

Journal officiel

de l'Union européenne

C 38



Édition
de langue française

Communications et informations

53^e année
16 février 2010

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2010/C 38/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5648 — OTPP/Macquarie/Bristol Airport) ⁽¹⁾	1
2010/C 38/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport) ⁽¹⁾	1

IV *Informations*

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

Commission européenne

2010/C 38/03	Taux de change de l'euro	2
--------------	--------------------------------	---

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2010/C 38/04	Appel à propositions dans le cadre du programme de travail pluriannuel 2010 en vue de l'octroi de subventions dans le domaine du réseau transeuropéen de transport (RTE-T) pour la période 2007-2013 [Décision de la Commission C(2010) 607]	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 — Développement, distribution, promotion et formation — Appel à propositions — EACEA/03/10 — Soutien à la distribution transnationale de films européens — Le soutien «automatique» 2010	4

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

Commission européenne

2010/C 38/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

AUTRES ACTES

Conseil

2010/C 38/07	Avis à l'attention des personnes, entités et organismes auxquels s'appliquent les mesures restrictives prévues par la position commune 2004/161/PESC du Conseil	7
--------------	---	---

Commission européenne

2010/C 38/08	Publication d'une demande au sens 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	8
2010/C 38/09	Publication d'une demande au titre 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	13



⁽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.5648 — OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2010/C 38/01)

Le 11 décembre 2009, 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 32009M5648.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2010/C 38/02)

Le 26 novembre 2009, 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 32009M5652.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

15 février 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3607	AUD	dollar australien	1,5304
JPY	yen japonais	122,42	CAD	dollar canadien	1,4253
DKK	couronne danoise	7,4437	HKD	dollar de Hong Kong	10,5736
GBP	livre sterling	0,86760	NZD	dollar néo-zélandais	1,9510
SEK	couronne suédoise	9,8805	SGD	dollar de Singapour	1,9203
CHF	franc suisse	1,4661	KRW	won sud-coréen	1 572,96
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,4855
NOK	couronne norvégienne	8,0530	CNY	yuan ren-min-bi chinois	9,2977
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,3093
CZK	couronne tchèque	26,002	IDR	rupiah indonésien	12 722,54
EEK	couronne estonienne	15,6466	MYR	ringgit malais	4,6609
HUF	forint hongrois	271,38	PHP	peso philippin	62,973
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	41,1370
LVL	lats letton	0,7085	THB	baht thaïlandais	45,155
PLN	zloty polonais	4,0168	BRL	real brésilien	2,5284
RON	leu roumain	4,1150	MXN	peso mexicain	17,5857
TRY	lire turque	2,0611	INR	roupie indienne	63,0340

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

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

Appel à propositions dans le cadre du programme de travail pluriannuel 2010 en vue de l'octroi de subventions dans le domaine du réseau transeuropéen de transport (RTE-T) pour la période 2007-2013

[Décision de la Commission C(2010) 607]

(2010/C 38/04)

La Commission européenne, Direction générale «Énergie et transports», lance un appel à propositions, dans le cadre du programme de travail pluriannuel concernant le réseau transeuropéen de transport (RTE-T) pour la période 2007-2013, en vue d'octroyer des subventions aux projets suivants:

Domaine n° 12: projets dans le domaine de la gestion du trafic aérien/blocs d'espace aérien fonctionnels (ATM/FAB). Le budget maximum disponible pour les propositions sélectionnées pour l'année 2010 s'élève à 20 millions EUR.

Date de clôture de l'appel: 30 avril 2010.

Le texte complet de l'appel à propositions est disponible à l'adresse internet suivante:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm

MEDIA 2007 — DÉVELOPPEMENT, DISTRIBUTION, PROMOTION ET FORMATION**Appel à propositions — EACEA/03/10****Soutien à la distribution transnationale de films européens — Le soutien «automatique» 2010**

(2010/C 38/05)

1. Objectifs et description

Le présent avis d'appel à propositions s'appuie sur la décision n° 1718/2006/CE du Parlement européen et du Conseil du 15 novembre 2006 portant sur la mise en œuvre d'un programme de soutien au secteur audiovisuel européen (MEDIA 2007).

L'un des objectifs du programme est d'encourager et de soutenir une distribution transnationale plus large de films européens récents en accordant des fonds aux distributeurs sur la base de leur performance sur le marché, afin qu'ils les réinvestissent dans de nouveaux films européens non nationaux.

Le soutien a également pour but d'encourager le développement de liens entre les secteurs de la production et de la distribution en améliorant ainsi la part de marché des films européens et la compétitivité des sociétés européennes.

