



### Sommaire

#### II *Communications*

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

##### **Commission européenne**

2016/C 225/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7970 — Air Liquide/OMZ/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2016/C 225/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8037 — INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV) <sup>(1)</sup> .....	1

#### IV *Informations*

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

##### **Commission européenne**

2016/C 225/03	Taux de change de l'euro .....	2
2016/C 225/04	Résumé des décisions de la Commission européenne relatives aux autorisations d'utilisation des substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH) [publié conformément à l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006] <sup>(1)</sup> .....	3

V Avis

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

**Commission européenne**

2016/C 225/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7978 — Liberty Global/Vodafone/Dutch JV) <sup>(1)</sup>	4
2016/C 225/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8085 — AEA/Scan Global Logistics) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	5

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2016/C 225/07	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	6
2016/C 225/08	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	11

---

<sup>(1)</sup> 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 M.7970 — Air Liquide/OMZ/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2016/C 225/01)

Le 14 juin 2016, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil<sup>(1)</sup>. 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/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32016M7970.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.8037 — INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2016/C 225/02)

Le 16 juin 2016, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil<sup>(1)</sup>. 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/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32016M8037.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

21 juin 2016

(2016/C 225/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1314	CAD	dollar canadien	1,4451
JPY	yen japonais	118,39	HKD	dollar de Hong Kong	8,7778
DKK	couronne danoise	7,4358	NZD	dollar néo-zélandais	1,5804
GBP	livre sterling	0,76755	SGD	dollar de Singapour	1,5169
SEK	couronne suédoise	9,3240	KRW	won sud-coréen	1 304,05
CHF	franc suisse	1,0850	ZAR	rand sud-africain	16,6044
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,4466
NOK	couronne norvégienne	9,3718	HRK	kuna croate	7,5185
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 005,19
CZK	couronne tchèque	27,064	MYR	ringgit malais	4,5563
HUF	forint hongrois	314,08	PHP	peso philippin	52,379
PLN	zloty polonais	4,3991	RUB	rouble russe	72,7638
RON	leu roumain	4,5408	THB	baht thaïlandais	39,837
TRY	livre turque	3,2791	BRL	real brésilien	3,8100
AUD	dollar australien	1,5073	MXN	peso mexicain	21,0037
			INR	roupie indienne	76,4493

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

**Résumé des décisions de la Commission européenne relatives aux autorisations d'utilisation des substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH)**

[publié conformément à l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006 <sup>(1)</sup>]

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

(2016/C 225/04)

**Décisions d'octroi d'autorisation**

Référence de la décision <sup>(1)</sup>	Date de la décision	Nom de la substance	Titulaire de l'autorisation	Numéro de l'autorisation	Utilisation autorisée	Date d'expiration de la période de révision	Raisons de la décision
C(2016) 3549	16 juin 2016	Phtalate de bis(2-éthylhexyle) (DEHP) N° CE: 204-211-0 N° CAS: 117-81-7	VinyLoop Ferrara S.p.A. Via Marconi, 73 44100 Ferrara Italie  Stena Recycling AB Fiskhamnsgatan 8 400 40 Göteborg Suède  Plastic Planet srl Via N. Copernico 16 35013 Cittadella Italie	REACH/16/2/0 REACH/16/2/3  REACH/16/2/1 REACH/16/2/4  REACH/16/2/2 REACH/16/2/5	Formulation de polychlorure de vinyle (PVC) souple recyclé contenant du DEHP dans des composés et des mélanges secs.  Utilisation industrielle de PVC souple recyclé contenant du DEHP dans le traitement de polymères par calandrage, extrusion, compression et moulage par injection en vue de produire des articles en PVC, sauf: jouets et articles de puériculture; gommages à effacer; jouets pour adultes (sex toys et autres articles pour adultes avec contact intensif avec les muqueuses); articles ménagers mesurant moins de 10 cm que les enfants peuvent sucer ou mâchonner; articles textiles et articles d'habillement destinés à être portés à même la peau; produits cosmétiques et matériaux en contact avec les denrées alimentaires réglementés par la législation sectorielle de l'Union.	21 février 2019	Conformément à l'article 60, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1907/2006, les avantages socio-économiques l'emportent sur les risques qu'entraîne l'utilisation de la substance pour la santé humaine, et il n'existe pas de substances ou de technologies de remplacement appropriées du point de vue de leur faisabilité technique et économique auxquelles pourraient avoir recours les demandeurs et certains de leurs utilisateurs en aval.

<sup>(1)</sup> La décision est disponible sur le site internet de la Commission européenne à l'adresse suivante: [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm)

<sup>(1)</sup> JO L 396 du 30.12.2006, p. 1.

## V

(Avis)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

## Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.7978 — Liberty Global/Vodafone/Dutch JV)

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

(2016/C 225/05)

1. Le 14 juin 2016, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Vodafone Group plc («Vodafone», Royaume-Uni) et Liberty Global Europe Holding BV, appartenant au groupe Liberty Global plc («Liberty Global», Royaume-Uni), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'une société nouvellement créée constituant une entreprise commune aux Pays-Bas, par transfert d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
  - Vodafone: exploitation de réseaux de télécommunications mobiles et prestation de services de télécommunications mobiles, tels que des services de téléphonie vocale, de messagerie et de données. La plupart des sociétés d'exploitation de Vodafone fournissent également des services de téléphonie fixe, d'accès à l'internet fixe et/ou des services par câble ou de télévision par l'internet. Dans l'Union européenne, Vodafone exerce ses activités dans douze États membres, notamment les Pays-Bas,
  - Liberty Global: possède et exploite des réseaux câblés offrant des services de télévision, d'internet à large bande et de téléphonie vocale dans douze pays d'Europe. Liberty Global exerce ses activités aux Pays-Bas principalement par l'intermédiaire de Ziggo, qui détient et exploite un réseau câblé, fournit des services de téléphonie par l'internet par câble numériques et analogiques, ainsi que des services de téléphonie mobile, en tant qu'opérateur de réseau mobile virtuel. En outre, Ziggo détient une participation dans HBO Nederland Coöperatief UA, qui fournit aux clients néerlandais trois chaînes de télévision payante, sous la marque HBO, ainsi que les services connexes de vidéo à la demande. Ziggo détient actuellement les droits de diffusion de plusieurs événements sportifs et distribue les chaînes sportives Ziggo Sport Totaal et Ziggo Sport.
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 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 télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7978 — Liberty Global/Vodafone/Dutch JV, à l'adresse suivante:

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

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire M.8085 — AEA/Scan Global Logistics)**  
**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**  
(2016/C 225/06)

1. Le 15 juin 2016, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise AEA Investors SBF LP («AEA», États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Scan Global Logistics Holding ApS («Scan Global Logistics», Danemark) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
  - AEA: fonds de capital-investissement qui investit dans divers secteurs, en particulier les produits industriels à valeur ajoutée, les produits chimiques de spécialité, le commerce de détail et les services,
  - Scan Global Logistics: intermédiaire dans le domaine des services de transport international de marchandises.
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 sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(2)</sup>, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur 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 télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.8085 — AEA/Scan Global Logistics, à l'adresse suivante:

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

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2016/C 225/07)

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

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«KARP ZATORSKI»

N° UE: PL-PDO-0105-01357 — 30.7.2015

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Lokalna Grupa Producentcka Karpia Zatorskiego  
Plac Kościuszki 5  
32-640 Zator  
POLOGNE

Tél. +48 338412128 / 602464243

Fax +48 338410585

Courriel: fishrzd@man.pl

Le groupement demandeur jouit d'un intérêt légitime pour demander l'approbation de la modification du présent cahier des charges en sa qualité de groupement jouant un rôle de premier plan en ce qui concerne le produit. Ce groupement est celui qui a demandé l'enregistrement de la dénomination «karp zatorski» en tant qu'AOP.

**2. État membre ou pays tiers**

Pologne

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**—  Dénomination du produit—  Description du produit—  Aire géographique—  Preuve de l'origine—  Méthode de production—  Lien—  Étiquetage—  Autres [à préciser]**4. Type de modification(s)**—  Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

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

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

#### 5. **Modification(s)**

La modification consiste en une reformulation des informations relatives à la composition chimique de la chair de la carpe «karp zatorski» indiquée au point 3.2 du document unique. Cette modification concerne la suppression des informations relatives à la teneur en matière sèche et en cendres brutes, ainsi que l'indication de la proportion de protéines et de graisses brutes dans la composition chimique de la chair de la carpe «karp zatorski», sous la forme de fourchettes de valeurs:

- protéines: de 17,0 à 19,3 %,
- graisses brutes: de 3,2 à 5,9 %.

Les informations relatives à la proportion de matière sèche et de cendres brutes dans la composition chimique sont de nature purement accessoire et ne préjugent pas des propriétés spécifiques de la carpe «karp zatorski». Les propriétés spécifiques de la carpe «karp zatorski» transparaissent notamment dans la teneur en protéines et la teneur en graisses brutes. Le respect des exigences détaillées relatives aux différentes étapes de la production de la carpe «karp zatorski», y compris l'alimentation par des céréales naturelles, a une influence sur la composition chimique. La composition chimique de la carpe «karp zatorski» est due également aux caractéristiques spécifiques de l'aire géographique dans laquelle la carpe est produite, et en particulier à un dense réseau d'eaux de surface, à une bonne qualité des eaux souterraines, à un climat tempéré et à un sol diversifié. Le caractère exceptionnel de cette aire géographique est également attesté par le fait que cette dernière relève du programme de protection de la nature Natura 2000. Dans la version initiale du document, les valeurs indiquées pour la composition chimique de la chair de la carpe «karp zatorski» correspondent à des résultats d'analyses effectuées au cours d'une phase précise du cycle de production. Ces valeurs ne peuvent être répétées avec une précision de deux chiffres après la virgule. Il est donc proposé d'indiquer la composition chimique de la chair de la carpe «karp zatorski» au moyen de fourchettes de valeurs pour les protéines et les graisses brutes. La modification proposée est également dictée par les fluctuations de la composition chimique de la chair de la carpe «karp zatorski» qui sont observées en fonction de l'intensité de l'alimentation, du type de fourrages céréaliers (proportion de blé, d'orge, de triticale et de maïs), compte tenu des exigences définies en la matière dans le cahier des charges, ainsi qu'en fonction de la quantité d'aliments naturels consommés par le poisson, qui dépend des conditions naturelles régnant pendant l'année.

La suppression du pourcentage de matière sèche et de cendres brutes dans l'indication de la composition chimique de la chair de la carpe «karp zatorski» et l'introduction de fourchettes de valeurs pour les protéines et les graisses brutes n'auront pas d'incidence sur les caractéristiques spécifiques de la carpe «karp zatorski» ni sur ses qualités gustatives.

De plus, les informations concernant des caractéristiques spécifiques de la carpe «karp zatorski» qui figuraient au point 5.2 ont été transférées au point 3.2, sans modification des données chiffrées.

DOCUMENT UNIQUE

«KARP ZATORSKI»

N° UE: PL-PDO-0105-01357 — 30.7.2015

AOP ( X ) IGP ( )

#### 1. **Dénomination(s)**

«Karp zatorski»

#### 2. **État membre ou pays tiers**

Pologne

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

##### 3.1. *Type de produit*

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

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

Le produit «karp zatorski» (*Cyprinus carpio*) est une forme hybride issue du croisement de la lignée pure de la souche locale (Zator) avec l'une des lignées pures suivantes: hongroise, yougoslave, israélienne (Dor-70) et carpe cuir. La carpe «karp zatorski» est un poisson présenté vivant, vendu frais et non transformé. L'élevage de la carpe «karp zatorski» se pratique exclusivement dans des étangs à carpes en terre, en suivant la méthode de grossissement en deux ans pratiquée à Zator.

Aspect extérieur:

- poids des carpes de consommation: de 1 100 à 1 800 g,
- couleur de la robe: olivâtre à bleu olivâtre,
- écaillage: écailles miroitantes («miroir») disposées par touches, en bande latérale, ou localisées sous la dorsale,
- forme râblée,
- coefficient de conversion [poids d'aliment/gain de poids]: 2,2-2,4,
- croissance rapide,
- rendement en chair: 61-64 %,
- coefficient de condition de Fulton: 3,9-5,0,
- chair à la saveur délicate, dépourvue de toute odeur de vase et dont l'odeur rappelle le poisson frais,
- indice d'alimentation pour les céréales: 5,
- taux de survie: 86 %,
- résistance aux maladies supérieure à la moyenne.

Composition chimique de la chair:

- protéines: 17,0-19,3 %,
- graisses brutes: 3,2-5,9 %.

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

Les poissons vivent principalement sur l'écosystème des étangs. Grâce à la productivité importante des étangs à carpes de l'aire géographique concernée, l'alimentation des poissons s'appuie sur des aliments d'origine naturelle qu'ils trouvent sur place. Les carpes bénéficient, à toutes les étapes de la production, d'un complément de nourriture à base exclusivement de céréales naturelles (blé, orge, triticale, maïs) issues pour 70 % au moins de la zone définie au point 4, et affichant, grâce aux conditions pédoclimatiques spécifiques, des valeurs qualitatives élevées et de très bonnes caractéristiques sanitaires. Au moment de l'achat des céréales, une attention particulière est accordée à la qualité et à la teneur en eau, qui ne peut dépasser 11 %. Le recours à des aliments issus d'autres zones que celle de production de la carpe «karp zatorski», qui n'est pas systématique, intervient uniquement lorsque l'offre disponible dans l'aire géographique définie au point 4 se révèle insuffisante. Alimentation artificielle et compléments nutritifs sont exclus.

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

Toutes les étapes du cycle de production de la carpe «karp zatorski» doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 4. Le cycle de production de la carpe «karp zatorski» se décompose en cinq étapes:

- 1) fraie;
- 2) alevinage;
- 3) élevage et hivernage des alevins d'automne;
- 4) mise en charge des étangs pour l'obtention des carpes de consommation;
- 5) prélèvement des carpes des bassins d'entreposage.

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

—

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

L'appellation «karp zatorski» est utilisée aux fins de la commercialisation des poissons vivants: lors de la livraison en gros de poissons dans des cuves de transport au moyen de véhicules motorisés, l'appellation doit figurer sur les factures, sur les bons de livraison, sur les documents d'expédition et éventuellement sur la cuve ou sur le véhicule. Dans les points de vente au détail, les poissons vivants sont conservés dans des cuves spéciales oxygénées sur lesquelles la mention «karp zatorski» est apposée de manière visible.

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

L'aire de production de la carpe «karp zatorski» correspond au territoire de trois communes situées dans la partie occidentale de la voïvodie de Petite Pologne: Zator et Przeciszów, situées toutes deux dans la circonscription d'Oświęcim (Auschwitz) et Spytkowice située pour sa part dans la circonscription de Wadowice. Cette zone couvre 134 km<sup>2</sup>, sachant que la majeure partie de la production provient du territoire communal de Zator.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

Les débuts de la pêche et de l'élevage de carpes à Zator remontent au tournant des XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles. C'est depuis cette époque que s'est développée une économie fondée, dans un premier temps, sur la pêche, puis sur la pisciculture. C'est le plus vieux centre de ce type de la région. La densité du réseau hydrographique (avec les rivières Soła, Skawa et la Haute Vistule), les conditions pédologiques favorables à la plantation des quatre principales espèces de céréales à la base de l'alimentation des carpes, la douceur du climat et la possibilité d'acheminer les poissons par voie fluviale vers Cracovie et ses environs ont favorisé l'essor de la pisciculture. Les étangs ont été creusés en chapelet le long des berges. Ils se remplissent et se vident par gravitation, et peuvent notamment être asséchés. La pisciculture connaît un essor flagrant au lendemain du premier conflit mondial. Les étangs détruits durant la guerre sont restaurés, de nouvelles technologies introduites, le commerce du poisson par des acheteurs modestes est réglementé, tandis que la première poissonnerie est ouverte à Cracovie. En 1946, le Trésor de Zator est confié à l'Université Jagellon, ce qui conduit à la création d'un Institut zootechnique chargé du perfectionnement des performances de la carpe.

L'aire géographique décrite au point 4 sert de théâtre à l'élevage d'une lignée indigène, maintenue depuis 1955 comme lignée inbred et jamais commercialisée. Les carpiculteurs locaux et les scientifiques, sur la base de leurs observations, travaux de recherche et de leur expérience, ont mis au point un croisement entre la lignée pure de la souche locale avec d'autres lignées parmi les plus adaptées aux conditions régnant dans cette zone. À partir de 1946 a été progressivement introduite une méthode d'élevage de la carpe fondée sur un système biennal permettant, la première année, de faire passer le poids des poissons de 60 à 150 g avec un taux de survie de 86 %. Cette méthode, qui s'appuie sur la richesse de l'alimentation qui se trouve naturellement dans les eaux de cette zone, a permis de réduire à deux ans le cycle d'élevage de la carpe. On obtient ainsi des carpes pesant entre 1 100 et 1 800 g grâce au fort potentiel de croissance des poissons durant la seconde année du cycle de production. La majeure partie des activités liées à la production de la carpe «karp zatorski» s'effectuent à la main, d'où l'importance de l'expérience et du savoir-faire du personnel. Au fil des ans et de l'expérience acquise, les carpiculteurs acquièrent la faculté d'effectuer les différentes tâches du processus de production, comme opérer une sélection dans le bassin parmi les 200 000 larves présentes par hectare pour réduire la densité du cheptel de sortie, ce qui permet de réduire le risque de propagation de maladies, de limiter les pertes, et d'optimiser l'alimentation naturelle. Il leur faut aussi savoir réduire les aliments à base de céréales à la grosseur adéquate et adapter le dosage en fonction du poids des poissons.

Les propriétés décrites plus bas de l'aire géographique définie au point 4 ont une influence décisive sur l'obtention, d'une part, de conditions favorables à la pisciculture et, d'autre part, des caractéristiques spécifiques de la carpe «karp zatorski».

L'aire de production de la carpe «karp zatorski» se caractérise par la densité du réseau hydrographique: aux rivières déjà nombreuses s'ajoute un maillage dense de petits canaux de drainage et de circulation de l'eau entre les différents étangs. Les étangs piscicoles occupent environ 22 % de la surface du territoire communal de Zator. Ils se caractérisent par une productivité naturelle élevée, autrement dit, par un fort accroissement de la biomasse. Les étangs à carpes situés dans l'aire géographique en question offrent une alimentation naturelle abondante aux poissons: zooplancton, phytoplancton et benthos. La multitude de bassins et la complexité de leur agencement sur le site correspondant à l'aire géographique définie au point 4, a valu à cet endroit le nom de «vallée des carpes».

L'aire de production de la carpe «karp zatorski» se situe dans la région hydrogéologique correspondant aux contre-forts des Carpates (ou Basses-Carpates). La nappe phréatique se trouve à une profondeur comprise entre 5 et 10 m. L'épaisseur moyenne de l'aquifère est de 4,8 m, le coefficient d'infiltration de 244 mm/24 heures. Les eaux concernées sont de grande qualité (classe IB).

L'aire de production de la carpe «karp zatorski» se situe dans la zone climatique d'Europe centrale, dans la partie la plus basse de sa variante carpatique, marquée par des températures plus chaudes. C'est en effet à cet endroit que le climat continental et le climat océanique se rencontrent. Les montagnes toutes proches influencent également les données climatiques. La période de végétation (moyenne journalière supérieure à 5 °C) s'établit à 224 jours, la période de croissance intense (moyenne journalière supérieure à 10 °C), s'étend du début avril à la mi-octobre, et le risque de gelées blanches est écarté 172 jours par an.

L'aire de production de la carpe «karp zatorski» présente une grande variété de sols: sols bruns et pseudo-podzoliques, alluvions fluviaux, sols argileux, sols à terre noire ainsi que sols tourbeux et marécageux.

La zone d'élevage de la carpe «karp zatorski» se caractérise en particulier par la qualité de l'air, ainsi que l'abondance de la faune et de la flore, variées et riches en spécimens rares. Les richesses de cet environnement naturel ont conduit l'OTOP [Ogólnopolskie Towarzystwo Ochrony Ptaków (société protectrice des oiseaux polonaise)], sur la base des critères mis en place par Birdlife International, à proposer l'inscription de cette zone — Doliny Dolnej Skawy (PL 125) (vallées de la Basse Skawa) — au sein du réseau Natura 2000 en tant que zone bénéficiant d'une protection spécifique dans le cadre du réseau écologique. Ce système joue un rôle majeur dans la protection des réserves naturelles de l'Union européenne.

La qualité exceptionnelle de la carpe «karp zatorski» est intrinsèquement liée à l'environnement naturel propre à l'aire géographique dans laquelle elle est produite. La carpe «karp zatorski» doit sa qualité non seulement aux propriétés exceptionnelles du milieu naturel, mais également à la tradition locale et à la technique de grossissement et d'élevage. C'est l'interaction de ces différents facteurs qui seule permet d'obtenir des carpes présentant des caractéristiques spécifiques. Les facteurs naturels favorisent l'apparition en quantité suffisante, dans les étangs piscicoles, d'une alimentation naturelle de grande qualité. En outre, les conditions pédoclimatiques présentes sur la zone de production de la carpe «karp zatorski» sont propices à la culture de quatre céréales de base. En particulier, grâce à la forte productivité des étangs, la survie des carpes dépend de l'alimentation présente naturellement, sans qu'il soit besoin de recourir à de la nourriture ou des compléments nutritifs artificiels. Grâce à cette forte productivité biologique des étangs qui permet de renoncer aux aliments artificiels contenant des hydrocarbures et fermentant donc facilement, l'apparition d'agents pathogènes susceptibles de provoquer des maladies reste limitée. Cela influe sur la vitalité de la carpe «karp zatorski», ainsi que sur les caractéristiques organoleptiques exceptionnelles du produit, notamment son odeur de poisson frais et sa saveur délicate. Les propriétés de l'aire géographique mentionnées supra ont également une incidence décisive sur l'obtention de poissons caractérisés par un bon indice de conversion et une bonne proportion de chair consommable, comme en atteste la valeur élevée du coefficient de condition. La production de la carpe «karp zatorski» est étroitement liée à son lieu d'origine, marqué par la proximité naturelle de cours d'eau et de masses d'eau: la rivière avec ses affluents fait que cette zone bénéficie en abondance de l'eau indispensable à l'aquaculture. La topologie a permis la constitution de ce réseau d'étangs si grand et si fonctionnel. Les sols qui accueillent les bassins, les conditions climatiques, notamment la longue période de végétation, ainsi que la qualité de l'alimentation naturelle, présente en abondance, influent directement sur le rendement naturel des étangs (c'est-à-dire la quantité de poisson que l'on peut produire par hectare sans nourrir les poissons), élevé puisqu'il oscille entre 150 et 300 kg/ha. Les caractéristiques exceptionnelles de la carpe «karp zatorski» s'expliquent également par le fait que les carpiculteurs locaux, secondés de scientifiques, forts de leur expérience, ont, au fil de leurs observations et de leurs travaux, sélectionné les carpes les mieux adaptées aux conditions naturelles régnant dans cette zone. C'est ainsi qu'est entretenue la lignée pure «karp zatorski» qui est croisée avec d'autres lignées pures [carpe hongroise, yougoslave, israélienne (Dor-70) et carpe cuir]. Les produits de croisement ainsi obtenus se distinguent par de fortes caractéristiques productives telles qu'une capacité élevée de survie et une bonne conversion alimentaire se traduisant par des coefficients alimentaires bas. Les effets d'hétérosis font qu'ils croissent plus vite, sont plus résistants aux maladies, ont une proportion élevée de chair consommable et sont particulièrement bien adaptés aux conditions naturelles locales. L'application d'une méthode de grossissement spécifique, propre à Zator, adaptée aux conditions environnementales de l'aire géographique définie au point 4 garantit l'obtention d'un produit présentant des caractéristiques bien spécifiques. En réduisant la durée du grossissement à deux ans, on obtient une carpe jeune, de grande qualité gustative, aux propriétés organoleptiques remarquables, présentant une chair moins grasse que celle des poissons commercialisés à un âge plus avancé, obtenus au terme d'un cycle de production généralement plus long. C'est la jeunesse de la carpe «karp zatorski» qui fait la délicatesse de son goût et qui la distingue des carpes produites ailleurs. C'est à elle également que l'on doit la qualité de la chair et ses propriétés organoleptiques, si appréciées des consommateurs. Les propriétés de la carpe «karp zatorski» sont reconnues des consommateurs, comme en atteste le prix, de 10 à 15 % supérieur à celui des carpes issues d'autres aires géographiques.

### Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-3-czerwca-2015-roku>

---

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a),  
du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de  
qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2016/C 225/08)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du  
règlement (UE) n° 1151/2012**

«ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE»

N° UE: SI-PGI-0105-01361 — 2.9.2015

AOP ( ) IGP (X)

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

GOLICA GIZ  
Trg svobode 3  
SI-2310 Slovenska Bistrica  
SLOVENIJA

La demande étant présentée par le groupement qui a également présenté une demande de protection du «Štajersko prekmursko bučno olje», celui-ci a donc un intérêt légitime.

**2. État membre ou pays tiers**

Slovénie

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres

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

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

**5. Modification(s)**

1. *Description du produit*

Dans la rubrique «Predstavitev izdelka» («Présentation du produit»), il y a lieu de modifier la fourchette relative à la teneur en acide stéarique (C18:0). Dans le cahier des charges validé, en ce qui concerne les exigences nationales, une erreur s'est glissée dans la fourchette relative à la teneur en acide stéarique; il convient en effet d'indiquer «3-16» au lieu de «3-15».

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

La rubrique «Upravičenost do označbe geografska označba» («Droit de mentionner l'indication géographique») contient une information relative aux superficies ensemencées de courges oléagineuses et aux variétés semées. L'étendue des superficies ensemencées de courges oléagineuses et les variétés semées changeant d'année en année, il n'est pas opportun de mentionner ces informations dans le cahier des charges.

## 2. Méthode de production

Dans le schéma détaillant les étapes de la production du produit, à l'étape du pressage («Stiskanje»), il convient de supprimer la mention indiquant avec précision la valeur de la pression fixée à 300 bars. Celle-ci dépend principalement du type de presseur utilisé. Étant donné que les producteurs disposent de différents types de presseurs, cette mention n'est pas pertinente, l'intérêt étant, pour chaque producteur, de récolter une quantité maximale d'huile par le pressurage de la masse torréfiée.

Afin de s'adapter aux besoins et à la demande du marché, il y a lieu de supprimer, dans l'ensemble du cahier des charges, l'indication relative à la capacité prescrite des conditionnements (0,25 l, 0,5 l, 0,75 l, 1,0 l). L'huile de pépins de courge peut être conditionnée dans des récipients de diverses capacités.

En ce qui concerne le contrôle des paramètres physico-chimiques des pépins de courge, les mentions relatives aux normes servant à l'analyse des différents paramètres sont supprimées. Il importe uniquement que les analyses des paramètres physico-chimiques tiennent compte des normes en vigueur en la matière.

Le cahier des charges actuellement en vigueur précise la teneur en humidité des pépins de courge, établie entre 6 et 9 % au moment du ramassage et entre 6 et 7 % après leur séchage éventuel (lorsque la teneur en humidité est supérieure à 9 %). Il convient d'harmoniser la teneur en humidité des pépins de courge au moment du ramassage et après leur séchage éventuel et de fixer la teneur maximale à 9 %. Par la même occasion, il convient de supprimer la limite inférieure de la teneur en humidité des pépins de courge (6 %) car elle n'est pas pertinente. En effet, même si la teneur en humidité est inférieure à cette valeur, cela n'entraîne aucune incidence sur la qualité finale de l'huile de pépins de courge.

En ce qui concerne la durée de torréfaction fixée de 30 à 60 minutes, la durée minimale (30 minutes) est supprimée; seule la limite maximale est conservée, qui doit être d'environ 60 minutes. La mention de la limite minimale n'est pas pertinente puisque c'est la qualité des matières premières qui influence la durée de la torréfaction. Indépendamment des modifications susmentionnées, il incombe à chaque transformateur d'obtenir, par la torréfaction, une masse torréfiée présentant une couleur vert-brun et un arôme de noix.

La méthode d'obtention du «Štajersko prekmursko bučno olje» est décrite de manière détaillée au point 4.5 du résumé. Il convient de simplifier cette description et de ne présenter, au point 3.4 du document unique, que les étapes de production élémentaires du «Štajersko prekmursko bučno olje» qui doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée, sans décrire les étapes spécifiques de manière détaillée. La production des pépins de courge pouvant aussi se dérouler en dehors de l'aire géographique délimitée, celle-ci n'est pas considérée comme une étape de production qui doit avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique. Par conséquent, elle ne figure plus au point 3.4 du document unique.

## 3. Étiquetage

Une nouvelle description de l'étiquetage du «Štajersko prekmursko bučno olje» est proposée, étant donné qu'il convient de le simplifier et de l'harmoniser pour le produit qui a été conditionné soit à l'intérieur soit en dehors de l'aire géographique délimitée.

Actuellement, le point 4.8 du résumé prévoit l'étiquetage du «Štajersko prekmursko bučno olje» dans le cas où il a été conditionné à l'intérieur et en dehors de l'aire géographique délimitée. La seule différence entre ces deux cas de figure se situe au niveau de l'indication du fait que le «Štajersko prekmursko bučno olje» conditionné à l'intérieur de l'aire géographique peut être également muni du label de qualité national, tandis que, en ce qui concerne le «Štajersko prekmursko bučno olje», conditionné en dehors de l'aire géographique délimitée, sa traçabilité doit être garantie jusqu'à l'origine.

La traçabilité du «Štajersko prekmursko bučno olje» devant être garantie quel que soit le lieu du conditionnement, il est nécessaire d'harmoniser l'indication relative au conditionnement effectué à l'intérieur et en dehors de l'aire géographique.

Il est par ailleurs nécessaire d'harmoniser l'étiquetage du «Štajersko prekmursko bučno olje» afin de l'adapter aux dispositions du règlement d'exécution (UE) n° 901/2012 de la Commission du 2 octobre 2012 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Štajersko prekmursko bučno olje (IGP)]<sup>(1)</sup>. Ledit règlement impose entre autres que sur l'étiquette du «Štajersko prekmursko bučno olje» figure la mention du pays d'origine (Slovénie) indiquée dans le même champ visuel que la dénomination protégée, en caractères identiques à celle-ci.

Afin d'insister davantage sur l'origine du produit, le logo actuellement utilisé sur l'étiquette du «Štajersko prekmursko bučno olje» est remplacé par un nouveau logo auquel a été ajoutée la mention «proizvedeno v Sloveniji» (produit en Slovénie).

<sup>(1)</sup> JO L 268 du 3.10.2012, p. 3.

#### 4. Autres

La législation mentionnée dans la rubrique «Législation» n'étant plus en vigueur, il est fait référence de manière générique à la législation en vigueur respectée en Slovénie et dans l'Union européenne.

La modification introduite dans la rubrique «Tehnika ocenjevanja bučnega olja» («Technique d'évaluation de l'huile de pépins de courge») vise à rapprocher l'évaluation des propriétés organoleptiques de l'huile de pépins de courge liée à l'odeur (odeur de rance, de brûlé et odeurs étrangères) et à l'arôme (arôme de rance, de brûlé, présence d'arômes parasites). Ainsi, dans le cadre de l'évaluation des propriétés organoleptiques, l'odeur peut être définie par les termes «rance», «brûlé» et «odeurs étrangères», l'arôme, quant à lui, étant défini par les termes «rance», «brûlé» ou «présence d'arômes parasites». La compréhension de l'évaluation des propriétés organoleptiques de l'huile de pépins de courge sur les plans de l'odeur et de l'arôme s'en trouve simplifiée.

DOCUMENT UNIQUE

### «ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE»

N° UE: SI-PGI-0105-01361 — 2.9.2015

AOP ( ) IGP (X)

#### 1. Dénomination

«Štajersko prekmursko bučno olje»

#### 2. État membre ou pays tiers

Slovénie

#### 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

##### 3.1. Type de produit

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huile, etc.)

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

«Štajersko Prekmursko bučno olje» est une huile végétale alimentaire non raffinée obtenue par pressurage de pépins de courge grillés de première qualité provenant de courges oléagineuses.

«Štajersko prekmursko bučno olje» a une robe vert foncé à rouge et possède un arôme et un goût aromatique particuliers. Sa composition en acides gras est intéressante: elle contient environ 20 % d'acides gras saturés, environ 35 % d'acides gras mono-insaturés et environ 45 % d'acides gras polyinsaturés. «Štajersko prekmursko bučno olje» représente, en outre, une riche source en tocophérols car elle contient environ 50 mg de vitamines E pour 100 g d'huile. Cette huile contient, par ailleurs, d'autres vitamines, microéléments, caroténoïdes, acides aminés rares et un colorant naturel (chlorophylle).

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

Les variétés de pépins de courge servant à la production de «Štajersko prekmursko bučno olje» ne sont pas prescrites. Elles appartiennent à l'espèce *Cucurbita pepo*. Les pépins de courge doivent être sains, mûrs, de couleur vert foncé et exempts de goût ou d'odeur étrangers qui pourraient altérer le produit. Les paramètres physico-chimiques utilisés pour contrôler les pépins de courge destinés à être transformés en «Štajersko prekmursko bučno olje» sont les suivants:

- présence d'impuretés: ne peut contenir plus de 1 ut.% d'impuretés,
- teneur maximale en humidité: 9 ut.%,
- teneur minimale en huile: 40 ut.%,
- proportion maximale de pépins abîmés (pelés, brisés): 15 ut.%.

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

Toutes les étapes de transformation des pépins de courge: réception des pépins, stockage, nettoyage, séchage, broyage, pétrissage, torréfaction, pressage, sédimentation et contrôle de qualité (analyse physico-chimique et organoleptique de l'huile de pépins de courge) doivent se dérouler à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

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

—

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

La traçabilité de l'origine du «Štajersko prekmursko bučno olje» doit être assurée. Chaque producteur peut utiliser son conditionnement et étiquette à condition que figurent, sur l'étiquette ou ailleurs sur le conditionnement, la dénomination protégée «Štajersko prekmursko bučno olje» accompagnée de la mention du pays d'origine (Slovénie) indiquée dans le même champ visuel que la dénomination protégée et en caractères identiques à celle-ci, le logo en couleurs du «Štajersko prekmursko bučno olje» et le symbole de l'Union correspondant; l'indication du label de qualité national reste facultative.



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

L'aire géographique où a lieu la transformation des pépins de courge en «Štajersko prekmursko bučno olje», est délimitée par la ligne qui sépare Dravograd de Slovenj Gradec, Mislinja et Velenje (correspondant ici à la route nationale), Šoštanj, Mozirje, Nazarije, Vranksko, Prebold, Zabukovica et Laško. À partir d'ici, la ligne longe les rivières Savinja et Sava, traverse Radeče, Sevnica, Krško, Brežice vers Obrežje, poursuit le long de la frontière nationale avec la Croatie jusqu'à la frontière nationale avec la Hongrie qu'elle longe jusqu'à la frontière nationale avec l'Autriche, enfin elle suit la frontière nationale avec l'Autriche (au pied des Karavanke) pour revenir à Dravograd.

### 5. Lien avec l'aire géographique

«Štajersko prekmursko bučno olje» est une spécialité culinaire provenant de l'aire géographique délimitée au point 4. La production de l'huile de pépins de courge dans les régions de Štajerska et Prekmurje relève d'une tradition, comme le prouvent les documents écrits mentionnant la fondation du premier pressoir à huile de courge oléagineuse à Fram et remontant à 1750. La production à grande échelle de pépins de courge dans la région a également permis à de nombreuses entreprises artisanales de production d'huile de pépins de courge de voir le jour (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem, etc.). En 1904, à Slovenska Bistrica, Albert Stigar fonda une usine de production d'huile de pépins de courge selon des méthodes artisanales. La région de Prekmurje ne compte aucune grande usine de production, il n'existe que des petites entreprises appartenant à des agriculteurs. L'une d'elles, celle de Feri Vučak de Vadarci na Goričkem date d'il y a 130 ans et c'est aujourd'hui la quatrième génération de sa famille qui produit de l'huile de pépins de courge.

La réputation de «Štajersko prekmursko bučno olje» a franchi les frontières de la Slovénie pour atteindre d'autres pays européens, les États-Unis, l'Australie, la Russie, etc., comme le prouve, entre autres, le prix qui lui a été décerné par le concours IFE07 (International food & drink event) à Londres en 2007 au titre de meilleure innovation.

### Référence à la publication du cahier des charges

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

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita\\_kmetijskih\\_pridelkov\\_zivil/SPBO\\_Z\\_spr\\_24\\_8\\_15.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPBO_Z_spr_24_8_15.pdf)

---







ISSN 1977-0936 (édition électronique)  
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR