

# Journal officiel

## de l'Union européenne

C 48



Édition  
de langue française

Communications et informations

55<sup>e</sup> année  
18 février 2012

Numéro d'information      Sommaire      Page

I *Résolutions, recommandations et avis*

RECOMMANDATIONS

**Banque centrale européenne**

2012/C 48/01      Recommandation de la Banque centrale européenne du 10 février 2012 au Conseil de l'Union européenne concernant la désignation du commissaire aux comptes extérieur de la Banque de Grèce (BCE/2012/1) ..... 1

AVIS

**Contrôleur européen de la protection des données**

2012/C 48/02      Avis du Contrôleur européen de la protection des données sur la proposition de la Commission de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant la coopération administrative par l'intermédiaire du système d'information du marché intérieur («IMI») ..... 2

**FR**

Prix:  
3 EUR

(suite au verso)

## IV Informations

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

**Conseil**

2012/C 48/03	Avis à l'attention des personnes, entités et organismes auxquels s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision 2011/101/PESC du Conseil, telle que modifiée par la décision 2012/97/PESC du Conseil .....	13
--------------	---	----

**Commission européenne**

2012/C 48/04	Taux de change de l'euro .....	14
2012/C 48/05	Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes donné lors de sa réunion du 17 octobre 2011 portant sur un projet de décision dans l'affaire COMP/39.605 — Verre pour tubes cathodiques — Rapporteur: les Pays-Bas .....	15
2012/C 48/06	Rapport Final du conseiller-auditeur — COMP/39.605 — Verre pour tubes cathodiques .....	16
2012/C 48/07	Résumé de la décision de la Commission du 19 octobre 2011 relative à une procédure d'application de l'article 101 du traité et de l'article 53 de l'accord EEE (Affaire COMP/39.605 — Verre pour tubes cathodiques) [notifiée sous le numéro C(2011) 7436 final] <sup>(1)</sup> .....	18

## V Avis

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

**Commission européenne**

2012/C 48/08	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6499 — FCC/Mitsui Renewable Energy/FCC Energia) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	20
2012/C 48/09	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6468 — Forfarmers/Hendrix) <sup>(1)</sup> .....	22



<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

## I

(Résolutions, recommandations et avis)

## RECOMMANDATIONS

## BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

## RECOMMANDATION DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

du 10 février 2012

au Conseil de l'Union européenne concernant la désignation du commissaire aux comptes extérieur de la Banque de Grèce

(BCE/2012/1)

(2012/C 48/01)

LE CONSEIL DES GOUVERNEURS DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE,

vu les statuts du Système européen de banques centrales et de la Banque centrale européenne, et notamment leur article 27.1,

considérant ce qui suit:

- (1) Les comptes de la Banque centrale européenne (BCE) et des banques centrales nationales sont vérifiés par des commissaires aux comptes extérieurs indépendants désignés sur recommandation du conseil des gouverneurs de la BCE et agréés par le Conseil de l'Union européenne.
- (2) Le mandat du commissaire aux comptes extérieur actuel de la Banque de Grèce expirera après la vérification des comptes de l'exercice 2011. Il est donc nécessaire de désigner un commissaire aux comptes extérieur à compter de l'exercice 2012.

- (3) La Banque de Grèce a sélectionné KPMG Certified Auditors A.E. en tant que commissaire aux comptes extérieur pour les exercices 2012 à 2016,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

Il est recommandé de désigner KPMG Certified Auditors A.E. en tant que commissaire aux comptes extérieur de la Banque de Grèce pour les exercices 2012 à 2016.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 10 février 2012.

*Le président de la BCE*  
Mario DRAGHI

## AVIS

CONTRÔLEUR EUROPÉEN DE LA PROTECTION DES  
DONNÉES

## Avis du Contrôleur européen de la protection des données sur la proposition de la Commission de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant la coopération administrative par l'intermédiaire du système d'information du marché intérieur («IMI»)

(2012/C 48/02)

LE CONTRÔLEUR EUROPÉEN DE LA PROTECTION DES DONNÉES,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 16,

vu la Charte des droits fondamentaux de l'Union européenne, et notamment ses articles 7 et 8,

vu la directive 95/46/CE du Parlement européen et du Conseil du 24 octobre 1995 relative à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données <sup>(1)</sup>,

vu le règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2000 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires à la libre circulation de ces données <sup>(2)</sup>,

vu la demande d'avis formulée par la Commission conformément à l'article 28, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 45/2001,

A ADOPTÉ L'AVIS SUIVANT:

## 1. INTRODUCTION

### 1.1. Consultation du CEPD

1. Le 29 août 2011, la Commission a adopté une proposition de règlement («la proposition» ou «la proposition de règlement») du Parlement européen et du Conseil concernant la coopération administrative par l'intermédiaire du système d'information du marché intérieur («IMI») <sup>(3)</sup>. La proposition a été envoyée au CEPD pour consultation le même jour.

2. Avant l'adoption de la proposition, le CEPD a eu la possibilité de présenter des observations informelles sur la

proposition et, auparavant, sur la communication de la Commission «Améliorer la gouvernance du marché unique en intensifiant la coopération administrative: Une stratégie pour étendre et développer le système d'information du marché intérieur ("IMI")» («La communication sur la stratégie relative à l'IMI») <sup>(4)</sup> qui a précédé la proposition. Bon nombre de ces observations ont été prises en compte dans la proposition et, en conséquence, les garanties de protection des données dans la proposition ont été renforcées.

3. Le CEPD se félicite que la Commission l'ait formellement consulté et qu'une référence à cet avis soit incluse dans les considérants de la proposition.

### 1.2. Objectifs et champ d'application de la proposition

4. L'IMI est un outil informatique qui permet aux autorités compétentes des États membres de s'échanger des informations aux fins de la mise en œuvre de la législation relative au marché intérieur. L'IMI permet aux autorités nationales, régionales et locales des États membres de l'UE de communiquer rapidement et aisément avec leurs homologues dans d'autres pays européens. Cela implique également le traitement de données pertinentes à caractère personnel, y compris de données sensibles.

5. L'IMI a initialement été conçu en tant qu'outil de communication pour l'échange bilatéral d'informations dans le cadre de la directive sur les qualifications professionnelles <sup>(5)</sup> et à la directive sur les services <sup>(6)</sup>. L'IMI aide les utilisateurs à identifier la bonne autorité à contacter dans un autre pays et à communiquer avec elle à l'aide de séries de questions et réponses standard prétraduites <sup>(7)</sup>.

<sup>(4)</sup> COM(2011) 75.

<sup>(5)</sup> Directive 2005/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 septembre 2005 relative à la reconnaissance des qualifications professionnelles (JO L 255 du 30.9.2005, p. 22).

<sup>(6)</sup> Directive 2006/123/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 décembre 2006 relative aux services dans le marché intérieur (JO L 376 du 27.12.2006, p. 36).

<sup>(7)</sup> À titre d'illustration, une question typique contenant des données sensibles serait par exemple: «Le document joint justifie-t-il légalement l'absence de suspension ou d'interdiction de poursuite des activités professionnelles pertinentes pour faute professionnelle ou infraction grave en ce qui concerne (le professionnel migrant)?».

<sup>(1)</sup> JO L 281 du 23.11.1995, p. 31.

<sup>(2)</sup> JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

<sup>(3)</sup> COM(2011) 522 final.

6. L'IMI est toutefois conçu comme un système horizontal flexible pouvant servir de soutien à plusieurs domaines de la législation relative au marché intérieur et il est envisagé de l'étendre progressivement à l'avenir à d'autres domaines législatifs.

7. Il est également prévu d'étendre les fonctionnalités de l'IMI. Outre l'échange bilatéral d'informations, d'autres fonctionnalités sont également prévues ou mises en œuvre, telles que «les procédures de notification, les mécanismes d'alerte, les modalités d'assistance mutuelle et la résolution des problèmes»<sup>(8)</sup> ainsi que l'établissement d'un répertoire d'informations auquel les participants de l'IMI pourront ultérieurement se référer<sup>(9)</sup>. Un grand nombre, mais pas l'ensemble, de ces fonctionnalités peuvent également inclure le traitement des données à caractère personnel.

8. La proposition vise à fournir une base juridique claire et un cadre complet de protection des données pour l'IMI.

### 1.3. Contexte de la proposition: une approche graduelle pour établir un cadre complet de protection des données pour l'IMI

9. Au printemps 2007, la Commission a demandé l'avis du groupe de travail «Article 29» sur la protection des personnes à l'égard du traitement des données à caractère personnel (ci-après dénommé «le groupe de l'article 29») sur les implications de l'IMI qui concernent la protection des données. Le 20 septembre 2007, le groupe de l'article 29 a rendu son avis<sup>(10)</sup>. Cet avis recommandait à la Commission de fournir une base juridique plus claire et des garanties spécifiques concernant la protection des données dans le cadre de l'IMI. Le CEPD a participé activement aux travaux du sous-groupe chargé de l'IMI et a soutenu les conclusions du groupe de l'article 29.

10. Ensuite, le CEPD a continué à fournir à la Commission des orientations supplémentaires quant à la façon de garantir, progressivement, un cadre plus complet de protection des données pour l'IMI<sup>(11)</sup>. Dans le cadre de cette coopération, et depuis qu'il a rendu son avis sur la mise en œuvre de l'IMI<sup>(12)</sup>, le 22 février 2008, le CEPD a toujours fait valoir la nécessité d'un nouvel instrument juridique adopté selon la procédure législative ordinaire, afin d'établir un cadre plus complet de protection des données pour l'IMI et garantir la sécurité juridique. La proposition pour un tel instrument juridique est à présent avancée<sup>(13)</sup>.

<sup>(8)</sup> Voir le considérant 10.

<sup>(9)</sup> Voir l'article 13, paragraphe 2.

<sup>(10)</sup> Avis 7/2007 sur les questions de protection des données relatives au système d'information sur le marché intérieur (IMI) du groupe de travail «Article 29» sur la protection des données (IMI), WP140. Disponible à l'adresse [http://ec.europa.eu/justice/policies/privacy/docs/wpdocs/2007/wp140\\_fr.pdf](http://ec.europa.eu/justice/policies/privacy/docs/wpdocs/2007/wp140_fr.pdf)

<sup>(11)</sup> Les documents clés concernant cette coopération sont disponibles sur le site web IMI de la Commission, à l'adresse [http://ec.europa.eu/internal\\_market/imi-net/data\\_protection\\_fr.html](http://ec.europa.eu/internal_market/imi-net/data_protection_fr.html) ainsi que sur le site web du CEPD à l'adresse <http://www.edps.europa.eu>

<sup>(12)</sup> Avis du CEPD concernant la décision 2008/49/CE de la Commission du 12 décembre 2007 relative à la protection des données à caractère personnel dans le cadre de la mise en œuvre du système d'information du marché intérieur (IMI) (JO C 270 du 25.10.2008, p. 1).

<sup>(13)</sup> Le groupe de travail «Article 29» prévoit également de présenter des observations sur la proposition. Le CEPD a suivi ces développements au sein du sous-groupe pertinent du groupe de travail «Article 29» et a formulé des observations.

## 2. ANALYSE DE LA PROPOSITION

### 2.1. Opinion générale du CEPD sur la proposition et sur les défis majeurs pour la réglementation de l'IMI

11. Le CEPD a une opinion globalement positive sur l'IMI. Il soutient l'objectif poursuivi par la Commission dans l'établissement d'un système électronique pour l'échange d'informations et la réglementation de ses aspects qui concernent la protection des données. Ce système rationalisé permettra non seulement d'améliorer l'efficacité de la coopération mais aussi de veiller au respect constant des lois applicables à la protection des données. Il peut également le faire grâce à un cadre clair fixant les informations qui peuvent être échangées, par qui et dans quelles conditions.

12. Le CEPD se réjouit également du fait que la Commission a proposé un instrument juridique horizontal pour l'IMI sous la forme d'un règlement du Conseil et du Parlement. Il se félicite que la proposition souligne de façon globale les questions les plus pertinentes en matière de protection des données de l'IMI. Ses observations doivent être lues dans ce contexte positif.

13. Toutefois, le CEPD met aussi en garde contre les risques liés à l'établissement d'un système électronique unique centralisé pour de multiples domaines de coopération administrative. Ces risques comprennent, en particulier, le fait que davantage de données soient échangées d'une façon plus large qu'il n'est strictement indispensable aux fins d'une coopération efficace, et que des informations restent plus longtemps que nécessaire dans le système électronique, y compris des données pouvant être obsolètes et inexacts. La sécurité d'un système d'information accessible dans 27 États membres est également une question délicate, le système n'offrant que le niveau de sécurité de son maillon le plus faible dans le réseau.

#### Défis majeurs

14. En ce qui concerne le cadre légal pour l'IMI à établir dans la proposition de règlement, le CEPD attire l'attention sur deux défis majeurs:

— la nécessité d'assurer la cohérence du cadre légal tout en respectant la diversité, et

— la nécessité de trouver un équilibre entre flexibilité et sécurité juridique.

15. Ces défis majeurs servent de points de référence important et déterminent, pour une large part, l'approche adoptée par le CEPD dans le présent avis.

#### Cohérence du cadre légal tout en respectant la diversité

16. Premièrement, l'IMI est un système qui est utilisé dans les 27 États membres. Au stade actuel de l'harmonisation des législations européennes, il existe des différences considérables entre les procédures administratives nationales ainsi qu'entre les lois concernant la protection des données. L'IMI doit être conçu de façon telle que les utilisateurs dans les 27 États membres soient capables de satisfaire à

leurs législations nationales, y compris les lois nationales concernant la protection des données, lors de l'échange des données à caractère personnel par l'intermédiaire de l'IMI. Dans le même temps, les personnes concernées doivent également être rassurées quant au fait que leurs données seront constamment protégées, indépendamment d'un transfert de données par l'intermédiaire de l'IMI vers un autre État membre. La cohérence, tout en respectant la diversité, constitue un défi majeur pour la création de l'infrastructure tant technique que juridique pour l'IMI. Il convient d'éviter une trop grande complexité et une fragmentation. Les opérations de traitement des données dans l'IMI doivent être transparentes et les responsabilités de la prise des décisions concernant la conception du système, sa maintenance journalière et son utilisation, de même que sa surveillance, doivent être clairement établies.

### Équilibre entre flexibilité et sécurité juridique

17. Ensuite, contrairement à certains autres systèmes d'information à grande échelle, tels que le système d'information Schengen, le système d'information sur les visas, le système d'information douanier, ou Eurodac, qui sont tous axés sur la coopération dans des domaines spécifiques et clairement définis, l'IMI est un outil horizontal pour l'échange d'informations et peut servir à faciliter l'échange d'informations dans de nombreux domaines politiques différents. Il est également prévu que le champ d'application de l'IMI s'étendra progressivement à d'autres domaines politiques et que ses fonctionnalités pourraient également changer pour inclure des types de coopération administrative non spécifiés à ce jour. Ces éléments distinctifs de l'IMI rendent plus difficile une définition claire des fonctionnalités du système et des échanges d'information pouvant avoir lieu dans le système. Il est dès lors également plus difficile de définir les garanties appropriées de protection des données.
18. Le CEPD reconnaît qu'il existe un besoin de flexibilité et prend note du souhait de la Commission de permettre au règlement de résister «à l'épreuve du temps». Toutefois, cela ne doit pas conduire à un manque de clarté ou de certitude juridique en ce qui concerne les fonctionnalités du système et les garanties de protection des données qui doivent être mises en œuvre. Pour ce motif, la proposition doit, dans la mesure du possible, être plus spécifique et ne pas se contenter de réitérer les principaux principes de la protection des données exposés dans la directive 95/46/CE et dans le règlement (CE) n° 45/2001<sup>(14)</sup>.