2. Candidats éligibles

La présente note est adressée aux sociétés européennes spécialisées dans la distribution en salles d'œuvres européennes, dont les activités contribuent à atteindre les objectifs susmentionnés des programmes MEDIA, tel que cela est décrit dans la décision du Conseil.

Les candidats doivent être établis dans l'un des pays suivants:

- les 27 pays de l'Union européenne,
- les pays membres de l'AELE,
- la Suisse,
- la Croatie.

3. Actions éligibles

Le système de soutien «automatique» est constitué de deux phases:

- Création d'un fonds potentiel, proportionnel au nombre de tickets d'entrée payants vendus pour des films européens non nationaux dans les États participant au programme, jusqu'à un plafond fixe par film, ajusté pour chaque pays.
- Réinvestissement du fonds potentiel: ainsi généré par chaque société, le fonds doit être réinvesti dans 3 modules (3 types d'actions) au 1^{er} octobre 2011:
 - 1) la coproduction de films européens non nationaux;
 - 2) l'acquisition de droits de distribution, par exemple par le biais de garanties minimum, de films européens non nationaux; et/ou en
 - 3) coûts d'édition (copies, doublages et sous-titres), coûts de promotion et de publicité pour des films européens non nationaux.

Action de type 1 et 2:

- Les actions auront une durée de 30 mois maximum.
- Elles doivent commencer le 1^{er} août 2010 et se terminer le 1^{er} février 2013.

Action de type 3:

- Les actions auront une durée de maximum 42 mois.
- Elles doivent commencer le 1^{er} février 2010 et terminer le 1^{er} août 2013.

4. Critères d'attribution

Un fonds potentiel sera accordé aux sociétés européennes de distribution sur la base du nombre d'entrées réalisées par les films non nationaux distribués par le candidat au cours de l'année de référence (2009). Le fonds potentiel sera calculé sur la base d'un montant fixe par entité éligible dans la limite des ressources budgétaires disponibles.

Le soutien se fera sous forme d'un fonds potentiel (le «fonds») disponible pour les distributeurs pour des investissements supplémentaires dans des films européens non nationaux récents.

Le fonds peut être réinvesti:

- 1) pour produire de nouveaux films européens non nationaux (c'est-à-dire des films non encore achevés à la date de demande de réinvestissement);
- 2) pour soutenir des garanties minimum de distribution pour des films européens non nationaux récents;
- 3) pour couvrir les coûts de distribution, à savoir de P&A (promotion et publicité) pour des films européens non nationaux récents.

5. Budget

Le budget total disponible s'élève à 18 150 000 EUR.

Il n'y a pas de montant maximum.

La contribution financière accordée est une subvention. Le soutien financier de la Commission ne peut dépasser 40 %, 50 % ou 60 % des coûts totaux éligibles.

L'Agence se réserve le droit de ne pas attribuer tous les fonds disponibles.

6. Date limite de soumission des candidatures

Les propositions en vue de la «génération» d'un fonds potentiel doivent être envoyées (cachet de la poste faisant foi) le 30 avril 2010 au plus tard à l'adresse suivante:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)
Constantin Daskalakis
BOUR 3/66
Avenue du Bourget 1
1140 Bruxelles
BELGIQUE

Seules les candidatures soumises par le biais du formulaire de candidature officiel, dûment signées par la personne habilitée à contracter un engagement juridiquement contraignant au nom de l'organisation candidate, seront acceptées. Les enveloppes doivent clairement mentionner les indications suivantes:

MEDIA 2007 — DISTRIBUTION EACEA/03/10 — CINÉMA AUTOMATIQUE

Les candidatures envoyées par télécopieur ou par courrier électronique ne seront pas retenues.

7. Informations complètes

Le texte détaillé des lignes directrices, accompagné des formulaires de candidature, est disponible à l'adresse internet suivante: http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_fr.htm

Les candidatures doivent respecter l'ensemble des conditions énoncées dans les lignes directrices, être soumises sur les formulaires prévus à cet effet, et contenir toutes les informations et annexes spécifiées dans le texte intégral de l'appel.

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2010/C 38/06)

1. Le 5 février 2010, 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 Lloyds TSB Development Capital Ltd («LDC», Royaume-Uni), appartenant à Lloyds Banking Group plc, 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 Petrochem Carless Holdings Ltd («PCH», Royaume-Uni) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- LDC: fonds de placement privé détenant un portefeuille de sociétés actives dans de nombreux secteurs d'activité au Royaume-Uni,
- PCH: raffinage et livraison d'hydrocarbures spéciaux à haut rendement, de fluides automobiles de pointe et de spécialités chimiques.

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. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations ⁽²⁾, 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 le 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 postal, sous la référence COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH, 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»).

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

AUTRES ACTES

CONSEIL

Avis à l'attention des personnes, entités et organismes auxquels s'appliquent les mesures restrictives prévues par la position commune 2004/161/PESC du Conseil

(2010/C 38/07)

CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE

Les informations figurant ci-après sont portées à l'attention des personnes, entités et organismes figurant à l'annexe de la position commune 2004/161/PESC du Conseil.

Suite à un réexamen de la liste des personnes, entités et organismes auxquels s'appliquent les mesures restrictives prévues par la position commune 2004/161/PESC du Conseil relative aux mesures restrictives à l'encontre du Zimbabwe, le Conseil de l'Union européenne a constaté que les personnes, entités et organismes qui figurent dans l'annexe susmentionnée remplissent les critères énoncés dans ladite position commune et devraient par conséquent rester soumis aux mesures restrictives telles que prorogées par la décision du Conseil 2010/92/PESC ⁽¹⁾.

L'attention des personnes, entités et organismes concernés est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), selon les indications figurant dans les sites Internet énumérés à l'annexe II du règlement (CE) n° 314/2004, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser les fonds gelés pour couvrir des besoins essentiels ou procéder à certains paiements (cf. article 7 du règlement).

Les personnes, entités et organismes concernés peuvent adresser au Conseil une demande de réexamen de la décision par laquelle ils ont été inclus dans la liste en question, en y joignant les pièces justificatives requises. Toute demande en ce sens doit être envoyée à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE

L'attention des personnes, entités et organismes concernés est également attirée sur la possibilité de contester la décision du Conseil devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 275, deuxième alinéa, et à l'article 263, quatrième et sixième alinéas, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

⁽¹⁾ JO L 41 du 16.2.2010, p. 6.

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au sens 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

(2010/C 38/08)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. 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

«OBWARZANEK KRAKOWSKI»

N° CE: PL-PGI-005-0674

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination:**

«Obwarzanek krakowski»

2. **État membre ou pays tiers:**

Pologne

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

3.1. *Type de produit:*

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

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

L'«obwarzanek krakowski» est un produit de la boulangerie en forme de couronne. Il se présente sous la forme d'un ovale évidé en son centre ou, plus rarement, sous la forme d'un cercle régulier. La surface est constituée de bandes de pâte enroulées en spirale. En coupe, les bandes sont de forme ronde ou ovale.

La couleur de l'«obwarzanek krakowski» varie du jaune doré clair au marron clair en passant par le jaune doré foncé, et présente des reflets prononcés.

Dimensions du produit:

— diamètre: 12 à 17 cm,

— épaisseur d'une bande: 2 à 4 cm,

— poids: 80 à 120 g.

Au toucher, l'«obwarzanek krakowski» est légèrement ferme, la texture de la surface pouvant être lisse à légèrement râpeuse. Les bandes de la spirale visibles sur la croûte sont légèrement fermes, la mie étant elle de couleur claire, moelleuse et légèrement humide. La croûte croustillante et la mie de l'«obwarzanek krakowski» présentent un goût légèrement doux typique des produits de la boulangerie qui sont d'abord «blanchis» (passés à l'eau bouillante) avant d'être cuits. Le goût des ingrédients parsemés sur la surface est également très présent.

L'«obwarzanek krakowski» est décoré à l'aide de divers ingrédients, dont du sel, des graines de sésame, des graines de pavot, du poivre de la Jamaïque, un mélange de différentes herbes ou différentes épices (paprika, carvi, poivre), du fromage ou de l'oignon. D'autres ingrédients peuvent aussi être utilisés, ce qui est conforme à la tradition. Le saupoudrage avec des ingrédients différents n'influe pas sur les caractéristiques intrinsèques de l'«obwarzanek krakowski».

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

L'«obwarzanek krakowski» est fabriqué à partir de farine de blé utilisée dans l'industrie alimentaire, laquelle peut être remplacée à hauteur de 30 % par de la farine de seigle.

Pour 100 kg de farine, il faut ajouter:

- 2 à 3 kg de matière grasse,
- 2 à 4 kg de sucre,
- 1 à 2 kg de levure,
- 1 à 1,5 kg de sel,
- 40 à 48 l d'eau, pour la pâte,
- le cas échéant, du miel est ajouté en très faibles quantités à l'eau utilisée pour le blanchiment, dans les règles de l'art de la boulangerie.

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:*

Les étapes de production mentionnées ci-après doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée:

- préparation de la pâte levée,
- façonnage de la couronne «obwarzanek krakowski»,
- blanchiment,
- décoration,
- cuisson,

La pâte servant à fabriquer l'«obwarzanek krakowski» est préparée en une seule étape. Une fois la pâte bien mélangée, on laisse se dérouler le processus de première levée de la pâte. La durée de ce processus dépend des conditions environnantes et peut aller de quelques minutes en été à plusieurs heures en hiver. La pâte est divisée en tronçons de petite taille, qui sont ensuite abaissés et découpés en bandes de la longueur, de l'épaisseur et du poids voulus. Le boulanger enroule deux ou trois bandes en spirale, forme la couronne en enroulant les bandes autour de sa main, puis presse la couronne sur la table. L'«obwarzanek krakowski» est déposé sur une planche ou sur une grille, où la première levée se déroule, puis il est blanchi, c'est-à-dire que la pâte crue est plongée dans l'eau chauffée à une température d'au moins 90 °C. On laisse les couronnes bouillir jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Elles sont ensuite décorées et cuites au four.

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

Les couronnes ne peuvent être conditionnées dans des emballages unitaires qu'une fois refroidies. Si le conditionnement est effectué avant refroidissement, l'«obwarzanek krakowski» perd rapidement son croustillant, son humidité augmente et certaines caractéristiques non recherchées apparaissent (consistance filandreuse et caoutchouteuse).

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'«obwarzanek krakowski» peut être vendu non emballé et non étiqueté. Les points de vente portent l'inscription «obwarzanek krakowski». Si un emballage est utilisé, l'étiquette «obwarzanek krakowski» doit faire apparaître des mentions conformes aux dispositions applicables.

4. Délimitation concise de l'aire géographique:

Voïvodie de Petite-Pologne, à l'intérieur des frontières administratives de la ville de Cracovie et des districts de Cracovie et Wieliczka.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Les registres et les livres conservés dans les archives et musées de Cracovie témoignent aujourd'hui de la riche et longue tradition de panification dont bénéficie la ville. Les premières mentions attestées de l'activité des boulangers de Cracovie remontent au XIII^e siècle. Dans le document de fondation de la ville de 1257, le prince Bolesław Wstydlivy (Bolesław le Pudique) autorise les maires à construire des étals de boulangers (désignés dans le document sous le nom de «*stationes*»), dont ils percevaient un loyer à perpétuité. Les rois de Pologne tenaient en haute estime les boulangers de Cracovie, ce dont témoignent les nombreux privilèges qui leur ont été accordés, dont, entre autres, le droit de construire des étals et d'en percevoir un loyer, ainsi que le droit de choisir librement le moulin où serait fabriquée leur farine.

En 1458, le conseil municipal de Cracovie a approuvé les statuts de la guilde des boulangers. Ceux-ci contenaient les règles concernant notamment la qualité des produits de boulangerie, la taille des fours et le code de conduite des boulangers. Toutefois, le privilège le plus important pour les boulangers de Cracovie est celui qui leur a été accordé par le roi Jan Olbracht (Jean I Albert) en 1496 et en vertu duquel ils jouissaient de droits spéciaux et il était interdit à tous ceux qui n'habitaient pas la ville de cuire le pain blanc, dont l'«obwarzanek krakowski». Ce privilège a ensuite été perpétué par tous les rois de Pologne jusqu'à Jan (Jean) III Sobieski (deuxième moitié du XVII^e siècle). Dans la région de Cracovie, dans l'actuel powiat de Wieliczka, on trouve également une mine de sel, dont la matière première a été utilisée pendant des siècles par les boulangers de Petite-Pologne.

La guilde des boulangers n'était pas seulement une association d'artisans représentant un certain corps de métier: elle remplissait également un rôle spirituel et humanitaire, ainsi qu'un rôle de défense. À partir du milieu du XVI^e siècle, les boulangers de Cracovie se sont vu confier la protection d'une des principales portes de la ville, *Nowa brama*, qui fermait la rue *Sienna*. Les boulangers de Cracovie y conservaient des armes et des munitions en prévision d'une éventuelle attaque.

Le savoir-faire des boulangers locaux acquis au fil de plusieurs siècles de fabrication a une influence déterminante sur les caractéristiques du produit: travail et façonnage de la pâte à la main, qui confèrent à chaque «obwarzanek krakowski» une forme un peu différente, et blanchiment, phase initiale de la fabrication du produit.

5.2. Spécificité du produit:

La couronne «obwarzanek krakowski» se distingue par une mie à la structure et la consistance uniques, obtenues grâce au blanchiment de la pâte dans de l'eau chauffée à une température d'au moins 90 °C, avant cuisson au four. Elle se distingue également par sa forme particulière rappelant celle d'un anneau, par sa surface spiralée et par les ingrédients qui y sont parsemés. La couronne «obwarzanek krakowski» diffère également des autres produits de boulangerie du fait qu'elle ne reste fraîche que quelques heures.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Le lien entre le produit et la région repose sur les caractéristiques présentées au point 5.2 ainsi que sur la réputation décrite ci-dessous.

La réputation de l'«obwarzanek krakowski» a été cultivée par les boulangers de Cracovie et des environs, qui depuis 600 ans confectionnent ce produit unique et délicieux pour les habitants de Cracovie. La tradition de la fabrication de cette couronne ne s'est perpétuée que dans l'aire géographique délimitée.

La couronne «obwarzanek krakowski» est un produit de boulangerie traditionnel, qui ne pouvait à l'origine être fabriqué que pendant le Carême par les boulangers spécialement désignés à cet effet par la guilde des boulangers de Cracovie. D'après la définition du dictionnaire *Słownik Staropolski* (dictionnaire de vieux polonais), l'«obwarzanek est une sorte de pain en forme de cylindre roulé en cercle, vraisemblablement passé dans de l'eau chaude avant d'être cuit». Le nom polonais «obwarzanek krakowski» lui-même est précisément tiré de la méthode de fabrication utilisée, à savoir du blanchiment de la pâte dans de l'eau chaude.

Les premières mentions faisant état de la confection de la couronne «obwarzanek krakowski» à Cracovie et dans ses environs se trouvent dans les factures adressées à la cour du roi Władysław Jagiełło et de la reine Jadwiga. Sur l'une de celles-ci, datée du 2 mars 1394, on peut lire ce qui suit: «Pour sa Majesté la Reine, pour un *obzranky*, 1 grosz».

La guilde des boulangers de Cracovie a adopté en 1611 un décret (*laudum*), qui conférait à la guilde le droit de réglementer les ventes d'«obwarzanek krakowski» dans la ville ainsi que le privilège de choisir les boulangers qui seraient chargés de ces ventes. Un changement radical a eu lieu au XIX^e siècle en ce qui concerne le droit de confectionner l'«obwarzanek krakowski». Le 22 janvier 1802 a été adoptée une loi en vertu de laquelle chaque boulanger avait le droit de fabriquer l'«obwarzanek krakowski» lorsque venait son tour. Les boulangers pouvant confectionner cette couronne étaient désignés par tirage au sort. Le tirage au sort de 1843 est resté valable jusqu'en 1849, date à laquelle cette coutume s'est probablement éteinte puisque les sources n'en font plus mention après cette date. Il est donc possible qu'au fil du temps, les habitudes mentionnées plus haut ont été abandonnées et que la couronne «obwarzanek krakowski» pouvait être fabriquée par tous les boulangers pendant toute l'année, comme c'est le cas aujourd'hui.

L'«obwarzanek krakowski» était vendu dans des étals, qui ouvraient avant six heures du matin pour que les habitants de Cracovie puissent acheter dès les premières heures de la journée des pains frais, dont l'«obwarzanek krakowski». La guilde assurait le contrôle de la qualité et de la fraîcheur des produits et déléguait à huit de ses membres la tâche de contrôler les étals. Toute infraction était bien entendu sévèrement sanctionnée. L'«obwarzanek krakowski» a commencé au fil du temps à être vendu autrement. Jusque dans les années 50, on les vendait en les présentant dans des paniers en osier.

Aujourd'hui, l'«obwarzanek krakowski» est vendu dans les magasins et les boulangeries, mais aussi dans des sortes de petits étals ambulants bien spécifiques. Il en existe actuellement environ 170 à 180 à Cracovie. La production quotidienne moyenne écoulée sur le marché de Cracovie s'élève généralement à environ 150 000 pièces.

La réputation de l'«obwarzanek krakowski» est telle qu'il est utilisé dans les campagnes de promotion de la ville de Cracovie. Il figure souvent dans les publicités destinées à capter l'imagination des habitants de la ville comme des touristes, en tant que symbole phare de la ville de Cracovie et de la région de Petite-Pologne. Ce fut par exemple le cas dans des publicités parues dans la presse locale ou pour des compagnies aériennes desservant Cracovie. En 2004, lors d'un concours récompensant le meilleur souvenir touristique de la ville, le deuxième prix a été attribué à une couronne «obwarzanek krakowski» fabriquée en tissu avec un motif rappelant la graine de pavot et à un «obwarzanek krakowski» en forme de dragon.

L'«obwarzanek krakowski» lui-même a également remporté de nombreux prix. Il a obtenu une distinction lors du concours culinaire national *Nasze Kulinarne Dziedzictwo*, ainsi que le prix *Perła 2003* à l'occasion du salon agricole international Polagra-Farm qui s'est tenu en 2003 à Poznań. Dans le cadre de la promotion des produits régionaux, l'«obwarzanek krakowski» a été mis à l'honneur, avec de nombreuses autres spécialités culinaires provenant de toutes les régions de Pologne, dans un calendrier de l'année 2004. L'«obwarzanek krakowski» est également mentionné dans un grand nombre de guides touristiques de la ville de Cracovie et de la région de Petite-Pologne, ainsi que dans beaucoup d'articles et revues traitant de l'histoire et des traditions de Cracovie.

L'«obwarzanek krakowski» a toujours sa place lors de la fête du pain *Święto Chleba*, qui a lieu périodiquement à Cracovie. L'image de l'«obwarzanek krakowski» est également utilisée dans une action promotionnelle en faveur des meilleurs restaurants de Cracovie. Les restaurants recommandés se voient remettre une statuette en bronze avec un «obwarzanek krakowski» symbolique sur une fourchette. Des étiquettes faisant apparaître l'«obwarzanek krakowski» sont affichées sur les portes de ces restaurants.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

Publication d'une demande au titre 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

(2010/C 38/09)

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

«PORC DE FRANCHE-COMTÉ»

N° CE: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Porc de Franche-Comté»

2. État membre ou pays tiers:

France

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

3.1. Type de produit:

Classe 1.1 Viande (et abats) frais.

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

La viande de porc de Franche-Comté est une viande fraîche réfrigérée issue de porcs nourris à base de lactosérum, abattus à un âge minimal de 182 jours (ce qui correspond à un âge moyen d'abattage compris entre 190 et 200 jours) pour un poids chaud minimum de carcasse de 75 kg (sans limite supérieure de poids).

Les animaux engraisés sont des femelles et des mâles castrés, sélectionnés selon les critères génétiques suivants:

- Les truies mères des porcelets soumis à l'engraissement sont indemnes du gène de sensibilité à l'halothane.
- Les verrats utilisés au niveau terminal permettent de produire une viande de bonne qualité, de couleur rosé et homogène.
- Le pourcentage de porcs charcutiers sensible à l'halothane est inférieur à 3 % et ils sont indemnes de l'allèle Rn-.

La viande de porc de Franche-Comté est sélectionnée à tous les niveaux (carcasses, unités de découpe, unités de vente consommateur) pour garantir une absence de défauts d'aspect de la viande (épilation, couenne déchirée, points de sang, hématomes, fractures, présence d'une substance étrangère). La sélection porte également sur la couleur de la viande (exclusion des couleurs sombres et pâles) et la qualité des graisses corporelles, lesquelles doivent être blanches et fermes (les viandes comportant des graisses corporelles molles et huileuses sont éliminées). Enfin, la qualité de la viande est également garantie grâce à un tri sur le pH ultime de la viande.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

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

Le porc de Franche-Comté est nourri à base de lactosérum. Sous-produit de la transformation fromagère, celui-ci doit représenter entre 15 et 35 % en matière sèche de la ration alimentaire et peut être distribué sous forme brute, concentrée ou sèche.

Un aliment complémentaire au lactosérum permet de couvrir les besoins nutritionnels du porc en laissant une place importante aux céréales et leurs produits dérivés: l'aliment complémentaire est ainsi constitué d'au moins 50 % de céréales et issues de céréales dont au moins 25 % de céréales, et de protéines végétales équilibrées en acides aminés. L'apport en acide linoléique, qui peut être source de dégradation de la qualité du gras, est également encadré et limité à 1,7 % de la ration totale.

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

Le «Porc de Franche-Comté» est vendu sous forme fraîche réfrigérée, conditionnée ou non, et sous forme:

- de carcasses,
- de découpes primaires,
- de découpes secondaires.

3.5. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

L'étiquetage du produit comprend obligatoirement:

Dénomination de vente: «Porc de Franche-Comté».

4. **Délimitation concise de l'aire géographique:**

Le «Porc de Franche-Comté» est exclusivement né, engraisé et abattu sur la région Franche-Comté, qui correspond aux départements du Doubs (25), du Jura (39), de la Haute Saône (70), du Territoire de Belfort (90).

L'abattage dans l'aire géographique permet de limiter le stress des animaux dû au transport et permet ainsi de garantir au maximum la qualité technologique de la viande.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

La Franche-Comté s'étire entre Rhône et Rhin et est encadrée par deux massifs montagneux qui la structurent largement: la montagne jurassienne à l'est, et le massif des Vosges au nord. À l'ouest, le paysage de la région présente une zone basse faite de plaines traversées par les deux principaux cours d'eau de la région: la Saône et le Doubs, et s'élève vers l'est par la succession de deux plateaux pour rejoindre la chaîne jurassienne.

Activité qui modèle largement le territoire, l'agriculture franc-comtoise est principalement tournée vers l'élevage bovin, dont l'orientation dominante est la production laitière. La Franche-Comté dispose de filière fromagère très développée sous appellation d'origine contrôlée. Une multitude de «fruitières» (appellation locale des fromageries) parsème ainsi le territoire.

L'activité de ces fruitières produit du lactosérum (petit-lait), matière première de choix pour l'alimentation animal: pauvre en matières grasses et en acides gras insaturés, il dispose par contre d'une certaine richesse en lysine et thréonine, acides aminés essentiels pour certaines espèces animales. Ainsi, c'est grâce au développement des fromageries, dont la petite taille renforce l'utilisation sur place du lactosérum sans transport ni refroidissement, qu'a pu se développer, sur le territoire franc-comtois, l'élevage de porcs nourris à base de lactosérum.

Les débouchés de cette production porcine locale sont essentiellement régionaux. Le porc de Franche-Comté est vendu sous forme de viande fraîche mais également comme matière première à destination des fabricants de produits de salaisons.

5.2. Spécificité du produit:

Une combinaison de qualités spécifiques au Porc de Franche-Comté:

Le porc de Franche-Comté dispose de qualités reconnues par les charcutiers c'est-à-dire les qualités bouchères et la bonne aptitude à la transformation:

- une très bonne tenue de la viande, une très belle couleur et une très bonne texture,
- l'absence d'exsudat, tant dans les muscles stockés que dans les pièces pré-coupées,
- des qualités que l'on retrouve sur les produits cuits: des côtelettes tendres, des jambons de texture ferme et onctueuse, présentant un arôme franc et très gustatif, des gras fermes et de couleur blanche.

Cette qualité de la viande de porc de Franche-Comté est liée à différents facteurs: la génétique, les conditions de transport et d'abattage, l'alimentation, l'âge et poids des animaux à l'abattage.

Qualité et génétique:

Les animaux rentrant dans la démarche Porc de Franche-Comté, qui sont des mâles castrés et des femelles et qui n'ont pas été reproducteurs (ceci afin d'éviter le risque d'odeur désagréable de la viande des mâles entiers), sont sélectionnés au regard de deux gènes majeurs ayant une influence notable sur cette qualité technologique: le gène halothane (hal) ou de sensibilité au stress est à l'origine du syndrome PSE (Pale, Soft, Exsudative) et l'allèle RN- du gène RN (ou des viandes acides) est pour sa part responsable des viandes dites «acides».

Qualité et conditions d'élevage:

Au-delà de la génétique des animaux, l'IGP Porc de Franche-Comté met en avant des conditions d'élevages spécifiques (alimentation avec du lactosérum et élevage long) à la région Franche-Comté, qui ont un impact sur la qualité de la viande produite.

Ainsi, il a été démontré que le rationnement énergétique permis par l'utilisation de lactosérum peut entraîner une amélioration de la qualité de la viande par une croissance plus lente et une augmentation de l'âge des animaux à l'abattage, ce qui conduit à une viande de meilleure maturité. Par ailleurs, le lactosérum constitue un facteur de qualité des graisses corporelles du porc.

Il a par ailleurs été démontré qu'un âge d'abattage tardif (supérieur à 182 jours pour le porc de Franche-Comté) et un poids de carcasse élevé (supérieur à 75 kg pour le porc de Franche-Comté) augmentaient la qualité de la viande, notamment la fermeté et l'épaisseur de la bardière. En outre, le poids de carcasse et l'âge d'abattage, associés aux spécificités de l'alimentation des porcs, permettent d'améliorer la qualité organoleptique des tissus adipeux du porc. Les graisses du porc perdent en effet en insaturation des lipides avec l'âge et le poids.

La qualité de la viande de porc de Franche-Comté est également améliorée grâce aux conditions de transport et d'abattage qui visent à réduire le stress des animaux.

Enfin, les conditions d'alimentation du Porc de Franche-Comté permettent de réduire la présence dans la viande d'acides gras insaturés et contribuent ainsi à l'amélioration des qualités organoleptiques de la viande et des produits qui en sont issus. Il est notamment mis en évidence que la peroxydation des acides gras insaturés peut entraîner l'apparition de couleurs orangées sur le gras de couverture de jambon secs, et altérer la saveur de la viande par la production de cétones et d'aldéhydes à l'origine d'une odeur de rance. Ces pratiques conduisent à une réduction du taux de lipides insaturés dans la viande, garantissant ainsi à cette dernière des qualités visuelles et olfactives positives.

Une réputation conservée au cours du temps:

À partir du 19^{ème} siècle, l'engraissement du porc en utilisant le lactosérum issu des fromageries locales s'est développé et est devenue une spécialisation de l'agriculture franc-comtoise.

Le lien entre la production fromagère et la production porcine s'est ainsi perpétué jusqu'à nos jours, et les élevages de porcs de la région demeurent intimement liés aux différentes filières fromagères AOC de Franche-Comté (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Ainsi, les élevages de porcs constituent des débouchés pour la valorisation du lactosérum des fromageries, et sont également source d'amendements organiques mis à disposition des élevages laitiers pour la fertilisation des pâturages. Il s'agit là d'un système économique local dans lequel l'équilibre de chacune des deux filières est dépendant de l'autre.

Actuellement, la viande de porc de Franche-Comté se positionne clairement pour répondre à un marché régional, en viande fraîche auprès des consommateurs, comme en matière première pour les transformateurs.

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):*

La production porcine franc-comtoise s'est développée parallèlement au développement des fromageries locales.

La particularité de la production et de la transformation laitière franc-comtoise est à l'origine du développement de la production porcine régionale. La petite taille des fromageries de la zone renforce en effet l'intérêt d'une utilisation sur place du lactosérum, sans transport ni refroidissement, ce qui explique qu'à ce jour la Franche-Comté soit la seule région française dans laquelle existe une utilisation importante du lactosérum pour l'alimentation des porcs.

Sur près de 1 000 millions de litres de lait transformés par les quelques 180 fromageries régionales, à l'origine d'environ 850 millions de litres de lactosérum, on estime qu'environ un quart est actuellement valorisé par la filière porcine.

Cette spécificité va de pair avec le développement de systèmes d'élevage particuliers, comme la mise en place de lactoducs entre les fromageries et les porcheries, pour éviter le transport en camion du petit lait, ou encore les échanges de lisier entre éleveurs de porcs et adhérents des coopératives laitières qui l'utilisent pour la fertilisation de leurs prairies.

Enfin, depuis les années 80, de nombreux investissements ont été réalisés dans les élevages régionaux afin de concilier l'utilisation du lactosérum avec les exigences de la production porcine moderne, et près de 2/3 des places de porcs à l'engraissement de Franche-Comté utilisent actuellement du lactosérum (environ 70 000 places soit 190 000 porcs produits par an). Il y a d'ailleurs analogie de répartition entre les élevages porcins utilisant du lactosérum et les ateliers de transformation laitière.

Un véritable lien s'est ainsi établi entre la production porcine franc-comtoise et la Franche-Comté par l'intermédiaire de la production fromagère franc-comtoise et la disponibilité du lactosérum qu'elle produisait. Le mode d'alimentation qui s'est développé avec l'utilisation du lactosérum pour l'engraissement des porcs associé à un élevage plus long (animaux plus âgés, plus lourds ...) est ainsi directement connecté à la Franche-Comté et permet d'obtenir les spécificités du porc de Franche-Comté à savoir une viande de belle texture et peu exsudative, de belle couleur, et des gras fermes et blanc, viande très réputée parmi les consommateurs franc-comtois qui la plébiscitent sur le plan qualitatif et qui sont très attachés à son origine locale.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

Prix d'abonnement 2010 (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	1 100 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + CD-ROM annuel	22 langues officielles de l'UE	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	770 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, CD-ROM mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	400 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), CD-ROM, 2 éditions par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	300 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) n° 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 CD-ROM 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*.

Le format CD-ROM sera remplacé par le format DVD dans le courant de l'année 2010.

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>

