aux consommateurs [2].

3. Dans son évaluation préliminaire, la Commission a estimé qu'en ce qui concerne la vente de livres numériques, la décision simultanée des quatre éditeurs et d'Apple de passer d'un modèle de distribution de gros à un modèle d'agence, en appliquant les mêmes clauses essentielles au niveau mondial, constitue une pratique concertée ayant pour objet d'augmenter le prix de vente au détail des livres numériques ou d'empêcher la fixation de prix inférieurs dans l'EEE en violation de l'article 101 du TFUE et de l'article 53 de l'accord EEE.

4. Pour mettre en œuvre leur stratégie mondiale dans l'EEE (notamment au Royaume-Uni, en France et en Allemagne, mais pas seulement), les quatre éditeurs ont chacun signé avec Apple des contrats d'agence contenant les mêmes clauses essentielles [y compris la clause dite de la «nation la plus favorisée» (NPF) concernant le prix, les grilles de prix maximum de vente au détail et le taux de commission de l'agent]

[1] JO L 1 du 4.1.2003, p. 1. Avec effet au 1er décembre 2009, les articles 81 et 82 du traité CE deviennent respectivement les articles 101 et 102 du TFUE; dans les deux cas, les dispositions sont, en substance, identiques. Aux fins de la présente communication, les références faites aux articles 101 et 102 du TFUE s'entendent, s'il y a lieu, comme faites respectivement aux articles 81 et 82 du traité CE.

[2] Le 1er décembre 2011, la Commission a également ouvert une enquête contre Pearson plc (ci-après «Pearson»), la société mère de Penguin group, qui reste partie à la procédure dans l'affaire COMP/39.847/E-BOOKS. L'enquête de la Commission sur le comportement de Pearson et sa compatibilité avec l'article 101 du TFUE et de l'article 53 de l'accord EEE est toujours en cours.

applicables à la vente de livres numériques aux consommateurs de l'EEE. Ces clauses, en particulier celle de la nation la plus favorisée, ont poussé les éditeurs, pour éviter une diminution des revenus et des marges liés à la vente de leurs livres numériques sur iBookstore, à faire pression sur les autres grands revendeurs de livres numériques aux consommateurs de l'EEE afin qu'ils adoptent le modèle d'agence.

5. L'évaluation préliminaire ne visait pas à vérifier la compatibilité des contrats d'agence conclus par les quatre éditeurs et Apple avec l'article 101 du TFUE et l'article 53 de l'accord EEE.

3. CONTENU PRINCIPAL DES ENGAGEMENTS PROPOSÉS

6. Les quatre éditeurs et Apple contestent l'évaluation préliminaire de la Commission. Ils ont néanmoins offert des engagements, conformément à l'article 9 du règlement (CE) n° 1/2003, de nature à répondre aux préoccupations de la Commission concernant la concurrence. Ces engagements sont sans préjudice des législations nationales qui autorisent ou obligent les éditeurs à fixer le prix de vente au détail des livres numériques à leur propre convenance (législations sur les prix de vente imposés).

7. Les éléments essentiels des engagements offerts par les quatre éditeurs et Apple sont décrits ci-dessous.

8. Les quatre éditeurs résilieront chacun leur contrat d'agence avec Apple concernant la vente de livres numériques dans l'EEE. Apple informera également un autre grand éditeur international de livres numériques de la possibilité de résilier immédiatement son contrat d'agence ([3]). En l'absence d'avis de résiliation de sa part, Apple mettra fin au contrat conformément aux clauses prévues dans celui-ci.

9. En outre, les quatre éditeurs donneront la possibilité à chaque revendeur autre qu'Apple de résilier tout contrat d'agence conclu pour la vente de livres numériques qui i) restreint, limite ou entrave la liberté du revendeur de fixer, modifier ou réduire le prix de vente, ou de proposer des remises ou des promotions; ou ii) contient une clause NPF telle que définie dans les engagements des quatre éditeurs. Si un revendeur décide de ne pas utiliser cette possibilité, les quatre éditeurs résilieront le contrat conformément aux clauses prévues par celui-ci.

10. Pendant deux ans, les quatre éditeurs ne restreindront, ne limiteront ni n'entraveront la possibilité pour le revendeur de fixer, modifier ou réduire le prix de vente des livres numériques et/ou de proposer des remises ou des promotions. Toutefois, en ce qui concerne les contrats d'agence, la valeur totale des remises ou des promotions proposées par un revendeur ne peut être supérieure au montant correspondant au total des commissions que l'éditeur verse au revendeur sur une période de 12 mois en rapport avec la vente de ses livres numériques aux consommateurs.