## 2.2. Champ d'application et développement prévu de l'IMI (articles 3 et 4)

### 2.2.1. Introduction

19. Le CEPD salue la définition claire offerte par la proposition du champ d'application actuel de l'IMI, avec une énumération à l'annexe I des actes pertinents de l'Union sur la base desquels les informations peuvent être échangées. Cela inclut la coopération dans le cadre de l'application

de dispositions spécifiques de la directive sur les qualifications professionnelles, de la directive sur les services et de la directive relative à l'application des droits des patients en matière de soins de santé transfrontaliers<sup>(15)</sup>.

20. Une extension du champ d'application de l'IMI étant attendue, les objectifs potentiels de l'extension sont repris à l'annexe II. Les éléments de l'annexe II peuvent être déplacés vers l'annexe I par l'intermédiaire d'un acte délégué à adopter par la Commission à la suite d'une analyse d'impact<sup>(16)</sup>.
21. Le CEPD est favorable à cette façon de procéder, qui permet i) de délimiter clairement le champ de l'IMI et ii) d'assurer la transparence, tout en iii) offrant une certaine souplesse au cas où l'IMI serait utilisé à l'avenir pour d'autres échanges d'informations. Cette approche garantit également qu'aucun échange d'informations ne puisse avoir lieu via l'IMI en l'absence i) d'une base juridique appropriée, inscrite dans un acte législatif spécifique relatif au marché intérieur qui permet ou prescrit un échange d'informations<sup>(17)</sup>, et ii) d'une mention de cette base juridique dans l'annexe I au règlement.
22. Cela étant dit, des incertitudes demeurent en ce qui concerne le champ de l'IMI, au regard des domaines politiques auxquels l'IMI peut être étendu et au regard des fonctionnalités qui sont ou peuvent être incluses dans l'IMI.
23. Premièrement, il n'est pas exclu que le champ de l'IMI puisse être étendu au-delà des domaines politiques énumérés à l'annexe I et à l'annexe II. Une telle extension peut se produire si l'utilisation de l'IMI est prévue pour certains échanges d'informations non dans un acte délégué de la Commission mais dans un acte adopté par le Parlement et le Conseil dans un cas où cela n'a pas été prévu à l'annexe II<sup>(18)</sup>.

<sup>(15)</sup> Directive 2011/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2011 relative à l'application des droits des patients en matière de soins de santé transfrontaliers (JO L 88 du 4.4.2011, p. 45).

<sup>(16)</sup> Le projet de règlement ne fait pas lui-même référence à une analyse d'impact. Toutefois, la page 7 de l'exposé des motifs de la proposition explique que la Commission sera habilitée, «à la suite d'une évaluation de la faisabilité technique, du rapport coût-efficacité, de la convivialité et de l'incidence globale sur le système, de même que, le cas échéant, des résultats d'une phase de test éventuelle», à déplacer des éléments de l'annexe II vers l'annexe I, en adoptant un acte délégué.

<sup>(17)</sup> À l'exception de SOLVIT [voir l'annexe II, paragraphe I, point 1)], où seules des «normes juridiques non contraignantes», une recommandation de la Commission, sont disponibles. Du point de vue de la protection des données, selon le CEPD, dans le cas spécifique de SOLVIT, la base juridique du traitement peut être le «consentement» des personnes concernées.

<sup>(18)</sup> Cela peut se produire à l'initiative de la Commission, mais il n'est pas exclu que l'idée d'utiliser l'IMI dans un domaine politique spécifique puisse surgir ultérieurement dans le processus législatif et puisse être proposée par le Parlement ou le Conseil. Cela s'est déjà produit dans le passé en ce qui concerne la directive relative à l'application des droits des patients en matière de soins de santé transfrontaliers. Une plus grande clarté serait nécessaire pour un tel cas en ce qui concerne la «procédure» d'extension qui semble ne s'être concentrée que sur le cas d'une extension via les actes délégués (voir les dispositions sur l'analyse d'impact, actes délégués, mise à jour de l'annexe I).

<sup>(14)</sup> Voir également, à cet égard, nos observations à la section 2.2 concernant l'extension prévue de l'IMI

24. Ensuite, alors que l'extension du champ à de nouveaux domaines politiques peut, dans certains cas, ne requérir que peu ou pas de changement dans les fonctionnalités existantes du système<sup>(19)</sup>, d'autres extensions peuvent nécessiter des fonctionnalités nouvelles et différentes, ou d'importantes modifications à apporter aux fonctionnalités existantes:

- bien que la proposition fasse référence à plusieurs fonctionnalités existantes ou prévues, ces références sont souvent trop peu claires ou trop peu détaillées. Cela s'applique, à divers degrés, aux références aux mécanismes d'alerte, aux acteurs externes, aux répertoires d'informations, aux modalités d'assistance mutuelle et à la résolution des problèmes<sup>(20)</sup>. À titre d'illustration, le terme «alerte», qui fait référence à une fonctionnalité majeure existante n'est mentionné qu'une seule fois, au considérant 10;
- aux termes de la proposition de règlement, il est possible d'adopter de nouveaux types de fonctionnalités qui ne sont pas du tout mentionnés dans la proposition;
- l'IMI a jusqu'à présent été décrit comme un outil informatique pour l'échange d'informations: en d'autres termes, un outil de communication (voir, par exemple, l'article 3 de la proposition). Certaines des fonctionnalités visées dans la proposition, y compris la fonction de «répertoire d'informations», cependant, semblent dépasser ce cadre. L'élargissement proposé des délais de conservation des données à une période de cinq ans suggère également un rapprochement d'une «base de données». Ces développements modifieraient de façon fondamentale le caractère de l'IMI<sup>(21)</sup>.

#### 2.2.2. Recommandations

25. Pour pallier ces incertitudes, le CEPD recommande une double approche. Il propose, premièrement, que les fonctionnalités qui sont déjà prévisibles soient clarifiées et traitées de façon plus spécifique et, deuxièmement, que des garanties procédurales adéquates soient appliquées pour s'assurer que la protection des données sera également soigneusement prise en considération durant le futur développement de l'IMI.

Clarification des fonctionnalités déjà disponibles ou prévisibles (par exemple, des échanges bilatéraux, des mécanismes d'alertes, des répertoires, la résolution des problèmes et des acteurs externes)

26. Le CEPD recommande que le règlement soit plus spécifique en ce qui concerne les fonctionnalités lorsqu'elles sont déjà connues, comme dans le cas des échanges d'informations visés aux annexes I et II.

<sup>(19)</sup> Par exemple, les échanges bilatéraux d'informations dans le cadre de la directive relative aux qualifications professionnelles et la directive relative à l'application des droits des patients en matière de soins de santé transfrontaliers suivent essentiellement la même structure et peuvent être intégrés à l'aide de fonctionnalités similaires sous réserve de garanties similaires en matière de protection des données.

<sup>(20)</sup> Voir les considérants 2, 10, 12, 13, 15 et les articles 5, point b), 5, point i), 10, paragraphe 7, et 13, paragraphe 2.

<sup>(21)</sup> Il convient de noter par ailleurs que s'il existe une intention de faire en sorte que l'IMI remplace/complète les systèmes existants de traitement et d'archivage des dossiers et/ou d'utiliser l'IMI comme base de données, cette intention doit être exprimée plus clairement à l'article 3.

27. Par exemple, des mesures plus spécifiques et plus claires pourraient être prévues pour l'intégration de SOLVIT<sup>(22)</sup> dans l'IMI (dispositions relatives aux «acteurs externes» et à la «résolution de problèmes») et pour les répertoires de professionnels et de prestataires de services (dispositions relatives aux «répertoires»).

28. Des éclaircissements supplémentaires devraient également être apportés en ce qui concerne les «alertes» qui sont déjà en usage aux termes de la directive sur les services et pourraient l'être aussi à d'autres domaines politiques. Plus particulièrement, l'«alerte», en tant que fonctionnalité, devrait être clairement définie à l'article 5 (ainsi que d'autres fonctionnalités, telles que les échanges bilatéraux d'informations et les répertoires). Les droits d'accès et les délais de conservation pour les alertes doivent également être clarifiés<sup>(23)</sup>.

Garanties procédurales (analyse de l'impact de la protection des données et consultation des autorités chargées de la protection des données)

29. Si l'objectif est de s'assurer que le règlement résiste «à l'épreuve du temps» en termes de fonctionnalités supplémentaires pouvant s'avérer nécessaires à plus long terme et, dès lors, de permettre des fonctionnalités supplémentaires non encore définies dans le règlement, cette approche doit s'accompagner des garanties procédurales adéquates afin de veiller à ce que des dispositions appropriées seront établies pour mettre en œuvre les garanties nécessaires de protection des données avant le déploiement de la nouvelle fonctionnalité. Il en va de même pour les élargissements à de nouveaux domaines politiques lorsqu'il en résulte un impact sur la protection des données.

30. Le CEPD recommande un mécanisme clair qui veille à ce que, avant chaque extension de fonctionnalités ou avant des élargissements à de nouveaux domaines politiques, les préoccupations relatives à la protection des données soient soigneusement évaluées et, si nécessaires, à ce que des garanties ou mesures techniques supplémentaires soient mises en œuvre dans l'architecture de l'IMI. En particulier:

- l'analyse d'impact visée à la page 7 de l'exposé des motifs doit être spécifiquement requise dans le règlement proprement dit et doit également inclure une analyse d'impact de la protection des données devant spécifiquement traiter des modifications dans l'architecture de l'IMI qui, le cas échéant, sont nécessaires pour veiller à ce qu'elle contienne toujours les garanties adéquates de protection des données couvrant également les nouveaux domaines politiques et/ou fonctionnalités;

- le règlement doit spécifiquement prévoir que la consultation du CEPD et des autorités nationales de protection des données est requise avant chaque élargissement de l'IMI. Cette consultation peut avoir lieu au moyen du mécanisme prévu à l'article 20 pour la surveillance coordonnée.

<sup>(22)</sup> Voir l'annexe II, paragraphe I, point 1).

<sup>(23)</sup> Voir les sections 2.4 et 2.5.5 ci-dessous.

31. Ces garanties procédurales (analyse d'impact de la protection des données et consultation) doivent s'appliquer à l'élargissement tant via un acte délégué de la Commission (déplacement d'un élément de l'annexe II vers l'annexe I) que via un règlement du Parlement et du Conseil incluant un article non repris à l'annexe II.

32. Enfin, le CEPD recommande que le règlement clarifie si le champ d'application des actes délégués que la Commission sera habilitée à adopter conformément à l'article 23 inclura toute autre question en plus du déplacement d'éléments de l'annexe II vers l'annexe I. Si c'est possible, la Commission doit être habilitée, dans le règlement, à adopter des actes d'exécution ou délégués spécifiques afin de définir davantage toute fonctionnalité supplémentaire du système ou traiter de toute préoccupation relative à la protection des données qui pourrait se présenter à l'avenir.

### 2.3. Rôles, compétences et responsabilités (articles 7 à 9)

33. Le CEPD relève avec satisfaction qu'un chapitre complet (chapitre II) a été consacré à la clarification des fonctions et des responsabilités des différents acteurs impliqués dans l'IMI. Les dispositions pourraient encore être renforcées comme suit.

34. L'article 9 décrit les responsabilités qui résultent du rôle de la Commission en tant que responsable du traitement. Le CEPD recommande en outre l'inclusion d'une disposition supplémentaire faisant référence au rôle de la Commission consistant à veiller à ce que le système soit conçu en appliquant les principes de «respect de la vie privée dès la conception» ainsi qu'à son rôle de coordination en ce qui concerne les questions de protection des données.

35. Le CEPD se réjouit de constater que les tâches des coordinateurs IMI reprises à l'article 7 incluent à présent spécifiquement les tâches de coordination relatives à la protection des données, y compris le fait d'agir en qualité d'interlocuteur de la Commission. Il recommande de préciser davantage que ces tâches de coordination incluent également des contacts avec les autorités nationales chargées de la protection des données.

### 2.4. Droits d'accès (article 10)

36. L'article 10 prévoit des garanties en ce qui concerne les droits d'accès. Le CEPD se réjouit du fait qu'à la suite de ses observations, ces dispositions aient été significativement renforcées.

37. Compte tenu de la nature horizontale et extensible de l'IMI, il est important de veiller à ce que le système garantisse l'application de «murailles de Chine» qui confinent les informations traitées dans un domaine politique à ce seul domaine politique: les utilisateurs IMI ne doivent i) avoir accès aux informations que selon le principe du «besoin d'en connaître» et ii) ces informations doivent être restreintes à un seul domaine politique.

38. S'il est inévitable qu'un utilisateur IMI soit autorisé à accéder à des informations pour plusieurs domaines poli-

tiques (tel pourrait être le cas, par exemple, dans certains bureaux gouvernementaux locaux), le système ne devrait à tout le moins pas permettre la combinaison d'informations provenant de différents domaines politiques. Des exceptions doivent, si nécessaires, être exposées dans un cadre législatif d'exécution ou un acte de l'Union, en respectant strictement le principe de la limitation des finalités.

39. Ces principes sont à présent énoncés dans le texte du règlement mais pourraient être encore renforcés et précisés.

40. En ce qui concerne les droits d'accès par la Commission, le CEPD se réjouit du fait que l'article 9, paragraphes 2 et 4, et l'article 10, paragraphe 6, de la proposition, considérés conjointement, spécifient que la Commission n'aura pas accès aux données à caractère personnel échangées entre les États membres sauf dans les cas où la Commission est désignée en tant que participante à une procédure de coopération administrative.

41. Les droits d'accès par des acteurs externes et le droit d'accès aux alertes doivent également être spécifiés davantage<sup>(24)</sup>. En ce qui concerne les alertes, le CEPD recommande que le règlement dispose que les alertes ne doivent pas, par défaut, être envoyées à toutes les autorités compétentes pertinentes de tous les États membres, mais uniquement à celles concernées selon le principe du «besoin d'en connaître». Cela n'exclut pas l'envoi d'alertes à tous les États membres dans certains cas spécifiques ou dans certains domaines politiques spécifiques, s'ils sont tous concernés. De même, une analyse au cas par cas est nécessaire pour décider si la Commission doit avoir accès aux alertes.

### 2.5. Conservation des données à caractère personnel (articles 13 et 14)

#### 2.5.1. Introduction

42. L'article 13 de la proposition étend le délai de conservation des données dans l'IMI du délai de six mois actuellement en vigueur (à compter de la clôture du dossier) à un délai de cinq ans, les données étant «verrouillées» après dix-huit mois. Durant la période de «verrouillage», les données ne sont accessibles que selon une procédure d'extraction spécifique, qui ne peut être engagée qu'à la demande de la personne concernée ou «à la seule fin de prouver l'existence d'un échange d'informations via l'IMI».

43. En fait, les données sont donc conservées dans l'IMI durant trois périodes distinctes:

- du téléchargement à la clôture du dossier;
- de la clôture du dossier et pendant une période de 18 mois<sup>(25)</sup>;
- à partir de l'expiration du délai de 18 mois, sous une forme verrouillée, et pendant une nouvelle période de trois ans et six mois (en d'autres termes, jusqu'à l'expiration d'un délai de cinq ans à compter de la clôture du dossier).

<sup>(24)</sup> Voir également la section 2.2.2.

<sup>(25)</sup> L'article 13, paragraphe 1, suggère que 18 mois constituent un délai «maximum»; dès lors, un délai plus court peut également être établi. Cela n'aurait toutefois pas d'incidence sur la durée totale de la conservation qui, en tout état de cause, aurait une durée de cinq ans à compter de la clôture du dossier.



44. En dehors de ces règles générales, l'article 13, paragraphe 2, permet la conservation des données dans un «répertoire d'informations» aussi longtemps qu'il est nécessaire à cette fin, soit moyennant le consentement de la personne concernée, soit lorsqu'un acte de l'Union l'impose». En outre, l'article 14 prévoit un mécanisme de verrouillage similaire pour la conservation des données à caractère personnel des utilisateurs IMI, pendant cinq ans, à compter de la date à laquelle ils cessent d'être des utilisateurs IMI.

45. Il n'y pas d'autres dispositions spécifiques. Dès lors, les règles générales sont vraisemblablement supposées s'appliquer non seulement aux échanges bilatéraux mais aussi aux alertes, à la résolution des problèmes [comme dans SOLVIT <sup>(26)</sup>] et à toutes les autres fonctionnalités impliquant le traitement de données à caractère personnel.

46. Le CEPD formule plusieurs préoccupations concernant les délais de conservation, à la lumière de l'article 6, paragraphe 1, point e), de la directive 95/46/CE et de l'article 4, paragraphe 1, point e), du règlement (CE) n° 45/2001, qui prescrivent tous deux que des données à caractère personnel doivent être conservées pendant une durée n'excédant pas celle nécessaire à la réalisation des finalités pour lesquelles elles sont collectées ou pour lesquelles elles sont traitées.

2.5.2. *Du téléchargement à la clôture du dossier: la nécessité d'une clôture opportune du dossier*

47. En ce qui concerne la première période, du téléchargement à la clôture du dossier, le CEPD est préoccupé par le risque que certains dossiers ne puissent jamais être clôturés, ou ne soient clôturés qu'après un délai exagérément long. Il peut en résulter une conservation plus longue que nécessaire, voire illimitée, de certaines données à caractère personnel.

48. Le CEPD comprend que la Commission a réalisé des progrès, au niveau pratique, pour réduire l'arriéré dans l'IMI et qu'un système est en place pour les échanges bilatéraux afin de surveiller la clôture opportune des dossiers et rappeler périodiquement ceux qui traînent. En outre, une nouvelle modification apportée aux fonctionnalités du système, à la suite d'une approche de «respect de la vie privée dès la conception» permet, en appuyant sur un seul bouton, d'accepter une réponse ainsi que de clôturer, en même temps, le dossier. Précédemment, deux étapes distinctes étaient nécessaires, ce qui peut expliquer certains des dossiers dormants restés dans le système.

49. Le CEPD salue ces efforts réalisés au niveau pratique. Toutefois, il recommande que le texte du règlement lui-même prévoit des garanties selon lesquelles les dossiers seront clôturés en temps opportun et les dossiers dormants (dossiers sans activité récente) seront supprimés de la base de données.

2.5.3. *De la clôture du dossier et pendant une période de 18 mois: l'extension du délai de six mois se justifie-t-il?*

50. Le CEPD invite à reconsidérer s'il existe une justification adéquate pour l'extension du délai actuel de six mois à 18 mois après la clôture d'un dossier et, si elle existe, à reconsidérer si cette justification s'applique aux seuls échanges d'informations bilatéraux ou à d'autres types de fonctionnalités également. L'IMI existe à présent depuis plusieurs années et il convient de tirer avantage de l'expérience pratique accumulée à cet égard.

51. Si l'IMI demeure un outil d'échange d'informations (par opposition à un système de traitement des dossiers, à une base de données ou à un système d'archivage), et à condition en outre que les autorités compétentes disposent de moyens permettant d'extraire du système les informations qu'elles ont reçues [soit par voie électronique, soit sur support papier, mais en tout état de cause d'une façon leur permettant d'utiliser les informations extraites en tant qu'éléments de preuve <sup>(27)</sup>], il ne semble pas absolument nécessaire de conserver les données dans l'IMI après la clôture du dossier.

52. Dans les échanges d'informations bilatéraux, la nécessité éventuelle de demander de plus amples informations même lorsqu'une réponse a été acceptée, et donc, lorsqu'un dossier a été clôturé, peut éventuellement justifier un délai de conservation (raisonnablement court) après la clôture d'un dossier. Le délai actuel de six semaines semble de prime abord suffisamment généreux à cet effet.

2.5.4. *De 18 mois à cinq ans: données «verrouillées»*

53. Le CEPD considère que la Commission n'a pas non plus fourni de justification suffisante de la nécessité et de la proportionnalité de la conservation de «données verrouillées» pendant une période allant jusqu'à cinq ans.

54. L'exposé des motifs, à la page 8, fait référence à l'arrêt rendu par la Cour de justice dans l'affaire *Rijkeboer* <sup>(28)</sup>. Le CEPD recommande que la Commission reconsidère les implications de cette affaire pour la conservation des données dans l'IMI. Selon lui, l'affaire *Rijkeboer* ne requiert pas une configuration de l'IMI pour une conservation des données pendant cinq ans après la clôture des dossiers.

55. Le CEPD ne considère pas la référence à l'arrêt *Rijkeboer* ou aux droits des personnes concernées d'avoir accès à leurs données comme une justification suffisante et adéquate pour la conservation des données dans l'IMI pendant cinq ans après la clôture des dossiers. La simple conservation des «données du registre» (définies de façon stricte pour exclure tout contenu, notamment, toute annexe ou donnée sensible) peut être une option moins intrusive qui mérite une plus grande attention. Toutefois, le CEPD n'est pas convaincu, à ce stade, que même cette mesure soit nécessaire ou proportionnée.

<sup>(26)</sup> Voir l'annexe II, paragraphe I, point 1).

<sup>(27)</sup> Nous savons que des efforts ont été consentis afin d'offrir cette garantie au niveau pratique.

<sup>(28)</sup> C-553/07 *Rijkeboer* [2009] Rec. p. I-3889.

56. En outre, l'absence de clarté concernant la personne pouvant accéder aux «données verrouillées» et à quelles fins est également problématique. La simple référence à une utilisation «à la seule fin de prouver l'existence d'un échange d'informations» (comme à l'article 13, paragraphe 3) n'est pas suffisante. Si la disposition concernant le «verrouillage» est retenue, il convient en tout état de cause de mieux spécifier qui peut demander une preuve de l'échange d'informations et dans quel contexte. Outre la personne concernée, d'autres seraient-elles habilitées à demander l'accès? Le cas échéant, celles-ci seraient-elles uniquement les autorités compétentes, et à la seule fin de prouver qu'un échange particulier d'informations avec un contenu particulier a eu lieu (au cas où cet échange serait contesté par les autorités compétentes qui ont envoyé ou reçu le message)? D'autres utilisations éventuelles «à la seule fin de prouver l'existence d'un échange d'informations» sont-elles prévues <sup>(29)</sup>?

#### 2.5.5. Alertes

57. Le CEPD recommande d'établir une distinction plus claire entre les alertes et les répertoires d'informations. Utiliser une alerte en tant qu'outil de communication pour alerter les autorités compétentes sur un méfait ou un soupçon particulier est une chose, et conserver cette alerte dans une base de données ou pour une période prolongée, voire indéfinie, en est une autre. La conservation d'informations relatives aux alertes susciterait des préoccupations supplémentaires et nécessiterait des règles spécifiques ainsi que des garanties supplémentaires de protection des données.

58. Par conséquent, le CEPD recommande que le règlement dispose, en tant que règle par défaut, que i) sauf spécification contraire dans la législation verticale, et sous réserve des garanties supplémentaires adéquates, un délai de conservation de six mois doit s'appliquer aux alertes et, élément important, que ii) ce délai doit être comptabilisé à partir de l'envoi de l'alerte.

59. À titre subsidiaire, le CEPD recommande que des garanties détaillées, en ce qui concerne les alertes, soient spécifiquement exposées dans la proposition de règlement. Le CEPD est disposé à apporter son assistance à la Commission et aux législateurs par un autre avis à cet égard, au cas où cette seconde approche serait suivie.

#### 2.6. Catégories particulières de données (article 15)

60. Le CEPD salue la distinction établie entre les données à caractère personnel visées à l'article 8, paragraphe 1, de la directive 95/46/CE, d'une part, et les données à caractère personnel visées à l'article 8, paragraphe 5, d'autre part. Il se réjouit également que le règlement spécifie clairement que le traitement des catégories particulières de données est uniquement autorisé sur la base d'un motif spécifique mentionné à l'article 8 de la directive 95/46/CE.

61. À cet égard, le CEPD considère que l'IMI traitera un volume important de données sensibles relevant de l'article 8, paragraphe 2, de la directive 95/46/CE. En

effet, depuis le tout début, lorsqu'il a d'abord été déployé pour soutenir la coopération administrative aux termes des directives sur les services et les qualifications professionnelles, l'IMI a été conçu pour traiter de telles données, notamment les données relatives aux registres des infractions pénales et administratives pouvant avoir une incidence sur le droit des professionnels ou des prestataires de services d'exécuter des travaux/services dans un autre État membre.

62. En outre, un volume important de données sensibles aux termes de l'article 8, paragraphe 1 (essentiellement des données liées à la santé), seront également susceptibles d'être traitées dans l'IMI lorsqu'il s'élargira de façon à inclure un module pour SOLVIT <sup>(30)</sup>. Enfin, il n'est pas exclu que des données sensibles supplémentaires puissent être collectées par l'intermédiaire de l'IMI à l'avenir, sur une base ad hoc ou systématique.

#### 2.7. Sécurité (article 16 et considérant 16)

63. Le CEPD se réjouit de constater que l'article 16 fait spécifiquement référence à l'obligation de la Commission de se conformer à ses propres règles internes adoptées sur la base de l'article 22 du règlement (CE) n° 45/2001 ainsi que d'adopter et d'actualiser un plan de sécurité pour l'IMI.

64. Afin de renforcer davantage ces dispositions, le CEPD recommande que le règlement exige une évaluation des risques et un examen du plan de sécurité avant chaque élargissement de l'IMI à un nouveau domaine politique ou avant l'ajout d'une nouvelle fonctionnalité exerçant un impact sur les données à caractère personnel <sup>(31)</sup>.

65. En outre, le CEPD note également que l'article 16 et le considérant 16 font uniquement référence aux obligations de la Commission et au rôle de surveillance du CEPD. Cette référence peut être trompeuse. S'il est vrai que la Commission est l'opérateur du système et, en tant que tel, est responsable d'une part prédominante du maintien de la sécurité dans l'IMI, les autorités compétentes ont également des obligations qui, à leur tour, font l'objet d'une surveillance de la part des autorités nationales chargées de la protection des données. Dès lors, l'article 16 et le considérant 16 doivent également faire référence aux obligations en matière de sécurité applicables au reste des acteurs IMI conformément à la directive 95/46/CE et aux pouvoirs de surveillance des autorités nationales chargées de la protection des données.

#### 2.8. Information des personnes concernées et transparence (article 17)

##### 2.8.1. Informations fournies dans les États membres

66. En ce qui concerne l'article 17, paragraphe 1, le CEPD recommande des dispositions plus spécifiques dans le règlement afin de veiller à ce que les personnes concernées soient pleinement informées du traitement de leurs données dans l'IMI. Étant donné que l'IMI est utilisé par de multiples autorités compétentes, y compris de nombreux bureaux gouvernementaux locaux ne disposant pas de ressources suffisantes, il est fortement recommandé que l'obligation de notification soit coordonnée au niveau national.

<sup>(29)</sup> Bien que la conservation des données à caractère personnel pose comparativement moins de risques pour la protection de la vie privée, le CEPD considère néanmoins que la conservation des données à caractère personnel des utilisateurs de l'IMI pendant une période de cinq ans, une fois qu'ils n'ont plus accès à l'IMI, n'a pas été suffisamment justifiée non plus.

<sup>(30)</sup> Voir l'annexe II, paragraphe I, point 1).

<sup>(31)</sup> Voir également la section 12 sur les recommandations concernant les audits.

### 2.8.2. Informations fournies par la Commission

67. L'article 17, paragraphe 2, point a), requiert que la Commission mette à disposition un avis sur le respect de la vie privée concernant ses propres activités de traitement des données, aux termes des articles 10 et 11 du règlement (CE) n° 45/2001. En outre, l'article 17, paragraphe 2, point b), requiert que la Commission mette également à disposition des informations sur «les aspects des procédures de coopération administrative dans l'IMI visées à l'article 12 relatives à la protection des données». Enfin, l'article 17, paragraphe 2, point c), requiert que la Commission mette à disposition des informations sur «les exceptions ou limitations aux droits des personnes concernées, visées à l'article 19».
68. Le CEPD se réjouit de constater que ces dispositions contribuent à la transparence des opérations de traitement des données dans l'IMI. Ainsi qu'il est noté dans la section 2.1 ci-dessus, dans le cas d'un système informatique utilisé dans 27 États membres différents, il est capital de garantir la cohérence en ce qui concerne le fonctionnement du système, les garanties de protection des données appliquées et les informations qui sont fournies aux personnes concernées <sup>(32)</sup>.
69. Cela étant dit, les dispositions de l'article 17, paragraphe 2, doivent être encore renforcées. La Commission, en tant qu'opérateur du système, est la mieux placée pour jouer un rôle proactif en fournissant un premier «niveau» de notification de protection des données et d'autres informations pertinentes aux personnes concernées sur son site web multilingue, ainsi que «pour le compte» des autorités compétentes, c'est-à-dire couvrant les informations requises aux termes de l'article 10 ou 11 de la directive 95/46/CE. Il serait alors souvent suffisant que les avis fournis par les autorités compétentes dans les États membres fassent simplement référence à l'avis fourni par la Commission, en ne la complétant que dans la mesure du nécessaire pour satisfaire à toute information supplémentaire spécifique, requise aux termes de la législation nationale.
70. En outre, l'article 17, paragraphe 2, point b), doit préciser que les informations fournies par la Commission couvriront de manière exhaustive tous les domaines politiques, toutes les procédures de coopération administrative et toutes les fonctionnalités dans l'IMI et incluront également de façon spécifique les catégories de données qui peuvent être traitées. Cela doit également inclure la publication des ensembles de questions utilisées dans la coopération bilatérale sur le site web de l'IMI telle qu'elle a lieu actuellement, dans la pratique.

### 2.9. Droits d'accès, de rectification et d'effacement (article 18)

71. Le CEPD souhaiterait faire à nouveau référence, ainsi qu'il est noté dans la section 2.1 ci-dessus, au fait qu'il est capital de garantir la cohérence en ce qui concerne le fonctionnement du système et des garanties de protection des données appliquées. Pour ce motif, le CEPD souhaite

rait spécifier davantage les dispositions sur les droits d'accès, de rectification et d'effacement.