11. En outre, pendant cinq ans: i) les quatre éditeurs ne concluront aucun contrat de vente de livres numériques dans l'EEE contenant une clause de prix NPF telle que définie dans leurs engagements, et ii) Apple ne conclura aucun contrat de vente de livres numériques dans l'EEE contenant une clause de prix de détail NPF telle que définie dans ses engagements.

12. Apple informera tous les éditeurs avec lesquels il a conclu un contrat d'agence pour des livres numériques qu'il n'appliquera pas de clause de prix de détail NPF dans ce type de contrat pendant cinq ans.

13. Ces engagements sont publiés dans leur intégralité, en anglais, sur le site internet de la direction générale de la concurrence, à l'adresse suivante:

http://ec.europa.eu/competition/index_en.html

4. INVITATION À PRÉSENTER DES OBSERVATIONS

14. Sous réserve de la consultation des acteurs du marché, la Commission envisage d'adopter une décision conformément à l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003 rendant obligatoires les engagements récapitulés ci-dessus et publiés sur le site internet de la direction générale de la concurrence. Si des modifications substantielles sont apportées aux engagements, une nouvelle consultation des acteurs du marché aura lieu.

15. Conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003, la Commission invite les tierces parties intéressées à présenter leurs observations sur les engagements proposés.

([3]) Cf. note 2.

16. Un délai d'un mois à compter de la date de publication de la présente communication est imparti aux fins de la présentation de ces observations. Les tierces parties intéressées sont également invitées à fournir une version non confidentielle de leurs observations, dans lesquelles toutes les informations qu'elles estiment être des secrets d'affaires et les autres informations confidentielles devront être supprimées et remplacées, le cas échéant, par un résumé non confidentiel ou par les mentions «secrets d'affaires» ou «confidentiel».

17. Les réponses et les observations formulées devront de préférence être motivées et exposer les faits pertinents. Si vous constatez un problème en ce qui concerne l'une ou l'autre partie des engagements offerts, la Commission vous invite également à proposer une solution éventuelle.

18. Ces observations peuvent être adressées à la Commission, sous le numéro de référence COMP/39.847/E-BOOKS, par courrier électronique (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu), par télécopie (+32 22950128) ou par voie postale à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffe Antitrust
1049 Bruxelles
BELGIQUE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.6685 — Ingram Micro/Brightpoint)

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

(2012/C 283/08)

1. Le 7 septembre 2012, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil [1], d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Ingram Micro Inc. («Ingram Micro», États-Unis d'Amérique) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Brightpoint Inc. («Brightpoint», États-Unis d'Amérique) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— Ingram Micro: services logistiques et de distribution pour produits informatiques et autres produits électroniques,

— Brightpoint: services logistiques et de distribution pour produits de mobilité [principalement des téléphones portables à fonctions avancées («feature phones») et des smartphones].

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

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence COMP/M.6685 — Ingram Micro/Brightpoint, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
J-70
1049 Bruxelles
BELGIQUE

---

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 283/09)

La présente publication confère un droit d'opposition au titre de l'article 9 du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil [1]. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

«**PRAŽSKÁ ŠUNKA**»

N° CE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

1. **Nom et adresse du groupement demandeur:**

Nom: Český svaz zpracovatelů masa
Adresse: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tél. +420 244092404
Fax +420 244092405
Courriel: reditel@cszm.cz

2. **État membre ou pays tiers:**

République tchèque

3. **Cahier des charges:**

3.1. *Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007]:*

«Пражка шунка» (BG), «Jamón de Praga» (ES), «Pražská šunka» (CS), «Prag Skinke» (DA), «Prager Schinken» (DE), «Praha sink» (ET), «Χοιρομέρι Πράγας» (EL), «Prague Ham» (EN), «Jambon de Prague» (FR), «Prosciutto di Praga» (IT), «Prāgas šķiņķis» (LV), «Prahos kumpis» (LT), «Prágai minőségi sonka» (HU), «Perzut ta' Praga» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praska» (PL), «Fiambre de Praga» (PT), «Jambon de Praga» (RO), «Pražská šunka» (SK), «Praška šunka» (SL), «Prahalainen kinkku» (FI), «Prag skinka» (SV)

3.2. *Il s'agit d'un nom:*

☒ spécifique en lui-même

☐ indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

La dénomination traditionnelle «Pražská šunka» ne traduit pas le caractère spécifique du produit ni ne lie le caractère spécifique du produit à sa provenance ou à son origine agricole, mais est en soi spécifique en ce qu'elle est associée dans le monde entier à un produit à base de viande très renommé dont la forme et le goût sont caractéristiques et qui est élaboré depuis longtemps sous les formes suivantes:

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

— «Pražská šunka» non désossé,

— «Pražská šunka» désossé,

— «Pražská šunka» en conserve.

3.3. *Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006:*

☒ Enregistrement accompagné de la réservation du nom

☐ Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. *Type de produit:*

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

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]:*

Le «Pražská šunka» est un produit à base de viande traditionnel destiné être consommé directement.

Propriétés physiques du «Pražská šunka» non désossé

— produit dont le poids total n'excède pas 10 kg;

— la forme originale du jambon de porc découpé à la façon dite «de Prague» (la mouille et le sacrum avec la queue et l'os du bassin sont retirés de la cuisse entière sur os, qui comprend la jointure mais pas le pied; la partie grasse est arrondie à partir de la longe) est conservée.

Propriétés chimiques du «Pražská šunka» non désossé

— teneur en protéines pures: ≥ 16 % p/p. Dans l'échantillon analysé, le gras de couverture et la couenne ne sont pas homogénéisés;

— teneur en sel: ≤ 2,5 % p/p;

— teneur en matières grasses: ≤ 20 % p/p. La teneur en matières grasses est déterminée pour le produit dans son ensemble, après élimination des os. Dans l'échantillon analysé, la couche superficielle est homogénéisée.

Propriétés organoleptiques du «Pražská šunka» non désossé

— aspect extérieur et couleur: la partie recouverte de couenne est de couleur jaune doré. Les autres parties de la couche superficielle non recouvertes de couenne présentent une couche de gras de couleur claire; la chair musculaire du jambon est rose chair;

— aspect et couleur en coupe: la chair musculaire est rose chair à la coupe;

— goût et arôme: goût et arôme typiques de jambon cuit et fumé, salé de manière appropriée;

— consistance: ferme, compacte. Tranché finement, le produit est tendre sous la dent.

Propriétés physiques du «Pražská šunka» désossé

— le produit présente une forme ovale ou cylindrique typique;

— il s'agit d'un jambon de très grande qualité, fabriqué à partir de la noix et de la sous-noix de jambon de porc parées et de tranches salées de gras de porc, ou à partir de la noix et de la sous-noix de jambon de porc parées recouvertes de gras et de couenne.

Propriétés chimiques du «Pražská šunka» désossé

— teneur en protéines pures: ≥ 16 % p/p. Dans l'échantillon analysé, le gras de couverture et la couenne ne sont pas homogénéisés;

— teneur en sel: ≤ 2,5 % p/p;

— teneur en matières grasses: ≤ 15 % p/p. Dans l'échantillon analysé, la couche superficielle du produit est homogénéisée.

Propriétés organoleptiques du «Pražská šunka» désossé

— aspect extérieur et couleur: la partie recouverte de gras est de couleur jaune doré. Lorsque la surface n'est recouverte que de gras, sans couenne, le gras est de couleur pâle;

— aspect et couleur en coupe: la chair musculaire est rose à la coupe;

— goût et arôme: goût et arôme typiques de jambon cuit et fumé, salé de manière appropriée;

— consistance: ferme, compacte. tranché finement, le produit est tendre sous la dent.

Propriétés physiques du «Pražská šunka» en conserve

— le produit se présente généralement sous une forme ovale et plate; ses dimensions sont celles de l'emballage, lesquelles garantissent un poids de produit fini d'environ 0,454 kg;

— au moment du conditionnement, la teneur en viande doit représenter au moins 87 % des matières premières.

Propriétés chimiques du «Pražská šunka» en conserve

— teneur en protéines pures: ≥ 16 % p/p. Dans l'échantillon analysé, la couche de gelée superficielle du produit n'est pas homogénéisée;

— teneur en sel: ≤ 2,5 % p/p;

— teneur en matières grasses: ≤ 4 % p/p. Dans l'échantillon analysé, la couche de gelée superficielle du produit est homogénéisée;

— teneur en gelée: ≤ 35 % p/p.

Propriétés organoleptiques du «Pražská šunka» en conserve

— aspect extérieur et couleur: le produit est contenu dans un emballage scellé hermétiquement, qui en garantit la stérilité commerciale. Une couche unie de gelée jaune doré sépare le matériau d'emballage du produit;

— aspect et couleur en coupe: le jambon est de couleur rose chair. La présence de petites ouvertures isolées, remplies de gelée, est autorisée;

— goût et arôme: goût et arôme typiques de jambon cuit, salé de manière appropriée;

— consistance: ferme, compacte.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1216/2007 de la Commission]:*

«Pražská šunka» non désossé

Le «Pražská šunka» est fabriqué à partir de cuisses de porc entières (jambons) préparés conformément au point 3.5 et de saumure élaborée à l'aide des ingrédients énumérés ci-dessous:

Pour 100 kg de produit fini, la composition est la suivante:

— cuisses de porc 100 kg

— saumure (20 kg):

eau	16,2 kg
dextrose	1,2 kg
mélange de salaison contenant des nitrites	2 kg
agents stabilisants (E 450, E 451)	0,5 kg
agent antioxydant (E 301)	0,1 kg

Les jambons sont aspergés de saumure ayant la composition indiquée ci-dessus. Ils sont ensuite laissés à reposer pendant 48 heures dans de la saumure à 3 % ou frottés à l'aide de cette même saumure. Vient ensuite la cuisson, durant laquelle toutes les parties du produit doivent atteindre une température minimale de 70 °C pendant dix minutes. Après cuisson, le produit est fumé en surface, refroidi puis stocké.