72. L'article 18 doit spécifier à qui les personnes concernées doivent adresser une demande d'accès. Cela doit être clair en ce qui concerne l'accès aux données durant les différentes périodes:
- avant la clôture du dossier,
  - après la clôture du dossier mais avant l'expiration du délai de conservation de 18 mois,
  - et enfin, pendant la période durant laquelle les données sont «verrouillées».
73. Le règlement doit également requérir des autorités compétentes qu'elles coopèrent en ce qui concerne les demandes d'accès dans la mesure du nécessaire. La rectification et l'effacement doivent être réalisés «dès que possible mais dans un délai maximum de 60 jours» plutôt que «dans les 60 jours». Il devrait également être fait référence à la possibilité de créer un module de protection des données et développer des solutions du respect de la vie privée dès la conception pour la coopération entre les autorités en ce qui concerne les droits d'accès, ainsi que «l'autonomisation des personnes concernées», par exemple en leur donnant un accès direct à leur données, le cas échéant et lorsque c'est réalisable.

### 2.10. Contrôle (article 20)

74. Ces dernières années, le modèle de «surveillance coordonnée» a été élaboré. Ce modèle de surveillance, tel qu'il est à présent opérationnel dans Eurodac et dans certaines parties du système d'information douanier, a également été adopté pour le système d'information sur les visas (VIS) et le système d'information Schengen de deuxième génération (SIS-II).
75. Ce modèle a trois niveaux:
- la surveillance au niveau national est assurée par les autorités nationales de protection des données;
  - la surveillance au niveau de l'UE est assurée par le CEPD;
  - la coordination est assurée au moyen de réunions régulières et autres activités coordonnées soutenues par le CEPD en qualité de secrétariat de ce mécanisme de coordination.
76. Ce modèle s'est avéré efficace et a produit d'excellents résultats. Son utilisation devrait être envisagée à l'avenir pour d'autres systèmes d'information.
77. Le CEPD salue le fait que l'article 20 de la proposition prévoit spécifiquement une surveillance coordonnée entre les autorités nationales de protection des données et le CEPD selon — d'une manière générale — le modèle établi dans les règlements VIS et SIS II <sup>(33)</sup>.

<sup>(32)</sup> Cette approche visant à garantir la cohérence doit, bien sûr, prendre dûment en considération toutes divergences nationales lorsque cela s'avère nécessaire et justifié.

<sup>(33)</sup> Voir le règlement (CE) n° 1987/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 sur l'établissement, le fonctionnement et l'utilisation du système d'information Schengen de deuxième génération (SIS II) (JO L 381 du 28.12.2006, p. 4) et le règlement (CE) n° 767/2008 du Parlement européen et du Conseil du 9 juillet 2008 concernant le système d'information sur les visas (VIS) et l'échange de données entre les États membres sur les visas de court séjour (règlement VIS) (JO L 218 du 13.8.2008, p. 60).

78. Le CEPD souhaiterait un renforcement des dispositions relatives à la surveillance coordonnée sur certains points et soutiendrait, à cet effet, des dispositions similaires à celles qui sont en place par exemple dans le contexte du système d'information sur les visas (articles 41 à 43 du règlement VIS), Schengen II (articles 44 à 46 du règlement SIS II) et envisagées pour Eurodac<sup>(34)</sup>. Plus particulièrement, il serait utile que le règlement:

— à l'article 20, paragraphes 1 et 2, fixe et répartisse plus clairement les tâches de surveillance respectives des autorités nationales de protection des données et du CEPD<sup>(35)</sup>;

— à l'article 20, paragraphe 3, spécifie que les autorités nationales de protection des données et le CEPD, agissant chacun dans les limites de leurs compétences respectives, «coopèrent activement» et «assurent une surveillance coordonnée du système IMI» (au lieu de faire simplement référence à la surveillance coordonnée sans mentionner de coopération active)<sup>(36)</sup>; et

— spécifie, de façon plus détaillée, ce que la coopération peut inclure, par exemple, en exigeant que les autorités nationales de protection des données et le CEPD, agissant chacun dans les limites de leurs compétences respectives, échangent les informations utiles, s'assistent mutuellement pour mener les audits et inspections, examinent les difficultés d'interprétation ou d'application du règlement IMI, étudient les problèmes pouvant se poser lors de l'exercice du contrôle indépendant ou dans l'exercice des droits de la personne concernée, formulent des propositions harmonisées en vue de trouver des solutions communes aux éventuels problèmes et assurent, si nécessaire, la sensibilisation aux droits en matière de protection des données<sup>(37)</sup>.

79. Cela étant dit, le CEPD est conscient de la taille actuellement réduite, de la nature différente des données traitées ainsi que de la nature évolutive de l'IMI. Dès lors, il reconnaît qu'en ce qui concerne la fréquence des réunions et des audits, une plus grande souplesse serait peut-être souhaitable. En bref, le CEPD recommande que le règlement fournisse les règles minimales nécessaires pour garantir une coopération efficace mais sans créer de charges administratives inutiles.

80. L'article 20, paragraphe 3, de la proposition ne requiert pas de réunions régulières mais dispose simplement que le CEPD peut «le cas échéant, inviter les autorités de contrôle nationales à le rencontrer [...]». Le CEPD se réjouit du fait que ces dispositions laissent aux parties concernées la liberté de décider de la fréquence et des modalités des réunions, ainsi que d'autres détails de procédure concernant leur coopération. Ces points peuvent être convenus dans les règles des procédures, déjà mentionnées dans la proposition.

81. En ce qui concerne des audits réguliers, il pourrait également être plus efficace de laisser les autorités de coopération déterminer, dans leurs règles de procédures, quand et à quelle fréquence ces audits doivent être tenus. Cela peut dépendre de plusieurs facteurs et varier également au fil du temps. Dès lors, le CEPD soutient l'approche de la Commission qui permet une plus grande souplesse également à cet égard.

### 2.11. Utilisation nationale de l'IMI

82. Le CEPD salue le fait que la proposition prévoit une base juridique claire pour l'utilisation nationale de l'IMI et que cette utilisation soit assujettie à plusieurs conditions, dont le fait que l'autorité nationale de protection des données doit être consultée et que cette utilisation doit être en conformité avec la législation nationale.

### 2.12. Échange d'informations avec les pays tiers (article 22)

83. Le CEPD salue les exigences fixées à l'article 22, paragraphe 1, pour les échanges d'information, ainsi que le fait que l'article 22, paragraphe 3, garantisse la transparence de l'élargissement par une publication au Journal officiel d'une liste actualisée des pays tiers concernés utilisant l'IMI (article 22, paragraphe 3).

84. Le CEPD recommande en outre que la Commission restreigne la référence faite aux dérogations en vertu de l'article 26 de la directive 95/46/CE pour n'y inclure que l'article 26, paragraphe 2. En d'autres termes, les autorités compétentes ou les acteurs externes d'un pays tiers qui n'offre pas la protection adéquate ne doivent pas pouvoir bénéficier d'un accès direct à l'IMI sauf si des clauses contractuelles appropriées sont en place. Ces clauses doivent être négociées au niveau de l'UE.

85. Le CEPD souligne que d'autres dérogations, telles que le fait que «le transfert soit nécessaire ou rendu juridiquement obligatoire pour la sauvegarde d'un intérêt public important, ou pour la constatation, l'exercice ou la défense d'un droit en justice», ne doivent pas servir à justifier des transferts de données vers des pays tiers ayant un accès direct à l'IMI<sup>(38)</sup>.

### 2.13. Obligation de rendre compte (article 26)

86. Dans le droit fil du renforcement escompté des modalités pour une plus grande obligation de rendre compte durant l'examen du cadre de protection des données de l'UE<sup>(39)</sup>, le CEPD recommande que le règlement établisse un cadre clair pour des mécanismes de contrôle interne adéquats, qui garantisse la conformité à la protection des données et fournisse des éléments de preuve à cet égard, contenant au moins les éléments notés ci-dessus.

<sup>(34)</sup> Règlement du Conseil (CE) n° 2725/2000 du 11 décembre 2000 concernant la création du système «Eurodac» pour la comparaison des empreintes digitales aux fins de l'application efficace de la convention de Dublin (JO L 316 du 15.12.2000, p. 1), qui fait actuellement l'objet d'un réexamen. Dans ce contexte, des dispositions similaires sont envisagées comme dans les règlements VIS et SIS II.

<sup>(35)</sup> Voir, par exemple, les articles 41 et 42 du règlement VIS.

<sup>(36)</sup> Voir, par exemple, l'article 43, paragraphe 1, du règlement VIS.

<sup>(37)</sup> Voir, par exemple, l'article 43, paragraphe 2, du règlement VIS.

<sup>(38)</sup> Une approche similaire a été suivie à l'article 22, paragraphe 2, pour la Commission en tant qu'acteur de l'IMI.

<sup>(39)</sup> Voir la section 2.2.4 de la communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions — «Une approche globale de la protection des données à caractère personnel dans l'Union européenne», COM(2010) 609 final. Voir également la section 7 de l'avis du CEPD formulé sur cette communication de la Commission le 14 janvier 2011.

87. Dans ce contexte, le CEPD salue l'exigence visée à l'article 26, paragraphe 2, du règlement selon laquelle la Commission doit faire rapport, tous les trois ans, au CEPD sur les aspects liés à la protection des données, y compris la sécurité. Il serait souhaitable que le règlement précise que le CEPD sera, à son tour, tenu de partager le rapport de la Commission avec les autorités nationales de protection des données, dans le cadre de la surveillance coordonnée visée à l'article 20. Il serait également utile de préciser que le rapport doit discuter, en ce qui concerne chaque domaine politique et chaque fonctionnalité, de la façon dont les principes et préoccupations majeurs en matière de protection des données (par exemple, les informations aux personnes concernées, les droits d'accès, la sécurité) doivent être traités dans la pratique.

88. En outre, le règlement doit préciser que le cadre pour les mécanismes de contrôle interne doit également inclure des évaluations du respect de la vie privée (comprenant également une analyse des risques en matière de sécurité), une politique de protection des données (comprenant un plan de sécurité) adoptée sur la base des résultats de ces évaluations ainsi que des examens et audits périodiques.

#### 2.14. Respect de la vie privée dès la conception

89. Le CEPD salue la référence à ce principe au considérant 6 du règlement<sup>(40)</sup>. Il recommande qu'au-delà de cette référence, le règlement introduise également des garanties spécifiques de respect de la vie privée dès la conception, telles que:

- un module de protection des données afin de permettre aux personnes concernées d'exercer leurs droits plus efficacement<sup>(41)</sup>;
- un isolement clair des différents domaines politiques inclus dans l'IMI («murailles de Chine»)<sup>(42)</sup>;
- des solutions techniques spécifiques pour limiter les capacités de recherche dans les répertoires, les informations relatives aux alertes et ailleurs, afin de garantir une limitation des finalités;
- des mesures spécifiques afin de garantir la clôture des dossiers ne présentant aucune activité<sup>(43)</sup>;
- des garanties procédurales adéquates dans le contexte des développements futurs<sup>(44)</sup>.

### 3. CONCLUSIONS

90. Le CEPD a une opinion globalement positive sur l'IMI. Il soutient l'objectif poursuivi par la Commission dans l'établissement d'un système électronique pour l'échange d'informations et la réglementation de ses aspects qui concernent la protection des données. Le CEPD se réjouit également du fait que la Commission a proposé un instrument juridique horizontal pour l'IMI sous la forme d'un règlement du Conseil et du Parlement. Il se félicite que la proposition souligne de façon globale les questions les plus pertinentes en matière de protection des données de l'IMI.

91. En ce qui concerne le cadre légal pour l'IMI à établir dans la proposition de règlement, le CEPD attire l'attention sur deux défis majeurs:

- la nécessité d'assurer la cohérence du cadre légal tout en respectant la diversité, et
- la nécessité de trouver un équilibre entre flexibilité et sécurité juridique.

92. Les fonctionnalités de l'IMI qui sont déjà prévisibles doivent être clarifiées et traitées de façon plus spécifique.

93. Des garanties procédurales adéquates doivent être appliquées pour s'assurer que la protection des données sera soigneusement prise en considération durant le futur développement de l'IMI. Cela inclut une évaluation de l'impact ainsi que la consultation du CEPD et des autorités nationales de protection des données avant chaque élargissement du cadre de l'IMI à un nouveau domaine politique et/ou à de nouvelles fonctionnalités.

94. Les droits d'accès par des acteurs externes et le droit d'accès aux alertes doivent également être spécifiés d'avance.

95. En ce qui concerne les délais de conservation:

- le règlement doit prévoir des garanties selon lesquelles les dossiers seront clôturés en temps opportun et les dossiers dormants (dossiers sans activité récente) seront supprimés de la base de données;
- il convient de reconsidérer s'il existe une justification adéquate pour l'extension du délai actuel de six mois à 18 mois après la clôture d'un dossier;
- la Commission n'a pas fourni de justification suffisante de la nécessité et de la proportionnalité de la conservation de «données verrouillées» pendant une période allant jusqu'à cinq ans et, dès lors, cette proposition doit être reconsidérée;
- une distinction plus claire doit être établie entre les alertes et les répertoires d'informations: le règlement doit disposer, en tant que règle par défaut, que i) sauf spécification contraire dans la législation verticale, et sous réserve des garanties supplémentaires adéquates, un délai de conservation de six mois doit s'appliquer aux alertes et, élément important, que ii) ce délai doit être comptabilisé à partir de l'envoi de l'alerte.

96. Le règlement doit requérir une évaluation des risques et un examen du plan de sécurité avant chaque élargissement de l'IMI à un nouveau domaine politique ou avant l'ajout d'une nouvelle fonctionnalité exerçant un impact sur les données à caractère personnel.

97. Les dispositions sur les informations aux personnes concernées et les droits d'accès doivent être renforcées et doivent encourager une approche plus cohérente.

<sup>(40)</sup> Idem.

<sup>(41)</sup> Voir la section 2.9 ci-dessus.

<sup>(42)</sup> Voir la section 2.4 ci-dessus.

<sup>(43)</sup> Voir la section 2.5.2 ci-dessus.

<sup>(44)</sup> Voir la section 2.2.2 ci-dessus.

98. Le CEPD souhaiterait un renforcement des dispositions relatives à la surveillance coordonnée sur certains points et soutiendrait, à cet effet, des dispositions similaires à celles qui sont en place par exemple dans le contexte du système d'information sur les visas, Schengen II et envisagées pour Eurodac. En ce qui concerne la fréquence des réunions et des audits, le CEPD soutient la proposition dans son approche souple visant à garantir que le règlement fournisse les règles minimales nécessaires pour garantir une coopération efficace sans pour autant créer de charges administratives inutiles.

99. Le règlement doit veiller à ce que les autorités compétentes ou d'autres acteurs externes d'un pays tiers qui n'accorde pas une protection adéquate ne puissent avoir directement accès à l'IMI sauf si des clauses contractuelles appropriées sont en place. Ces clauses doivent être négociées au niveau de l'UE.

100. Le règlement doit établir un cadre clair pour des mécanismes adéquats de contrôle interne, garantissant le respect de la protection des données et fournissant des éléments de preuve à cet égard (y compris une analyse des risques en matière de sécurité), une politique de protection des données (y compris un plan de sécurité) adoptée sur la base des résultats de ces derniers ainsi que des examens et des audits périodiques.

101. Le règlement doit également introduire des garanties spécifiques de respect de la vie privée dès la conception.

Fait à Bruxelles, le 22 novembre 2011.

Giovanni BUTTARELLI  
*Contrôleur adjoint européen de la protection  
des données*

---

## IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## CONSEIL

**Avis à l'attention des personnes, entités et organismes auxquels s'appliquent les mesures restrictives  
prévues par la décision 2011/101/PESC du Conseil, telle que modifiée par la décision 2012/97/PESC  
du Conseil**

(2012/C 48/03)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE

Les informations figurant ci-après sont portées à l'attention des personnes, entités et organismes figurant à l'annexe I de la décision 2011/101/PESC du Conseil <sup>(1)</sup>, telle que modifiée par la décision 2012/97/PESC du Conseil <sup>(2)</sup>

Le Conseil de l'Union européenne a établi que les personnes, entités et organismes figurant dans l'annexe susmentionnée devraient rester inscrits sur la liste des personnes, entités et organismes soumis aux mesures restrictives prévues dans la décision 2011/101/PESC du Conseil.

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 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  
DG K Unité Coordination  
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.

---

<sup>(1)</sup> JO L 42 du 16.2.2011, p. 6

<sup>(2)</sup> JO L 47 du 18.2.2012, p. 50.

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

17 février 2012

(2012/C 48/04)

## 1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3159	AUD	dollar australien	1,2230
JPY	yen japonais	104,39	CAD	dollar canadien	1,3093
DKK	couronne danoise	7,4334	HKD	dollar de Hong Kong	10,2036
GBP	livre sterling	0,83110	NZD	dollar néo-zélandais	1,5730
SEK	couronne suédoise	8,8316	SGD	dollar de Singapour	1,6541
CHF	franc suisse	1,2083	KRW	won sud-coréen	1 480,16
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,1882
NOK	couronne norvégienne	7,4975	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,2864
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5780
CZK	couronne tchèque	25,001	IDR	rupiah indonésien	11 888,19
HUF	forint hongrois	290,14	MYR	ringgit malais	3,9951
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	56,143
LVL	lats letton	0,6988	RUB	rouble russe	39,3750
PLN	zloty polonais	4,1816	THB	baht thaïlandais	40,517
RON	leu roumain	4,3545	BRL	real brésilien	2,2550
TRY	lire turque	2,3094	MXN	peso mexicain	16,8317
			INR	roupie indienne	64,7950

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



**Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes donné lors de sa réunion du 17 octobre 2011 portant sur un projet de décision dans l'affaire COMP/39.605 — Verre pour tubes cathodiques**

**Rapporteur: les Pays-Bas**

(2012/C 48/05)

1. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait que le comportement anti-concurrentiel faisant l'objet du projet de décision constitue un accord et/ou une pratique concertée entre les entreprises au sens de l'article 101 du TFUE et de l'article 53 de l'accord EEE.
  2. Le comité consultatif marque son accord avec l'appréciation de la Commission quant au produit et à la portée géographique de l'accord et/ou de la pratique concertée, exposée dans le projet de décision.
  3. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait que les entreprises concernées par le projet de décision ont participé à une infraction unique et continue au sens de l'article 101 du TFUE et de l'article 53 de l'accord EEE.
  4. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait que l'objet de l'accord et/ou de la pratique concertée était de restreindre la concurrence au sens de l'article 101 du TFUE et de l'article 53 de l'accord EEE.
  5. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait que l'accord et/ou la pratique concertée était susceptible d'affecter sensiblement le commerce entre Etats membres de l'Union européenne et les parties contractantes de l'accord EEE.
  6. Le comité consultatif marque son accord avec l'appréciation de la Commission quant à la durée de l'infraction.
  7. Le comité consultatif marque son accord avec l'appréciation de la Commission quant aux destinataires du projet de décision.
  8. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait qu'une amende doit être infligée aux destinataires du projet de décision.
  9. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur l'application des lignes directrices de 2006 pour le calcul des amendes infligées en application de l'article 23, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 1/2003.
  10. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur les montants de base des amendes.
  11. Le comité consultatif marque son accord avec l'appréciation de la Commission en ce qui concerne la durée de l'infraction à prendre en compte pour calculer les amendes.
  12. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur le fait qu'il n'y a pas de circonstances aggravantes en l'espèce.
  13. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur les circonstances atténuantes que la Commission identifie pour deux des destinataires du projet de décision.
  14. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission en ce qui concerne les montants des réductions des amendes fondées sur la communication de la Commission de 2006 sur l'immunité d'amendes et la réduction de leur montant dans les affaires portant sur des ententes.
  15. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission en ce qui concerne les montants des réductions des amendes fondées sur la communication de 2008 relative aux procédures de transaction.
  16. Le comité consultatif marque son accord avec la Commission sur les montants finals des amendes.
  17. Le comité consultatif recommande la publication de son avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.
-

**Rapport Final du conseiller-auditeur <sup>(1)</sup>**  
**COMP/39.605 — Verre pour tubes cathodiques**  
(2012/C 48/06)

La présente procédure de transaction porte sur une entente établie entre les quatre producteurs de verre pour tubes cathodiques: Asahi Glass Co., Ltd, Nippon Electric Glass Co., Ltd, Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd. et Schott AG, en vue de la coordination des prix du verre pour tubes cathodiques. L'infraction a été commise sur l'ensemble du territoire de l'EEE du 23 février 1999 au 27 décembre 2004.

**CONTEXTE**

Alors qu'elle recueillait des informations sur le marché du verre pour tubes cathodiques, la Commission a reçu une demande d'immunité de Samsung Corning, qui lui a été accordée sous conditions le 10 février 2009. En mars 2009, la Commission a procédé à des inspections inopinées dans les locaux de Schott. En juin 2009, Nippon Electric Glass a introduit une demande d'immunité ou, à défaut, de clémence. En mars 2010, Schott a présenté une demande de clémence.

Le 29 juin 2010, lorsqu'elle a engagé une procédure en application de l'article 11, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1/2003 <sup>(2)</sup>, la Commission a invité les quatre entreprises à lui faire savoir si elles étaient disposées à prendre part à des discussions en vue de parvenir à une transaction <sup>(3)</sup>. Toutes les entreprises ont répondu positivement.

**PROCÉDURE DE TRANSACTION**

Les discussions en vue de parvenir à une transaction se sont déroulées en trois grandes phases entre juillet 2010 et juillet 2011; au cours de cette période, trois séries de réunions formelles bilatérales ont eu lieu entre la Commission et chacune des parties.

Durant ces réunions, les parties ont été informées oralement des griefs que la Commission envisageait de soulever à leur rencontre ainsi que des éléments de preuve avancés à l'appui de ces griefs. Après la première réunion de juillet 2010, les parties ont eu accès, dans les locaux de la DG Concurrence, aux éléments de preuve pertinents, à l'ensemble des déclarations orales, à la liste de tous les documents contenus dans le dossier de la Commission, ainsi qu'à une copie des éléments de preuve qui leur avaient déjà été présentés. En réponse aux demandes introduites par Asahi Glass, Nippon Electric Glass et Schott, et dans la mesure où il était justifié que les parties clarifient leur position concernant une période de temps ou tout autre aspect de l'entente, toutes les parties ont eu accès à des documents supplémentaires mentionnés dans le dossier. Elles ont aussi reçu une estimation de la fourchette des amendes susceptibles de leur être infligées par la Commission dans le cadre de la procédure de transaction.

Au terme de la troisième série de réunions, Asahi Glass, Nippon Electric Glass, Samsung Corning et Schott ont présenté leur demande de transaction <sup>(4)</sup> et ont reconnu leur responsabilité respective dans l'infraction à l'article 101 du TFUE et à l'article 53 de l'accord EEE. En outre, les parties ont reconnu qu'elles étaient responsables du comportement de leurs filiales ayant participé à l'entente. Elles ont par ailleurs indiqué le montant maximal de l'amende qui leur avait été communiqué par la Commission et qu'elles étaient disposées à accepter dans le cadre d'une procédure de transaction. Dans leurs propositions de transaction, les parties ont confirmé: i) qu'elles avaient été suffisamment informées des griefs que la Commission envisageait de soulever à leur rencontre et qu'elles avaient eu suffisamment l'occasion de faire connaître leur point de vue à cet égard, ii) qu'elles n'envisageaient pas de demander l'accès au dossier ou à être entendues lors d'une audition, sous réserve que la communication des griefs et la décision finale reflètent leurs propositions de transaction, et iii) qu'elles étaient d'accord pour recevoir la communication des griefs et la décision finale en anglais.

Après l'adoption de la communication des griefs par la Commission le 29 juillet 2011, toutes les parties ont confirmé dans leurs réponses que la communication des griefs correspondait à la teneur de leurs propositions de transaction. La Commission a donc pu procéder directement à l'adoption d'une décision en application des articles 7 et 13 du règlement (CE) n° 1/2003.

<sup>(1)</sup> Conformément à l'article 15 (articles 15 et 16) de la décision (2001/462/CE, CECA) de la Commission du 23 mai 2001 relative au mandat des conseillers-auditeurs dans certaines procédures de concurrence (JO L 162 du 19.6.2001, p. 21).

<sup>(2)</sup> Règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil du 16 décembre 2002 relatif à la mise en œuvre des règles de concurrence prévues aux articles 81 et 82 du traité (JO L 1 du 4.1.2003, p. 1).

<sup>(3)</sup> Règlement (CE) n° 622/2008 de la Commission du 30 juin 2008 modifiant le règlement (CE) n° 773/2004 en ce qui concerne les procédures de transaction engagées dans les affaires d'entente (JO L 171 du 1.7.2008, p. 3) et communication de la Commission relative aux procédures de transaction engagées en vue de l'adoption de décisions en vertu des articles 7 et 23 du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil dans les affaires d'entente (JO C 167 du 2.7.2008, p. 1).

<sup>(4)</sup> Article 10 bis, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 773/2004 de la Commission du 7 avril 2004 relatif aux procédures mises en œuvre par la Commission en application des articles 81 et 82 du traité CE (JO L 123 du 27.4.2004, p. 18).

**PROJET DE DÉCISION**

Dans son projet de décision, la Commission maintient les griefs exposés dans sa communication des griefs. Par conséquent, le projet de décision ne se rapporte qu'aux griefs à l'égard desquels les parties ont eu la possibilité de faire connaître leur point de vue.

Compte tenu du fait que les parties ne nous ont informés, ni moi-même ni le membre du bureau du conseiller-auditeur participant aux réunions de transaction, d'aucun problème concernant l'accès au dossier et les droits de la défense, je considère que le droit de tous les participants à la procédure d'être entendus a été respecté en l'espèce.

Bruxelles, le 18 octobre 2011.

Michael ALBERS

---

**Résumé de la décision de la Commission****du 19 octobre 2011****relative à une procédure d'application de l'article 101 du traité <sup>(1)</sup> et de l'article 53 de l'accord EEE****(Affaire COMP/39.605 — Verre pour tubes cathodiques)***[notifiée sous le numéro C(2011) 7436 final]***(Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 48/07)

Le 19 octobre 2011, la Commission a adopté une décision relative à une procédure d'application de l'article 101 du traité et de l'article 53 de l'accord EEE. Conformément aux dispositions de l'article 30 du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil <sup>(2)</sup>, la Commission publie ci-après le nom des parties et l'essentiel de la décision, notamment les sanctions infligées, en tenant compte de l'intérêt légitime des entreprises à ce que leurs secrets d'affaires ne soient pas divulgués.

**1. INTRODUCTION**

- (1) La décision concerne une infraction unique et continue à l'article 101 du traité et à l'article 53 de l'accord EEE dans le secteur du verre pour les tubes à rayons cathodiques («verre pour tubes cathodiques»). En sont destinataires les quatre entreprises suivantes: i) Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd.; ii) Nippon Electric Glass Co., Ltd.; iii) Schott AG; et iv) Asahi Glass Co., Ltd.

**2. PRÉSENTATION DE L'AFFAIRE****2.1. Procédure**

- (2) À la suite de la demande d'immunité présentée par SCP <sup>(3)</sup>, la Commission a procédé à des inspections inopinées dans les locaux de Schott en mars 2009 <sup>(4)</sup> et adressé des demandes de renseignements aux principaux producteurs de verre pour tubes cathodiques. NEG <sup>(5)</sup> et Schott ont présenté une demande de réduction du montant de leur amende.
- (3) La procédure dans cette affaire a été ouverte le 29 juin 2010. Des discussions en vue de parvenir à une transaction ont été menées entre le 13 juillet 2010 et le 1<sup>er</sup> juillet 2011. Par la suite, les membres de l'entente ont présenté leur demande officielle de transaction à la Commission conformément à l'article 10 bis, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 773/2004. Le 29 juillet 2011, la Commission a adopté une communication des griefs et toutes les parties ont confirmé que son contenu corres-

pondait à la teneur de leurs propositions de transaction et que leur engagement de suivre la procédure de transaction n'était pas remis en cause. Le comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes a émis un avis favorable le 17 octobre 2011 et la Commission a adopté la décision le 19 octobre 2011.

**2.2. Destinataires et durée de l'infraction**

- (4) Les entreprises mentionnées ci-dessous ont enfreint l'article 101 du traité et l'article 53 de l'accord EEE en participant, pendant la période indiquée pour chacune d'elles, à des activités anticoncurrentielles en rapport avec la vente de verre pour tubes cathodiques dans l'EEE:
- a) Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd.: du 23 février 1999 au 27 décembre 2004;
  - b) Nippon Electric Glass Co., Ltd.: du 23 février 1999 au 27 décembre 2004;
  - c) Schott AG: du 23 février 1999 au 10 mai 2004; et
  - d) Asahi Glass Co., Ltd.: du 2 mars 1999 au 4 octobre 2004.

**2.3. Résumé de l'infraction**

- (5) La décision concerne une infraction unique et continue à l'article 101 du traité et à l'article 53 de l'accord EEE visant à restreindre la concurrence par les prix dans le secteur du verre pour tubes cathodiques dans l'EEE.
- (6) Les parties à l'infraction ont coordonné leurs activités concernant le verre pour tubes cathodiques dans l'EEE en se livrant à des pratiques anticoncurrentielles que l'on peut qualifier de coordination directe et indirecte des prix. À l'occasion de réunions bilatérales et trilatérales de l'entente, elles coordonnaient les prix du verre pour tubes cathodiques destiné à des clients déterminés par divers moyens et fixaient aussi occasionnellement des prix indicatifs pour certains types de verre pour tubes cathodiques. Au cours de ces réunions bilatérales et trilatérales, les

<sup>(1)</sup> Le 1<sup>er</sup> décembre 2009, les articles 81 et 82 du traité CE sont devenus respectivement les articles 101 et 102 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne (le «traité»). Dans les deux cas, les dispositions sont, en substance, identiques. Les références faites aux articles 101 et 102 du traité s'entendent, s'il y a lieu, comme faites respectivement aux articles 81 et 82 du traité CE.

<sup>(2)</sup> JO L 1 du 4.1.2003, p. 1.

<sup>(3)</sup> Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd. et ses filiales concernées.

<sup>(4)</sup> Schott AG et ses filiales concernées.

<sup>(5)</sup> Nippon Electric Glass Co., Ltd. et ses filiales concernées.

parties ont également établi un haut degré de transparence au sujet de leurs positions respectives passées, présentes et futures sur le marché en ce qui concerne l'évolution des prix, la demande des clients importants, leurs parts respectives dans les livraisons effectuées aux clients importants, leur production en cours et le développement de leurs capacités. En outre, toutes les parties ont complété leurs activités de coordination des prix en échangeant, ponctuellement et par l'intermédiaire du personnel responsable de la commercialisation, des informations commerciales sensibles et confidentielles concernant, par exemple, les ventes réalisées dans l'EEE, les niveaux des stocks, les évolutions de la clientèle, les prix des matières premières et les estimations de la demande et des ventes.

- (7) Au total, l'infraction a été commise du 23 février 1999 jusqu'au 27 décembre 2004. Cependant, de la mi-juillet 2001 à décembre 2002, l'entente a connu une période d'activité limitée au cours de laquelle les contacts anticoncurrentiels ont été beaucoup moins nombreux et se sont en outre limités, dans la plupart des cas, à des échanges d'informations commerciales moins sensibles. En conséquence, cette période est considérée comme une période d'activité limitée pour l'entente.

#### 2.4. Mesures correctives

- (8) La décision applique les lignes directrices de 2006 pour le calcul des amendes <sup>(1)</sup>. Elle inflige une amende à toutes les entreprises indiquées au point 4 ci-dessus, à l'exception de SCP.
- 2.4.1. *Montant de base des amendes*
- (9) Pour chaque entreprise, le montant de base de l'amende est fixé à 16 % de ses ventes de verre pour tubes cathodiques réalisées dans l'EEE.
- (10) Ce montant de base est multiplié par le nombre d'années de participation à l'infraction afin de tenir pleinement compte de la durée de la participation individuelle de chaque entreprise à cette dernière.
- (11) La durée de la participation des entreprises à l'infraction présumée est de 3 ans et 11 mois pour AGC <sup>(2)</sup>, de 4 ans et 5 mois pour NEG et SCP et de 3 ans et 10 mois pour Schott. Aux fins de la fixation des amendes, il n'a pas été tenu compte de la période d'activité limitée de l'entente décrite au point 7 ci-dessus.

#### 2.4.2. Ajustements du montant de base

##### 2.4.2.1. Circonstances aggravantes

- (12) Il n'y a aucune circonstance aggravante en l'espèce.

##### 2.4.2.2. Circonstances atténuantes

- (13) En raison de circonstances atténuantes, les amendes de deux entreprises sont réduites.
- (14) AGC et Schott bénéficient d'une réduction du montant de leur amende, étant donné qu'elles n'ont participé que dans une faible mesure à l'entente, respectivement lors de sa période initiale et lors de sa dernière période. Schott ne remplit pas les conditions requises pour bénéficier d'une réduction du montant de son amende au titre de la communication sur la clémence. Son amende est cependant réduite en raison de la coopération effective de l'entreprise, en dehors du champ d'application de la communication sur la clémence et au-delà de ses obligations juridiques de coopérer.

##### 2.4.2.3. Majoration spécifique à titre dissuasif

- (15) En l'espèce, il n'est pas nécessaire d'augmenter l'amende aux fins d'un effet suffisamment dissuasif.

##### 2.4.3. Application du plafond de 10 % du chiffre d'affaires

- (16) Compte tenu des chiffres d'affaires des entreprises, aucun ajustement des montants n'est requis.

##### 2.4.4. Application de la communication sur la clémence de 2006

- (17) SCP bénéficie d'une immunité d'amendes et NEG d'une réduction du montant de son amende de 50 %.

##### 2.4.5. Application de la communication relative aux procédures de transaction

- (18) En conséquence de l'application de la communication relative aux procédures de transaction, le montant des amendes à infliger à NEG, à Schott et à AGC est réduit de 10 %.

### 3. AMENDES INFLIGÉES PAR LA DÉCISION

- (19) Pour l'infraction unique et continue concernée par la présente décision, les amendes suivantes sont infligées:
- a) à Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd.: 0 euros;
- b) à Nippon Electric Glass Co., Ltd.: 43 200 000 euros;
- c) à Schott AG: 40 401 000 euros;
- d) à Asahi Glass Co., Ltd.: 45 135 000 euros.

<sup>(1)</sup> JO C 210 du 1.9.2006, p. 2.

<sup>(2)</sup> Asahi Glass Co., Ltd.

## V

(Avis)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Notification préalable d'une concentration****(Affaire COMP/M.6499 — FCC/Mitsui Renewable Energy/FCC Energia)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 48/08)

1. Le 10 février 2012, 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 Mitsui Renewable Energy Europe Limited («MRRE», Royaume-Uni), appartenant au groupe Mitsui, et Fomento de Construcciones y Contratas, SA («FCC», Espagne) acquièrent indirectement, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle conjoint indirect de l'entreprise commune de plein exercice nouvellement créée FCC Energia, SA («FCCE», Espagne), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- groupe Mitsui: groupe mondial actif dans des domaines très divers dans le monde entier, dont la vente de produits, la logistique à l'échelle mondiale et le financement de la mise en place de grandes infrastructures internationales,
- MRRE: entreprise active dans la production d'énergie renouvelable,
- FCC: entreprise active principalement dans les services environnementaux et la gestion de l'eau, la construction de grandes infrastructures, la production de ciment et la production d'énergie renouvelable,
- FCCE: entreprise active dans la production d'électricité à partir de sources d'énergie renouvelables et dans la fourniture en gros de l'électricité ainsi obtenue.

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 <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 le projet de concentration.

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

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

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.6499 — FCC/Mitsui Renewable Energy/FCC Energia, à l'adresse suivante:

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

---

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire COMP/M.6468 — Forfarmers/Hendrix)**  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**  
(2012/C 48/09)

1. Le 10 février 2012, 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 Forfarmers Group B.V («Forfarmers», Pays-Bas) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'entreprise Hendrix («Hendrix»), détenue actuellement par Nutreco Nederland B.V, par achat d'actions et d'actifs. Hendrix comprend (i) le capital social souscrit dans Hendrix UTD B.V (Pays-Bas), Hedimix B.V (Pays-Bas), Hendrix UTD GmbH (Allemagne) et Hendrix Illesch GmbH (Allemagne), ainsi que leurs filiales respectives, (ii) la totalité des actifs et passifs de Nutreco Feed Belgium N.V. (Belgique) et de Hendrix N.V. (Belgique) et (iii) un certain nombre de droits de propriété intellectuelle.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— Forfarmers: production et fourniture d'aliments composés pour animaux, de poulets de chair reproducteurs et d'autres produits agricoles, ainsi que fourniture de matières premières et prestation de services agricoles divers,

— Hendrix: production et vente d'aliments composés pour animaux et de poulets de chair reproducteurs, ainsi que prestation de services agricoles divers.

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

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence COMP/M.6468 — Forfarmers/Hendrix, à l'adresse suivante:

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

---

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



## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**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**

(2012/C 48/10)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. 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****«KRANJSKA KLOBASA»****N° CE: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****IGP ( X ) AOP ( )****1. Dénomination:**

«Kranjska klobasa»

**2. État membre ou pays tiers:**

Slovénie

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:****3.1. Type de produit:**

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

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

La «Kranjska klobasa» est une saucisse demi-sèche pasteurisée élaborée à partir de viande de porc de catégorie I et II hachée grossièrement (cou, dos, cuisse), et de lard de porc (dos). La chair à saucisse de la «Kranjska klobasa» est salée avec du sel nitrité, assaisonnée d'ail et de poivre et est embossée dans un fin boyau de porc fermé à son extrémité par une cheville en bois pour former ainsi une paire de saucisses. La saucisse est fumée à chaud et pasteurisée.

Après avoir été brièvement réchauffée dans de l'eau chaude, elle se déguste chaude car c'est ainsi qu'elle acquiert ses caractéristiques organoleptiques et sa haute valeur gastronomique. En surface, la saucisse présente une couleur rouge brun et dégage un léger parfum de fumé; coupée, la viande est de couleur rouge rose et le gras, blanc crème et ferme; sa texture est serrée, croquante et juteuse, son arôme est intense et typique de la viande de porc fumée, salée et épicée.

La composition chimique de la saucisse non réchauffée est la suivante:

— quantité totale de protéines: 17 % minimum

— taux de matière grasse: 29 % maximum

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

### 3.3. *Matières premières:*

Viande de porc et lard.

### 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:*

#### Sélection de la viande et du lard

La «Kranjska klobasa» est produite à partir de découpes de qualité de viande de porc de catégorie I et II (cou, dos, cuisse), et de lard dorsal. La viande doit être fraîche et réfrigérée (entre 0 °C et 7 °C) ou congelée ( $T < -18$  °C) et dégelée selon les règles. Le lard dorsal est exempt de couenne et est soit réfrigéré (entre 0 °C et 7 °C), soit congelé.

#### Hachage de la viande et du lard

La viande est coupée au hachoir, en grains d'une grosseur de 12 mm.

Le lard est coupé en morceaux d'une épaisseur comprise entre 8 et 10 mm.

#### Préparation de la chair à saucisse

La viande et le lard hachés sont mélangés selon la proportion 75-80 % de viande et un maximum de 20-25 % de lard ferme.

On ajoute à l'ensemble de la préparation 5 % d'eau maximum (sous forme de glace pilée).

La préparation est complétée par l'ajout de poivre noir moulu (max. 0,3 %) et de poudre d'ail à raison de 0,3 % maximum, ou une quantité proportionnelle d'ail en fonction du type d'ail utilisé, et de 1,8 % à 2,2 % de sel nitrité.

#### Pétrissage de la chair à saucisse

La chair ainsi assaisonnée est mélangée manuellement ou mécaniquement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et bien lié.

#### Embossage

La chair est embossée manuellement ou mécaniquement dans un fin boyau de porc de 32-34 mm de diamètre et doit rester compacte.

Les extrémités sont formées et fermées par le passage d'une cheville dans le boyau (et non dans la chair à saucisse) de manière à obtenir des paires de saucisses pesant entre 200 et 250 g.

La cheville à saucisse est en bois, d'une épaisseur de 2,5 à 3 mm, d'une longueur de 3 à 6 cm et est cassée ou coupée.

#### Séchage des saucisses

Avant le traitement thermique, les saucisses doivent perdre leur humidité de surface afin de permettre un fumage plus rapide et plus homogène.

La phase du séchage a lieu dans un local particulier ou dans un fumoir dont la température varie entre 50 et 55 °C.

Au cours de la phase de séchage, les processus de salage et de stabilisation de la chair à saucisse ont également lieu.

#### Traitement thermique avec fumage à chaud

Les saucisses sont suspendues sur un support, la cheville vers le haut. Le traitement thermique, au cours duquel la température est augmentée progressivement jusqu'à atteindre  $T 70 \pm 2$  °C à cœur, dure au moins deux heures. Le traitement thermique comprend le fumage, qui dure 20-30 minutes. Lors du fumage, seul le bois de hêtre est autorisé. La saucisse doit avoir une couleur rouge brun d'intensité moyenne; une coloration trop sombre allant jusqu'au noir brun ou une coloration trop claire («ané-mique») et grisâtre n'est pas autorisée.

Une fois terminé le traitement thermique, fumage compris, les saucisses sont immédiatement refroidies à l'air froid ou en les aspergeant d'eau froide.

#### Contrôle du processus de fabrication et étiquetage

Après le refroidissement (avant le stockage), les saucisses sont contrôlées et jugées d'après leur aspect extérieur (couleur, relief du boyau, cheville).

#### Conservation — stockage des saucisses

Les saucisses se conservent à une température maximale de 8 °C.

Elles peuvent être commercialisées avec ou sans emballage.

Lorsqu'elles sont commercialisées sans emballage (à la pièce), chaque paire doit porter une étiquette.

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

—

#### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Chaque «Kranjska klobasa» doit être étiquetée de manière uniforme:

— chaque pièce (paire) doit porter une bandelette autocollante de forme homogène;

— chaque produit emballé doit porter une étiquette.

La mention standard «Kranjska klobasa» comprend:

— le logo «Kranjska klobasa»,

— le logo du producteur,

— le symbole de qualité national et UE correspondant.

Chaque producteur ayant obtenu le certificat de production de la «Kranjska klobasa» doit obligatoirement apposer le logo de la Kranjska klobasa sur le produit, qu'il soit ou non membre de l'association commerciale des producteurs (GIZ) de la «Kranjska klobasa».

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

L'élaboration de la «Kranjska klobasa» a lieu dans l'aire géographique représentée par le territoire de la Slovénie délimité par les Alpes et le littoral Adriatique, à l'ouest par la frontière avec l'Italie, au nord par la frontière avec l'Autriche, au sud par la frontière avec la Croatie, et à l'est par la frontière avec la Hongrie en passant par la plaine pannonienne.

Sous l'empire germanique et, plus tard, sous la monarchie austro-hongroise, la région appelée «Kranjska» (Carniole) était la seule région entièrement slovène. Aussi, le terme «Kranjec» (habitant de la Carniole) était parfois utilisé comme synonyme de Slovène et est encore employé dans la langue courante pour désigner une partie des habitants de la Slovénie. En Slovénie, l'adjectif «kranjski» (de Carniole) reste présent aujourd'hui dans un grand nombre d'autres expressions et appellations.

Le mot «Kranjska» trouve son origine dans le terme slovène «krajina», qui signifiait région (première attestation écrite dès 973 sous la forme populaire «Creina», c'est-à-dire «Carniole»). À partir du XIV<sup>e</sup> siècle, la forme slovène «Kranjska» (en allemand «Krain» et «Krainburg») s'est imposée. En 1002, la région de Kranjska est devenue un comté autonome parmi d'autres comtés limitrophes. Administrativement, elle était rattachée au Saint-Empire. Au XIV<sup>e</sup> siècle, la majeure partie du territoire actuel de la

Slovénie est devenue possession des Habsbourg. Le territoire slovène a été subdivisé en plusieurs régions: Kranjska (Carniole), Trst (Trieste), Istra (Istrie), Goriška, Koroška (Carinthie) et Štajerska (Basse-Styrie). À la chute de l'empire austro-hongrois, en 1918, la Kranjska, ou Carniole, a perdu son statut particulier. La Slovénie est un État relativement jeune, dont l'indépendance remonte seulement à 1991, lorsqu'elle a fait sécession de la République fédérative socialiste de Yougoslavie. L'actuelle République de Slovénie est donc l'«héritière territoriale» de l'ancienne région de Kranjska (Carniole), qui en fait désormais partie intégrante.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La définition de l'aire géographique est directement liée à l'histoire de la «Kranjska klobasa».

Les conditions naturelles de la production alimentaire, de même que le climat, ont exercé une influence déterminante sur le développement de spécificités gastronomiques dans un contexte où l'agriculture de subsistance est le modèle dominant. Dans un espace au relief très complexe composé de collines, de vallées, de cuvettes et de plaines, les habitants ont réussi à préserver des superficies cultivées pour la production fourragère destinée à l'alimentation des porcs, dont l'élevage a donné lieu à la fabrication de charcuteries. Les premiers témoignages relatifs à la fabrication de charcuteries et à la production de saucisses remontent à une époque très lointaine, comme l'illustrent de magnifiques fresques datant du Moyen-Âge et des représentations figurant dans des documents d'archives (notamment un message du XVII<sup>e</sup> siècle écrit en langue slovène, transmis par l'intendant du château de Vrbovec à son maître). Toutefois, tous ces témoignages parlent de charcuteries, de saucisses. Les charcuteries typiques comprenaient notamment une saucisse demi-sèche à base de viande qui, en raison du savoir-faire et des connaissances propres aux habitants de la région où elle est née et de sa spécificité reconnaissable entre toutes (le goût), a acquis sa renommée au début du XIX<sup>e</sup> siècle, à l'époque de l'empire austro-hongrois, sous le nom de «Kranjska klobasa».

### 5.2. Spécificité du produit:

L'élément essentiel par lequel la «Kranjska klobasa», telle qu'elle s'est implantée sur le territoire slovène, se distingue des autres saucisses du même genre réside, en fait, dans sa préparation effectuée selon la recette traditionnelle slovène de Felicita Kalinšek (auteur du livre de cuisine «Slovenska kuharica», 1912), dont la seule modification a consisté à l'adapter aux exigences techniques modernes en matière de sécurité des denrées alimentaires (utilisation de sel nitré, pasteurisation). La «Kranjska klobasa» se caractérise également par sa chair, élaborée exclusivement à partir de morceaux de viande de porc et de lard de premier choix salés et grossièrement hachés, assaisonnée d'ail et de poivre et fumée à température peu élevée. Seul du sel marin est utilisé. La chair à saucisse est embossée dans des boyaux de porc que l'on ferme aux extrémités par des chevilles en bois qui transpercent le boyau de manière à assembler les extrémités et à former des paires de saucisses. La «Kranjska klobasa» se caractérise par la présence d'une cheville en bois, d'une épaisseur de 2,5 à 3 mm, d'une longueur de 3 à 6 cm, cassée ou coupée.

La «Kranjska klobasa» ne fait appel à aucun expédient technique (par exemple, de la pâte de viande) ou autres additifs (par exemple, des polyphosphates) présents dans d'autres types de saucisses à base de viande. La chair est embossée exclusivement dans un fin boyau de porc fermé à son extrémité par une cheville en bois pour former une paire de saucisses. Le traitement thermique en atmosphère humide et le fumage à chaud (la saucisse est un produit pasteurisé) donnent à la surface une couleur rouge brun caractéristique, d'intensité moyenne. Enfin, la «Kranjska klobasa» se distingue également des autres saucisses par les usages et recommandations de dégustation permettant d'obtenir une combinaison de saveurs optimale. La «Kranjska klobasa» ne se sert pas cuite, mais seulement réchauffée dans de l'eau très chaude, ce qui lui confère une texture très particulière, un peu grossière mais croquante et juteuse et donne, à la découpe, des tranches d'une couleur rouge rosée ainsi qu'un arôme spécifique de viande de porc salée, additionné d'ail, de poivre et de fumé.

Lors du fumage, seul le bois de hêtre est autorisé.

### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:

La notoriété de la «Kranjska klobasa» remonte à l'époque de la monarchie austro-hongroise, qui rassemblait plusieurs peuples. La «Kranjska klobasa» compte indubitablement parmi les spécialités slovènes à base de viande les plus originales et typiques, comme on peut d'ailleurs le constater en effectuant des recherches sur l'internet, où la «Kranjska klobasa» est le plus souvent mentionnée comme un produit authentiquement slovène. La «Kranjska klobasa» est également présente dans la littérature spécialisée la plus récente (voir «Meat products handbook», Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), où elle est présentée comme une saucisse typique non fermentée provenant de Slovénie.

Les propriétés de la «Kranjska klobasa» sont dues au savoir-faire et aux connaissances des habitants du territoire actuel de la Slovénie qui constituait la région de «Kranjska» (Carniole) à l'époque austro-hongroise. La qualité de la «Kranjska klobasa» tenait aussi à l'utilisation de découpes de viande de premier choix et à l'utilisation systématique de sel marin, concurrent permanent, voire stratégique, du sel de roche sur le territoire de l'ancienne Kranjska (J. Bogataj, «*The Food and Cooking of Slovenia*», Annes Publishing, Londres 2008).

Les plus anciennes indications relatives à l'élaboration de la «Kranjska klobasa» (sous cette dénomination) se retrouvent dans deux livres de cuisine: «*Süddeutsche Küche*» de Katharina Prato (1896) et la sixième édition de «*Slovenska kuharica*» de Felicita Kalinšek (1912). Même si on ne peut véritablement parler de recettes de fabrication de la «Kranjska klobasa» chez Katharina Prato, la référence qu'elle fait à cette variété de saucisse est vraisemblablement une des plus anciennes références écrites qui existent (1896). Dans son livre «*Slovenska kuharica*» (1912), Felicita Kalinšek expliquait déjà comment élaborer la «Kranjska klobasa».

Il existe en Slovénie une foule de témoignages, provenant en particulier de la tradition orale, sur la «Kranjska klobasa» ou saucisse de Carniole, ses lieux de production, et sa réputation parmi les autres variétés régionales de saucisses. Nombreuses sont également les argumentations populaires sur la provenance exacte de la «Kranjska klobasa» et sur le lieu où elle fut élaborée pour la première fois. Parmi ces argumentations, il est souvent fait mention du village de Trzin, situé entre Ljubljana et Kamnik, où il semblerait que, déjà au XIX<sup>e</sup> siècle, de nombreux bouchers approvisionnaient les marchés en saucisses de Carniole que l'on retrouvait même à Vienne. Certaines sources orales indiquent que cette saucisse a emprunté son nom à la ville de Kranj, d'autres sources mentionnent qu'elle était produite dans toutes les grandes villes et sur toutes les places de la région de Carniole de l'époque. On raconte également que l'empereur François-Joseph, alors qu'il se rendait à Trieste en carrosse au départ de Vienne, s'arrêta dans le village de Naklo pri Kranju dans la célèbre auberge relais Marinšek située sur la route nationale. Il souhaitait se restaurer et demanda à l'aubergiste ce qu'il avait à lui offrir. «Nous n'avons que de simples saucisses faites maison et rien d'autre» répondit l'aubergiste. L'empereur commanda la saucisse maison et lorsqu'il la goûta, s'exclama enthousiasmé: «Mais ce n'est pas de la simple saucisse, c'est de la saucisse de Carniole!»

La particularité culinaire des régions de Slovénie est que l'on produit et vend partout de la «Kranjska klobasa», ce qui prouve qu'elle appartient à l'ensemble du territoire slovène. La notoriété de la «Kranjska klobasa» se reflète également dans le plat typiquement slovène qu'est la choucroute à la saucisse de Carniole.

Le rayonnement de la «Kranjska klobasa» a dépassé les frontières, comme en attestent les traductions de son nom dans les diverses langues de l'ancien empire austro-hongrois (J. de Moor & N. de Rooj/ed., «*European Cookery, Tradition & Innovation*», Utrecht 2004).

Depuis 2003 se tient en Slovénie un festival de la «Kranjska klobasa», ainsi qu'un concours de la meilleure «Kranjska klobasa».

#### Référence à la publication du cahier des charges:

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna\\_hrana/zascita/KranjskaKlobasa\\_spec.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/zascita/KranjskaKlobasa_spec.pdf)

---

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

(2012/C 48/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. 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**

«平谷大桃» (PINGGU DA TAO)

N° CE: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Dénomination:**

«平谷大桃» (Pinggu Da Tao)

**2. État membre ou pays tiers:**

Chine

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

**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6.: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

Cette pêche est un fruit juteux comestible appartenant à une espèce de Prunus, de la famille des Rosaceae, sous-famille des Prunoideae. Elle est cultivée dans les douces collines et la campagne vallonnée des montagnes Yanshan dans le district Pinggu de Pékin, région au climat chaud et ensoleillé, dont les sols sont sablonneux ou limoneux. Ces conditions naturelles exceptionnelles confèrent ses qualités particulières à la «Pinggu Da Tao», caractérisée par «sa grosse taille, sa couleur brillante, son abondance en jus, son arôme intense, sa teneur modérée en sucre et un bon équilibre sucré/acide». Dix variétés de «Pinggu Da Tao» sont cultivées, comme l'indique le tableau ci-dessous. La variété «Qingfeng» est la seule variété de taille moyenne mentionnée dans le tableau; le poids d'un fruit de cette variété est égal ou supérieur à 150 g tandis qu'un fruit des neuf autres variétés de grosse taille a un poids égal ou supérieur à 275 g.

Les indices physico-chimiques des 10 différentes variétés de «Pinggu Da Tao» figurent ci-dessous:

Variété	Indice	
	Solides solubles (20 °C), (%)	Acidité totale (mesurée par l'acide malique), (%)
Dajiubao	≥ 12,00	≤ 0,20
Qingfeng (Peking n° 26)	≥ 11,50	≤ 0,42
Jingyan (Peking n° 24)	≥ 12,00	≤ 0,20
Yanhong (Green-making n° 9)	≥ 12,50	≤ 0,18
August Crispy (Peking n° 33)	≥ 11,00	≤ 0,20

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Variété	Indice	
	Solides solubles (20 °C), (%)	Acidité totale (mesurée par l'acide malique), (%)
Yanfeng n° 1	≥ 12,00	≤ 0,20
Luwangxian	≥ 11,50	≤ 0,28
Huayu	≥ 12,00	≤ 0,20
Big Red Peach	≥ 12,00	≤ 0,20
Century 21st	≥ 12,00	≤ 0,18

### 3.3. Matières premières:

—

### 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 suivantes doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée: sélection et planification des vergers, plantation, gestion des sol, des engrais et de l'irrigation, taille et élagage, gestion des fleurs et des fruits, récolte, traitement après la récolte et entreposage.

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

Conditionnement: le conditionnement est exclusivement effectué par des entreprises autorisées à utiliser l'étiquette de l'indication géographique «Pinggu Da Tao», sous le contrôle des organismes compétents chargés du contrôle de la qualité.

1. Matériel d'emballage: l'emballage extérieur se compose de boîtes en carton ondulé, suffisamment solides et résistantes en vue d'une utilisation structurelle. Ces boîtes doivent protéger le contenu de l'humidité, de la moisissure, des vers, de la pollution et des odeurs.
2. Exigences relatives au conditionnement: les fruits sont rangés dans les boîtes d'emballage de manière ordonnée. Les différentes couches sont séparées les unes des autres par des feuilles en carton.

### Expédition

Lors du transport, les pêches doivent être regroupées en lots et rangées de manière ordonnée afin d'être protégées contre les chocs. Les conteneurs doivent être propres, bien aérés et ne pas être exposés à la lumière du soleil ni à la pluie. Des mesures doivent également être prises pour protéger les fruits du gel et des températures élevées.

Lors du déchargement, les pêches doivent être manipulées avec précaution. Le transport réfrigéré est recommandé. Le moyen de transport doit être propre et ne pas contenir de marchandises ou de matières toxiques ou dangereuses.

### Entreposage

1. Avant l'entreposage, les fruits doivent être soumis à un processus de prérefroidissement, à une température de 4 °C.
2. La température d'entreposage doit être comprise entre 0 °C et 3 °C.
3. L'humidité relative du lieu d'entreposage doit être comprise entre 85 % et 90 %.

4. Si l'entrepôt est sous atmosphère contrôlée (AC), les conditions atmosphériques doivent être maintenues à 1 % O<sub>2</sub> et 5 % CO<sub>2</sub>.
5. Le lieu d'entreposage doit être inodore. Les fruits doivent être conservés à l'écart de marchandises ou de matières toxiques ou dangereuses; la présence de conservateurs ou autres substances toxiques ou dangereuses n'est pas autorisée dans ce lieu.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Pour une même cargaison, les étiquettes doivent être de format et de contenu identiques sur tous les emballages.

Outre la marque déposée de l'entreprise, le nom du produit portant l'indication géographique protégée en Chine («Pinggu Da Tao») doit également être imprimé sur l'emballage des fruits ainsi que sur une partie nettement visible de la surface extérieure de la boîte d'emballage. Le label de l'indication géographique et le code de traçabilité de la qualité doivent également y figurer. En outre, des informations comme la variété, la classe (spécification) et le poids net, le pays d'origine et le nom du producteur du produit doivent également être imprimées sur l'emballage des fruits. Ces inscriptions doivent être lisibles et difficiles à retirer. Les informations mentionnées sur l'emballage extérieur doivent correspondre aux produits effectivement contenus dans la boîte.

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

L'aire géographique de la «Pinggu Da Tao» est composée de 16 communes et villages relevant actuellement du territoire administratif du district Pinggu de Pékin: Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu et Xiong'erzhai.

### 5. Lien avec l'aire géographique:

#### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le district Pinggu est situé entre 40° 02' et 40° 22' de latitude Nord et entre 116° 55' et 117° 24' de longitude Est. Il est situé dans une petite cuvette, caractérisée par des contreforts peu élevés et vallonnés, sur le versant sud des montagnes Yanshan. Il est entouré par des montagnes à l'Est, au Sud et au Nord, laissant la place à une vallée plate au centre. Des montagnes verdoyantes s'étendent sur l'ensemble du district, qui est traversé par les rivières Ju et Ru.

Le sol est essentiellement sablonneux ou limoneux, tendre et bien aéré et riche en potassium. La région est dotée d'un système hydrique indépendant en mesure de fournir une eau d'une qualité exceptionnelle. Le climat local est un climat de moussons, chaud, tempéré et continental, caractérisé par de fortes fluctuations de la température diurne et de longues heures d'ensoleillement. L'amplitude thermique mensuelle est importante au printemps, atteignant environ 6,8 °C-8,7 °C, et en automne, d'environ 6,9 °C-8,9 °C. La période sans gel dure en moyenne 191 jours par an. La région bénéficie d'un ensoleillement abondant: le nombre moyen d'heures d'ensoleillement s'élève à 2 555,3 heures par an et le taux d'exposition moyen journalier à l'ensoleillement est de 58 %.

#### 5.2. Spécificité du produit:

1. Fruit de grosse taille: la taille des fruits est l'une des caractéristiques essentielles de la «Pinggu Da Tao». Le poids moyen d'une «Pinggu Da Tao» est de 20 % supérieur à celui d'un fruit d'une variété similaire, et ce en raison du caractère exceptionnel des variétés des arbres fruitiers, du climat et de l'environnement naturel. Un fruit d'une variété de taille moyenne a un poids égal ou supérieur à 150 g et un fruit d'une variété de grande taille a un poids égal ou supérieur à 275 g.
2. Couleur brillante: la couleur est l'un des éléments les plus importants de l'aspect et de la valeur commerciale de la pêche. La peau de la «Pinggu Da Tao» est uniforme et d'une couleur brillante et présente un niveau de coloration élevé.
3. Richesse de l'arôme et du goût: la «Pinggu Da Tao» est caractérisée par un arôme riche, un goût équilibré entre le sucré et l'acide, une pulpe délicate et un jus abondant. L'équilibre raisonnable de la composition et la proportion entre les solides solubles et l'acidité totale confèrent à la «Pinggu Da Tao» son excellente qualité organoleptique.



5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:*

Les conditions naturelles exceptionnelles dont le district Pinggu bénéficie (à savoir les sols, le régime hydrique, la fluctuation de la température diurne, l'ensoleillement et un niveau élevé de standardisation de la culture) contribuent aux caractéristiques et à la qualité de la pêche Pinggu. Les éléments suivants démontrent le caractère distinctif des conditions naturelles:

1. Conditions naturelles

1. Climat

L'aire de culture de la «Pinggu Da Tao» est située dans la zone méridionale chaude d'un contrefort. Elle jouit d'un ensoleillement adéquat et la différence de température y est très prononcée entre le jour et la nuit, ce qui est favorable à une bonne coloration et à l'accumulation des glucides. La région bénéficie d'un rayonnement moyen annuel de 5,103 joules par mètre carré et d'un taux d'ensoleillement moyen de 58 %.

2. Sol

L'aire de culture de la «Pinggu Da Tao» est formée par les berges alluviales des rivières Ju et Ru. Le sol est composé de terre sablonneuse et de limon léger. La bonne perméabilité du sol satisfait la consommation élevée d'oxygène du système racinaire des pêcheurs et permet de le maintenir actif. Cela garantit la douceur et la saveur de la «Pinggu Da Tao».

3. Eau

Le district Pinggu est situé dans un bassin hydrogéologique montagneux, doté d'un système d'eaux souterraines indépendant fournissant en abondance une eau d'une qualité exceptionnelle. L'accès au fleuve n'étant pas autorisé, l'eau de surface n'est pas polluée. Les arbres sont principalement irrigués par de l'eau souterraine de bonne qualité correspondant au niveau 1 de l'eau potable, et dont la qualité est même proche de celle de l'eau minérale naturelle. Grâce à une irrigation rationnelle, les besoins en eau sont largement satisfaits pendant la période de germination, la période de pleine floraison et de croissance des fruits, ce qui donne des fruits de bonne taille, de belle couleur et abondants.

2. Origines historiques

La culture de la pêche possède une longue histoire dans le district Pinggu. Des témoignages écrits remontant à la dynastie Ming ont été retrouvés. Liu Ai, le principal magistrat du district Pinggu sous le règne de l'empereur Longqing de la dynastie Ming, a écrit un poème intitulé «Les huit anciens paysages de Pinggu», dans lequel il fait l'éloge de la fleur du pêcher de Pinggu: «À mi-hauteur avant le sommet, la neige ne fond jamais. En mars, cependant, les fleurs des pêcheurs doivent encore former leurs délicats bourgeons. Lorsque le ciel est dégagé, regarde calmement l'horizon, la lune, brillante comme le jade, plane en dessous des nuages». L'empereur Qianlong de la dynastie Qing a également écrit un poème décrivant la floraison des pêcheurs dans le district Pinggu: «... lorsque le saule flotte au vent comme une fumée légère, et le pêcher dégouline sous la pluie ...».

3. Dimension humaine

La culture de la pêche possède une longue histoire dans le district Pinggu. Des témoignages écrits remontant à la dynastie Ming ont été retrouvés. Grâce à une longue expérience de la production, tout un ensemble de techniques de gestion de la plantation a été mis en œuvre pour la «Pinggu Da Tao», comme l'adoption d'une structure en Y et d'une taille naturelle en centre ouvert (qui favorise l'aération et la pénétration de la lumière). En ce qui concerne la gestion des fruits, des techniques artificielles d'éclaircissage des fleurs et des fruits, ainsi que des techniques de conditionnement des fruits, sont utilisées pour garantir la production stable de fruits d'une taille régulière et d'une belle coloration.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

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

---

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

(2012/C 48/12)

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

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**«KRAŠKA PANCETA»**

**N° CE: SI-PGI-0005-0833-13.10.2010**

**IGP (X) AOP ( )**

**1. Dénomination:**

«Kraška panceta»

**2. État membre ou pays tiers:**

Slovénie

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

**3.1. Type de produit:**

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

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

La «Kraška panceta» est un produit traditionnel à base de viande séchée, caractérisé par une forme rectangulaire. Le poids minimal du produit final est de 2,2 kg.

La «Kraška panceta» est élaborée à partir du lard maigre de porc. Pour le séchage, la «Kraška panceta» se présente avec la couenne et sans les côtes. Le salage qui s'effectue à sec, exclusivement avec du sel marin, et le séchage et la maturation qui se déroulent sans traitement à chaud, contribuent à l'obtention des caractéristiques organoleptiques typiques des fines tranches. La partie maigre de la *panceta* est sèche, ferme et elle reste suffisamment souple sous la pression. L'emplacement des côtes est apparent. La peau est ferme, lisse et s'enlève juste avant de consommer le produit. Au cours de la maturation, les parties maigres de la *panceta* prennent une coloration rose typique. Le gras est de couleur blanc crème. En tranches, les parties de viande prédominent et sont entrecoupées de fines couches de gras. Parmi les caractéristiques organoleptiques, on apprécie en particulier l'aspect des fines tranches dont la texture doit être tendre; la viande et le gras sont fermement reliés. La tranche dégage un plein arôme harmonieux et possède une saveur douce, non salée.

La teneur en sel ne dépasse pas 6 %, le taux de séchage minimal est de 33 %, la valeur aw maximale est de 0,92, la teneur minimale en protéines est de 23 % et la teneur minimale en graisse est de 36 %.

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

Pour produire la «Kraška panceta», on sélectionne le lard des porcs de race viandeuse. Le lard est prélevé d'une partie du thorax, présentant de neuf à dix emplacements de côtes apparents, à laquelle on ajoute également la partie maigre du flanc. La coupe classique typique du lard utilisé pour la «Kraška panceta» est rectangulaire et mesure de 45 à 50 cm de long et de 18 à 20 cm de large. Le poids minimal du lard frais est de 4 kg. Pour le séchage, le lard est préparé avec la couenne et sans les côtes; les côtés de la découpe sont plats, le lard maigre et la couenne doivent être intacts. Le lard mou de la partie interne est éliminé.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

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

—

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

- La température du lard maigre frais doit se situer entre + 1 °C et + 4 °C et se mesure juste avant le salage.
- Contrôle de la teneur en viande du lard, de la qualité de la préparation et des dimensions de la découpe (18-20 × 45-50 cm).
- Élimination du lard maigre mal préparé, la couenne doit être lisse, dépourvue de soies et d'entailles, sans ecchymoses ni hématomes.
- Marquage du lot et de la date du salage — jour, mois, année.
- Salage par massage manuel des emplacements des côtes avec du gros sel marin. La quantité de sel est adaptée en fonction du poids du lard maigre utilisé. Ajout de poivre et d'ail frais; l'ajout de sucre est autorisé.
- Dépôt des pièces de lard maigre salées sur des étagères ou des palettes.
- Le salage dure de 5 à 7 jours et s'effectue à une température située entre + 1 °C et + 6 °C.
- La phase de séchage à froid dure entre 1 et 3 jours et s'effectue à une température située entre + 1 °C et + 6 °C.
- Le séchage dure ensuite de 2 à 7 jours et s'effectue à une température située entre + 14 °C et + 22 °C; un léger fumage à froid d'une durée d'un jour est autorisé.
- Séchage/maturation à une température située entre + 10 °C et + 18 °C; la durée minimale totale de production est de 10 semaines, la valeur aw est inférieure à 0,92, la teneur en sel est inférieure à 6 %, le taux minimal de séchage est de 33 % et le poids du produit est supérieur à 2,2 kg.
- Les tests organoleptiques de la «Kraška panceta» se font sur la base d'échantillons aléatoires.
- Marquage au feu de la couenne des *panceta* conformes.
- Les produits affinés sont conservés à l'abri de la lumière, à une température située entre 8 et 10 °C.

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

La «Kraška panceta» avec indication géographique protégée est commercialisée en pièces entières ou en moitiés, qui portent, au dos, la marque apposée au feu sur la couenne représentant le logo «Kraška panceta». Afin de faciliter la vente (de produits gourmet), la *panceta* peut être découpée en morceaux plus petits, de taille identique. Afin de conserver les propriétés organoleptiques du produit, la couleur rouge vif du lard maigre et la couleur blanc crème du gras typiques, il est extrêmement important de soumettre les opérations de découpe et de conditionnement de la «Kraška panceta» à un contrôle technologique particulièrement minutieux. Le contact avec l'air, en déclenchant des processus d'oxydation, peut fortement nuire à la qualité du lard. C'est pourquoi la découpe et le conditionnement commercial de la «Kraška panceta» ne peuvent se faire que dans les ateliers agréés pour la production du produit. Il est possible, de la sorte, de procéder immédiatement au conditionnement du produit, d'éviter les processus d'oxydation dus à l'exposition à l'air ou à des températures inadaptées et de garantir la sécurité microbiologique nécessaire et requise du produit. Ce système garantit un contrôle permanent, une traçabilité complète et la préservation des propriétés typiques de la «Kraška panceta», gage d'authenticité et de confiance du consommateur.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Tous les producteurs ayant obtenu la certification sur la conformité du produit au cahier des charges sont autorisés à utiliser la dénomination et apposer le logo «Kraška panceta» sur leurs produits. Le logo est représenté par du lard maigre stylisé portant l'inscription «Kraška panceta». Il est complété par le numéro d'identification du producteur. L'utilisation du logo est obligatoire pour toutes les formes de commercialisation de «Kraška panceta». Les morceaux entiers de *panceta* portent également une marque au feu apposée sur la couenne.

La «Kraška panceta» doit également porter la mention «zaščitena geografska označba» (indication géographique protégée) et le label de qualité national.

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

L'aire de production de la «Kraška panceta» est délimitée par une ligne qui part de Kostanjevica na Krasu jusqu'à Opatje selo, se poursuit jusqu'à la frontière avec l'Italie qu'il faut longer jusqu'au passage de frontière de Lipica; elle longe ensuite la route qui mène au village de Lokev qu'elle inclut, puis la route vers Divača d'où elle se prolonge en ligne droite jusqu'aux villages de Vrabče et Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj, et, toujours en ligne droite, en traversant Mali Dol vers Škrbina en direction de Lipa et Temnica pour enfin revenir à Kostanjevica na Krasu. Tous les villages susmentionnés font partie de l'aire.

#### 5. Lien avec l'aire géographique:

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le Karst est une des plus grandes régions de Slovénie. C'est un plateau calcaire vallonné présentant une surface typiquement karstique (dolines, dépressions, vallons, gouffres et grottes souterraines). Le Karst est caractérisé par des sols calcaires sur lesquels s'est formée la célèbre terre rouge karstique que l'on nomme souvent *terra rossa*. La terre qui recouvre la surface est rare, celle-ci étant essentiellement rocailleuse même si, à certains endroits, de l'herbe, des buissons ou une maigre forêt parviennent encore à pousser.

La proximité de la mer influence de manière prédominante le climat du Karst. Le doux climat méditerranéen croise ici l'air froid continental. Les sauts de température sont typiques dans le Karst où les masses d'air froid continental entrant dans la zone chaude méditerranéenne donnent naissance au vent *bora* du Karst. En hiver, la proximité de la mer provoque régulièrement de nettes hausses de température, après des journées de *bora* glaciale, et la couche neigeuse fond rapidement. La proximité de la mer se fait davantage ressentir l'été, avec la persistance d'un temps beau et chaud. La diversité des reliefs du plateau karstique et la proximité directe de la mer expliquent la présence permanente de vents qui déterminent le degré d'hygrométrie relativement bas.

Les conditions naturelles de l'aire géographique offrent des conditions microclimatiques favorables au séchage de la viande et dont les habitants de la région savent depuis toujours tirer parti. Ils sont parvenus à combiner idéalement l'humidité et la température en utilisant les différentes pièces des maisons karstiques aux murs épais. Les agriculteurs faisaient ainsi transiter d'une pièce à l'autre les jambons, les *panceta*, les cous de porc, les saucisses et autres produits de manière à trouver en permanence cette combinaison idéale entre l'humidité et la température requise par les différentes phases techniques de la maturation. Aussi les compétences techniques et les connaissances pratiques se sont-elles au fil des ans affinées jusqu'à devenir acquises pour les habitants.

##### 5.2. Spécificité du produit:

La particularité de la «Kraška panceta» est sa coupe de forme rectangulaire qui comprend une partie du thorax, présentant de neuf à dix emplacements de côtes apparents, et une partie du flanc. Cette coupe offre un excellent rapport entre le lard maigre et le gras. Le lard est maigre et présente une faible proportion de gras. Une autre particularité est la phase traditionnelle de salage exclusivement à sec avec du sel marin. La phase de séchage/maturation se déroule également sans traitement à chaud, à une température inférieure à 18 °C, ce qui permet d'éviter la détérioration des protéines due à la chaleur et de conserver la fermeté du tissu gras.

Associés à un contrôle minutieux des phases de séchage/maturation, ces procédés confèrent à «Kraška panceta» une qualité caractéristique appréciée par les consommateurs et ont permis à ce produit de s'imposer sur le marché.

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

L'indication géographique de la «Kraška panceta» repose sur la tradition de la production et sa notoriété.

Dans la région du Karst, le doux climat méditerranéen croise l'air froid continental. La diversité des reliefs du plateau karstique et la proximité directe de la mer expliquent la présence permanente de vents qui déterminent le degré d'hygrométrie relativement bas. Les bonnes conditions naturelles de séchage et la demande du marché ont encouragé les habitants de la région à adapter la production des morceaux de lard en fonction de la demande.

Le séchage du lard est une tradition attestée par les écrits depuis 1689. C'est ainsi qu'à travers les siècles, un savoir-faire fondé sur l'expérience est devenu acquis pour les habitants et s'est transmis de génération en génération. Grâce à leur travail, les habitants du Karst ont contribué à donner à la «Kraška panceta» sa forme classique et reconnaissable, ainsi que ses propriétés organoleptiques.

Contrairement aux habitants d'autres régions de Slovénie, les habitants du Karst recourent exclusivement au salage à sec et n'utilisent qu'une quantité modérée de sel pour la production de la «Kraška panceta», alors que dans les autres régions, ils utilisent généralement le salage en conditions humides (saumure) ou combinent le salage à sec et la saumure. La phase de salage à sec et une période suffisamment longue de maturation à basse température sont déterminantes pour l'obtention des caractéristiques organoleptiques de la «Kraška panceta». Grâce à sa maturation et à son parfum et son goût caractéristiques, la «Kraška panceta» est une spécialité gastronomique que l'on retrouve à présent, aux côtés du *Kraški pršut* (jambon cru du Karst), servie en tant que hors-d'œuvre lors des repas protocolaires.

Une nouvelle ère de production de la «Kraška panceta» s'est ouverte en 1977, lorsque les producteurs ont commencé à travailler dans des ateliers spécialement équipés à cet effet.

La notoriété de la «Kraška panceta» est notamment confirmée par divers ouvrages littéraires, brochures et prospectus. Elle figurait déjà dans un dépliant de l'un des producteurs en 1978. Stanislav Renčelj a présenté la «Kraška panceta» dans différents ouvrages: *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Spécialités nationales de viande séchée) (1991), *Kraška kuhinja* (La cuisine du Karst) (1999), *Suhe mesnine na Slovenskem* (Les spécialités de viande séchée de Slovénie) (2008) et *Okusi Krasa* (Saveurs du Karst) (2009). La «Kraška panceta» a été présentée dans l'ouvrage de Janez Bogataj *Okusiti Slovenijo* (Un goût de Slovénie) (2007) en tant que spécialité gastronomique slovène. On la retrouve également dans plusieurs publications de promotion, notamment dans l'ouvrage trilingue *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998) (Rise to Excellence for the Gourment, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slovenia); dans *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (projet Interreg III, 2006); *Kras in Kraške posebnosti* (Le Karst et ses spécialités) (programme Phare); *Pomlad Kraških dobrot* (Le printemps des spécialités du Karst) (projet pilote Karst, 2001); *Dobrote Krasa in Brkinov* (Spécialités de la région du Karst et de Brkini) (municipalité de Sežana, 2010).

Les producteurs de «Kraška panceta» participent à la foire agricole et alimentaire internationale de Gornja Radgona, et, ces dix dernières années, ils se sont vu décerner de grands prix et de hautes récompenses pour leur produit.

#### Référence à la publication du cahier des charges:

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

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna\\_hrana/junij2010/Spec\\_Kraska\\_panceta.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/junij2010/Spec_Kraska_panceta.pdf)



## AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2012/C 48/10	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 .....	23
2012/C 48/11	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires .....	28
2012/C 48/12	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires .....	32



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

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

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

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

Conformément au règlement (CE) 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 DVD multilingue unique.

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

## Ventes et abonnements

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

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_fr.htm](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>**