«Pražská šunka» désossé

Le «Pražská šunka» est fabriqué à partir de noix et de sous-noix de cuisses de porc préparées conformément au point 3.5 et de saumure élaborée à l'aide des ingrédients énumérés ci-après.

Le conditionnement, ovale ou cylindrique, est fabriqué à partir de matériaux qui se prêtent à la pasteurisation.

Pour 100 kg de produit fini, la composition est la suivante:

— noix et sous-noix de jambon de porc (comprenant le gras et/ou la couenne): 107 kg

— saumure (20 kg):

eau	15,6 kg
dextrose	1,2 kg
mélange de salaison contenant des nitrites	2,5 kg
agents stabilisants (E 450, E 451)	0,5 kg
agent antioxydant (E 301)	0,2 kg

— conditionnement (sachet rétractable sous vide)

Les noix et sous-noix de jambon de porc, entières ou hachées grossièrement, sont imprégnées de saumure par malaxage. La saumure est appliquée sur les tranches de gras de porc salées séparément lorsque celles-ci sont utilisées pour servir de couche décorative au produit. Une fois la viande imprégnée de saumure, elle est mise dans des moules de la forme indiquée tapissés de fines tranches de gras de porc saumurées. Si l'on utilise de la noix et de la sous-noix de jambon de porc avec gras et couenne, ces morceaux sont placés dans des moules de la forme indiquée avec la couenne vers le bas et après avoir été imprégnés de saumure. Le produit est ensuite pasteurisé dans son moule, opération durant laquelle toutes les parties du produit doivent atteindre une température minimale de 70 °C pendant dix minutes. Après cuisson, le produit est démoulé, fumé, refroidi, conditionné dans des sachets rétractables sous vide et entreposé.

«Pražská šunka» en conserve

Le «Pražská šunka» en conserve est fabriqué à partir de cuisses de porc parées (jambons), de gélatine (en poudre) et de saumure élaborée à l'aide des ingrédients énumérés ci-après. L'emballage, plat et ovale, est fabriqué à partir de matériaux qui se prêtent à la stérilisation.

Pour 100 kg de produit fini, la composition est la suivante:

— parties de jambon parées	90 kg
— gélatine en poudre	4,4 kg
— saumure (12,54 kg):	
eau	10,0 kg
sucre	0,24 kg
mélange de salaison contenant des nitrites	2,3 kg
— conditionnement par 220 unités.	

Les parties de jambon de porc, entières ou hachées grossièrement, sont imprégnées de saumure par malaxage. Une fois cette opération effectuée, le produit est conditionné sous vide; une quantité appropriée de gélatine en poudre aura préalablement été répandue sur le fond du conditionnement. Une fois l'emballage scellé, le produit est maintenu à une température de 5 °C pendant 12 heures. Vient ensuite l'étape de la stérilisation, durant laquelle toutes les parties du produit doivent atteindre une température minimale de 121 °C pendant dix minutes. Une fois cuit, le produit est mis à refroidir et entreposé à l'état sec à une température comprise entre 0 et 25 °C et une humidité relative maximale de 85 %. Sa durée de conservation est de trois ans.

3.7. *Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1216/2007]:*

«Pražská šunka» non désossé

Le «Pražská šunka» non désossé diffère des autres jambons non désossés en raison principalement du mode de sélection et de transformation de la matière première de base. Une autre caractéristique du «Pražská šunka» non désossé réside dans le rapport cuisse de porc/saumure durant la production, lequel permet d'obtenir une teneur en protéines pures dans le produit fini qui correspond au niveau de qualité le plus élevé en ce qui concerne le jambon. De plus, le processus de production prévoit de cuire le produit avant de le fumer, ce qui le distingue de la plupart des jambons secs traditionnels non désossés.

«Pražská šunka» désossé

Le «Pražská šunka» désossé diffère des autres produits à base de viande de cette catégorie en raison principalement de son mode de production, en ce sens que c'est un jambon de très grande qualité élaboré à partir de parties de cuisses de porc parées, cuites et fumées. Une autre caractéristique réside dans la présence d'une couverture décorative, qui consiste en une fine couche de gras de porc ou de gras et de couenne. La forme typique ovale ou cylindrique du produit fini constitue un élément de distinction supplémentaire.

«Pražská šunka» en conserve

Le «Pražská šunka» en conserve diffère des autres produits à base de viande de cette catégorie en raison principalement des matières premières utilisées, en ce sens que c'est un jambon de très grande qualité élaboré à partir de morceaux de cuisses de porc parés. Une autre caractéristique réside dans la présence d'une fine couche de gelée entre le jambon et l'emballage. C'est toutefois la forme plate et ovale typique de son emballage qui distingue le «Pražská šunka» en conserve des autres produits à base de viande en conserve.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]:*

«Pražská šunka» non désossé

La dénomination «Pražská šunka» est utilisée depuis les années 1860 pour désigner l'une des denrées alimentaires les plus renommées de la République tchèque, et de Prague en particulier. Certaines sources historiques indiquent que le produit connu sous le nom de «Pražská šunka» serait lié au nom de František Zvěřina, qui fut le premier à l'élaborer. C'est Josef Jeřábek, un célèbre producteur de viandes fumées à Prague, qui reprit la production du «Pražská šunka» après František Zvěřina. Parmi

les autres producteurs figurent notamment Dlouhý, Malý, Cibulka, installés à Prague. Prenant exemple sur Prague, d'autres grandes villes se mirent elles aussi à élaborer le «Pražská šunka». À Brno, il était produit par Jebavý, à Hradec Králové par Hutla et à Pardubice par Sochor. À la fin du XIXe siècle, un grand nombre de producteurs de viande fumée fabriquaient ce produit. Pour prendre une image, on peut dire que le «Pražská šunka» de Zvěřina fut l'ancêtre de tous les autres.

C'est Antonín Chmel qui lança la production du «Pražská šunka» à l'échelle industrielle en créant son entreprise en 1879 à Prague, à U Zvonařky. Le «Pražská šunka» constituait le gros de sa production, mais il produisait également une grande variété de produits à base de viande fumée qui acquirent bientôt une bonne réputation à Prague et dans d'autres villes, en particulier les villes d'eau, puis dans un certain nombre de pays européens. C'est toutefois le «Pražská šunka», lequel allait rapidement accéder aux marchés d'outre-mer, qui représenta son plus gros succès commercial. Après la seconde guerre mondiale, l'entreprise fut nationalisée et plusieurs autres établissements de production de Prague furent peu à peu intégrés. C'est à cette période que d'autres variantes du «Pražská šunka» virent le jour sous forme de jambon en conserve ou semi-conserve préparé à partir de viande de cuisse de porc. En 1977, l'établissement «U Zvonařky», ainsi que l'ensemble de ses employés et de ses ressources, fut incorporé dans le nouveau combinat de production de viande Masokombinát Praha jih — Písnice. Avec l'avènement de nouvelles techniques de salaison, on introduisit dans le processus de production du «Pražská šunka» celle de l'aspersion de saumure, suivie dans certains cas d'une phase de malaxage. Au cours de la période de privatisation qui suivit l'année 1989, l'établissement de production de viande de Písnice ferma, mais la production de «Pražská šunka» non désossé fut maintenue dans plusieurs autres installations de production de la République tchèque.

La production du «Pražská šunka» repose, depuis son origine, sur la sélection des matières premières et sur la méthode de salaison. Les matières premières utilisées à l'époque consistaient en des cuisses (jambon) provenant de porcs légers, d'où le fait que la recette actuelle limite le poids à 10 kg. Un autre élément caractéristique du processus de production, qui s'est transmis de génération en génération, réside dans la façon dont les cuisses de porc sont découpées suivant la coupe dite «de Prague». On salait les cuisses de porc refroidies en frottant soigneusement la couche superficielle de la viande, et en particulier la couenne, avec un mélange de salaison contenant une petite quantité de sucre. Le fond du récipient de salaison était légèrement salé et les cuisses de porc étaient disposées la couenne vers le bas. De la saumure à base de sel nitrité portée à ébullition puis refroidie et additionnée d'une petite quantité de sucre était versée sur les jambons, lesquels étaient ensuite placés sous un poids. Les jambons étaient alors retournés de telle sorte que la partie inférieure se retrouve en haut et la partie supérieure en bas. Enfin, ils étaient une nouvelle fois lestés. Après avoir été soumis à un contrôle de qualité organoleptique, les jambons trempaient pendant plusieurs heures dans de l'eau tiède avant d'être mis à sécher. La phase finale du processus consistait à retirer l'os du bassin, à gratter la surface de la couenne et à envelopper le jarret de telle sorte qu'il ne change pas de forme à la cuisson. Les jambons étaient toujours suspendus dans des fumoirs chauffés. Le fumage comportait deux étapes: la première, le séchage au-dessus d'un feu vif et, la seconde, l'aromatisation et la coloration à l'aide de sciure de feuillus humidifiée. Les jambons étaient généralement fumés lentement pendant 8 à 12 heures. Ils étaient ensuite ébouillantés avant d'être cuits. Ils étaient enfin refroidis par immersion dans de l'eau froide.

«Pražská šunka» désossé et «Pražská šunka» en conserve

Durant la période qui suivit la Seconde guerre mondiale, des variantes du «Pražská šunka» d'origine virent le jour sous forme de «Pražská šunka» désossé pasteurisé ou stérilisé préparé à partir de viande de cuisse de porc et conditionné, à cette époque, dans des boîtes en fer-blanc. La technique utilisée pour produire ces types de «Pražská šunka» consistait à désosser des cuisses de porc fraîches (jambons), à transformer les différentes parties de ces jambons, à les trier en fonction de leur couleur et à travailler mécaniquement et par intermittence les matières premières en ajoutant du chlorure de sodium ainsi que la quantité nécessaire de nitrite de sodium et de nitrate de sodium, de polyphosphate, de sucre et, éventuellement, d'ascorbate de sodium, le tout partiellement dissout dans une quantité définie de saumure. Lors du conditionnement, une petite feuille de gélatine était glissée dans le contenant, lequel était ensuite scellé hermétiquement, avant les phases de pasteurisation ou de stérilisation et de réfrigération. Le «Pražská šunka» en semi-conserve pesait généralement 8, 10 ou 12 livres. Les boîtes utilisées pour ce type de jambon étaient généralement de forme carrée, contrairement aux boîtes de 1 livre, qui étaient plutôt ovales. Le succès commercial du jambon en conserve tenait en très grande partie à la proportion de gelée dans le produit fini.

À partir de 1973, la production de «Pražská šunka» pasteurisé et stérilisé fut concentrée essentiellement dans les établissements de Brno, Kostelec, Studená, Vamberk et Planá nad Lužnicí. Après 1989, la production de ces variantes du «Pražská šunka» fut étendue à d'autres installations en République tchèque et les boîtes furent en grande partie remplacées par des emballages en plastique qui permirent, dans le cas du «Pražská šunka» désossé, d'ajouter au produit une couche décorative faite de gras de porc ou de gras et couenne de porc.

3.9. *Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique [article 4 du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]:*

— Respect des conditions du cahier des charges en ce qui concerne la préparation des cuisses de porc et la couleur de couverture du produit dans le cas du «Pražská šunka» non désossé. Respect des conditions du cahier des charges en ce qui concerne la forme du produit dans le cas du «Pražská šunka» désossé et du «Pražská šunka» en conserve. Les vérifications consistent en un contrôle visuel du produit fini.

— Respect de l'aspect et de la couleur caractéristiques du produit en coupe. Les vérifications consistent en un contrôle visuel du produit fini.

— Respect du goût, de l'arôme, de la consistance et de la jutosité propres au produit. Le contrôle est effectué au moyen d'une analyse sensorielle du produit fini.

— Respect des propriétés physico-chimiques caractéristiques du produit. Le contrôle est effectué par des méthodes approuvées d'analyse en laboratoire. Aux fins de l'analyse d'échantillons de «Pražská šunka» en conserve, il est nécessaire de veiller à maintenir la température du contenu du produit entre 4 et 7 °C.

L'organisme ou l'entité chargé de vérifier la conformité du produit au cahier des charges contrôle au minimum une fois par an l'exploitation de chacun des fabricants du produit.

4. **Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges:**

4.1. *Nom et adresse:*

Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges en République tchèque:

Nom: Státní zemědělská a potravinářská inspekce (direction de l'inspection agricole et alimentaire)
Adresse: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tél. +420 543540111
Courriel: sekret.oklc@szpi.gov.cz

☒ Public ☐ Privé

Nom: Státní veterinární správa České republiky (administration vétérinaire de l'État)
Adresse: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tél. +420 227010137
Courriel: hygi@svscr.cz

☒ Public ☐ Privé

4.2. *Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme:*

Les organismes de contrôle indiqués au point 4.1 sont responsables du contrôle du cahier des charges dans son intégralité.

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 283/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil [1]. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«BAMBERGER HÖRNLA»/«BAMBERGER HÖRNLE»/«BAMBERGER HÖRNCHEN»

N° CE: DE-PGI-0005-0802-17.03.2010

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination:**

«Bamberger Hörnla»/«Bamberger Hörnle»/«Bamberger Hörnchen»

2. **État membre ou pays tiers:**

Allemagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée 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:*

Cette pomme de terre, qui porte le nom botanique de *Solanum tuberosum subspecies tuberosum* L., appartient, comme les tomates, le paprika et les aubergines, à la famille des solanacées.

La variété de pommes de terre «Bamberger Hörnla» compte parmi les anciennes variétés locales. Elle n'est pas issue d'un procédé de sélection de pommes de terre. La protection demandée pour la Bamberger Hörnla concerne les pommes de terre de consommation.

La plante est de petite taille; ses fanes sont minces, délicates et ses fleurs, blanches. Elle a besoin d'un sol riche en éléments nutritifs, aussi léger que possible, parce qu'elle est extrêmement sensible à une humidité persistante. Les tubercules sont récoltés en septembre ou octobre.

Les tubercules de cette pomme de terre sont petits, allongés et incurvés en forme de croissant; dans de rares cas, ils présentent une deuxième contre-courbe ou des formes bizarres. Le rapport longueur/largeur, qui décrit la forme allongée de la Bamberger Hörnla, est en règle générale de 2 à 3,5.

La peau est lisse, soyeuse, de couleur ocre clair, avec un léger reflet rouge, qui part des yeux de la pomme de terre et est le plus intense à cet endroit. Le reflet rouge est le plus marqué peu après la récolte et s'estompe progressivement après un long entreposage.

La Bamberger Hörnla possède un goût de noisette prononcé. Conformément à la directive de l'Office fédéral des variétés végétales allemand relative à l'examen des propriétés de cuisson et des caractéristiques sensorielles des pommes de terre de consommation (*Richtlinie des Bundessortenamtes für die Koch- und Speiseprüfung mit Speisekartoffeln*), il s'agit d'une variété tenant à la cuisson, à la chair jaune, dont la farinosité est généralement inférieure à 4 (pomme de terre non farineuse), et la consistance (pruine) est généralement inférieure à 6 (consistance cireuse et ferme). La teneur en amidon, rapportée à la masse fraîche, atteint en moyenne des valeurs supérieures à 13 %.

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

—

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

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

—

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

La Bamberger Hörnla doit être cultivée dans les trois Regierungsbezirke (circonscriptions administratives) de Ober-, Mittel- et Unterfranken (Haute-Françonie, Moyenne-Franconie et Basse-Franconie). Les plants de pommes de terre doivent également provenir de cette aire.

Conformément au règlement concernant l'autorisation de variétés de conservation et la mise sur le marché de plants et de semences de variétés de conservation (règlement concernant les variétés de conservation) du 21 juillet 2009, BGBl. I, p. 2107, la Bamberger Hörnchen est autorisée par l'Office fédéral des variétés végétales en tant que variété de conservation.

En vertu de l'article 4, paragraphe 2, première phrase, point 4, du règlement national précité, les semences (dans ce cas-ci, les plants de pommes de terre) d'une variété de conservation ne peuvent être mises sur le marché que si elles ont été produites dans l'une des régions d'origine à laquelle se rapporte l'autorisation de la variété. C'est pourquoi les plants de pommes de terre doivent provenir des trois Regierungsbezirke de Franconie (Haute-Franconie, Moyenne-Franconie et Basse-Franconie).

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

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

L'aire géographique englobe les trois Regierungsbezirke de Franconie — Haute-Franconie, Moyenne-Franconie et Basse-Franconie.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

En Franconie, l'horticulture et les légumes jouent depuis des siècles un rôle plus important qu'ailleurs dans la production alimentaire (en particulier, l'horticulture de Bamberg a constitué, du 14e siècle jusqu'à la moitié du 19e siècle, un pilier de la vie économique de la ville, et ce développement particulier n'a pas eu lieu dans les autres villes). Aujourd'hui encore, les légumes sont très prisés dans la cuisine régionale traditionnelle de Franconie.

La Franconie a une très longue tradition de la culture de la pomme de terre. Ainsi, c'est en 1694 que la pomme de terre a été cultivée pour la première fois en Allemagne, dans les champs de Franconie. La cuisine régionale de Franconie a accordé très tôt déjà une place privilégiée à la Bamberger Hörnla dans la salade de pommes de terre.

Depuis plus d'un siècle, le nom de la Bamberger Hörnla est présent dans l'esprit des Franconiens. Des transmissions orales et des références littéraires prouvent que cette pomme de terre était cultivée en Franconie à la fin du 19e siècle et indiquent qu'elle est originaire de France. Il existe également des indices selon lesquels au 18e siècle déjà, les ancêtres de la Bamberger Hörnla étaient parvenus à quitter les jardins d'agrément des princes-évêques pour se retrouver dans les jardins familiaux et les champs des maîtres horticulteurs de Bamberg.

Étant donné l'aspect allongé, en forme de croissant (rapport longueur/largeur de 2 à 3,5) de la pomme de terre et ses fortes variations de taille, il n'est pas possible de la récolter au moyen d'arrracheuses de pommes de terre classiques. La récolte se fait donc à la main ou avec des récolteuses spéciales adaptées. Ces dernières ne sont toutefois pas aussi performantes que les arracheuses traditionnelles; en effet, étant donné leur réglage spécial (faible espacement des barres des bandes transporteuses), elles récoltent davantage de mottes de terre, qui doivent à leur tour être triées à la main.

L'aire de culture franconienne se caractérise dans l'ensemble, par rapport à d'autres aires de culture, par un climat (continental) plus sec et, en été, plus chaud. Les précipitations annuelles moyennes sont d'environ 630 mm, la température annuelle moyenne, de 8,6 à 8,8 °C et la durée d'ensoleillement annuelle moyenne, de 1 550 à 1 700 heures.

5.2. *Spécificité du produit:*

La pomme de terre de Bamberg possède une forme unique très caractéristique. La Bamberger Hörnla est petite, allongée et légèrement incurvée en forme de croissant, d'où le nom de Hörnla («Hörnchen» signifiant croissant en allemand).

Il convient de souligner que compte tenu de sa teneur élevée en amidon, qui est en moyenne supérieure à 13 %, la Bamberger Hörnla devrait seulement être qualifiée de pomme de terre «plutôt ferme à la cuisson», mais qu'en réalité, elle se comporte comme une variété ferme à la cuisson. C'est pourquoi la Bamberger Hörnla présente la particularité d'être une pomme de terre qui possède à la fois les propriétés «ferme à la cuisson» (consistance cireuse) et un intense goût de noisette.

Le goût de noisette associé à la consistance cireuse (ferme) rend cette pomme de terre unique, y compris parmi les autres pommes de terre «fingerling» comparables du point de vue de la forme, de la taille et du goût.

En raison de sa consistance cireuse et ferme, elle est traditionnellement utilisée pour la préparation de la salade de pommes de terre. À cet égard, il ressort également de nombreux articles de presse, que la Bamberger Hörnla est fortement appréciée des consommateurs.

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):*

L'aire de culture franconienne se caractérise dans l'ensemble, par rapport à d'autres aires de culture, par un climat plus sec et, en été, plus chaud (climat continental). De ce fait, la teneur en amidon de la Bamberger Hörnla est plus élevée dans l'aire géographique qu'elle ne le serait si elle était cultivée dans d'autres régions. Cette teneur élevée en amidon, supérieure à 13 % en moyenne par rapport à la masse fraîche, confère à la Bamberger Hörnla son goût typique, de noisette intense, qui est unique pour les pommes de terre du type ferme à la cuisson.

Compte tenu du goût spécial, qui s'explique par les conditions climatiques particulières dans l'aire géographique, la Bamberger Hörnla jouit d'une excellente réputation auprès des consommateurs, et en particulier des gourmets. En 2008, la Bamberger Hörnla a été élue pomme de terre de l'année par un jury d'experts en Allemagne. Étant cultivée depuis des siècles en Franconie, la Bamberger Hörnla est également devenue une composante importante et indispensable de la cuisine régionale franconienne. En atteste le fait qu'elle a été incluse dans la banque de données des spécialités bavaroises traditionnelles (http://www.spezialitaetenland-bayern.de), dont le contenu est géré par le ministère bavarois de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts.

Étant donné que la récolte de la Bamberger Hörnla est peu mécanisée, cette pomme de terre est moins avantageuse, sur le plan économique, que la plupart des autres variétés. En outre, la Bamberger Hörnla présente souvent des protubérances qui se fissurent au moment du tri ou du conditionnement; de ce fait, elle se vend plus difficilement dans le commerce alimentaire de gros et de détail. Outre les protubérances, il arrive de plus en plus souvent que des Bamberger Hörnla présentent des parties verdies. Ces pommes de terre doivent être éliminées. Compte tenu des facteurs précités, la production de la Bamberger Hörnla est limitée à l'aire de production franconienne où, d'une part, il existe le savoir-faire nécessaire pour remédier à ces inconvénients et où, d'autre part, la Bamberger Hörnla, parce qu'elle fait partie de la cuisine franconienne traditionnelle, est très populaire et très prisée par le consommateur.

Référence à la publication du cahier des charges:

Markenblatt Vol. 9 du 5 mars 2010, partie 7c, p. 3573

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/12301

Prix d'abonnement 2012 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 310 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	840 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

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

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

Conformément au règlement (CE) nº 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

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

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

Ventes et abonnements

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

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

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

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

Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR