

Journal officiel

de l'Union européenne

C 285



Édition
de langue française

Communications et informations

55^e année
21 septembre 2012

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2012/C 285/01	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾	1
2012/C 285/02	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾	2
2012/C 285/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6581 — GKN/Volvo Aero) ⁽¹⁾	7

IV *Informations*

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

Commission européenne

2012/C 285/04	Taux de change de l'euro	8
---------------	--------------------------------	---

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2012/C 285/05	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	9
2012/C 285/06	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	9

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2012/C 285/07	Appel à propositions en application du programme de travail du 7 ^e programme-cadre de la Communauté européenne pour des activités de recherche, de développement technologique et de démonstration	10
2012/C 285/08	Appel à propositions — EACEA/30/12 — Programme Jean Monnet, activité clé n° 3 — Soutien aux associations européennes actives au niveau européen dans le domaine de l'éducation, de la formation et de l'intégration européenne — Subventions annuelles de fonctionnement 2013	11

AUTRES ACTES

Commission européenne

2012/C 285/09	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	14
2012/C 285/10	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	18



II

(Communications)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE

Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

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

(2012/C 285/01)

Date d'adoption de la décision	25.4.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.33600 (11/N)	
État membre	France	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Aide à la cessation d'activité des pêcheurs professionnels en eau douce impactés par les plans nationaux de l'anguille et PCB	
Base juridique	Projet de circulaire relative à la mise en place de l'aide à la cessation d'activité pour les pêcheurs professionnels en eau douce concernés par les interdictions de commercialisation des poissons du fait de la pollution par les PCB et/ou par les mesures relatives à la pêche mises en œuvre dans le cadre du plan de gestion de l'anguille pris en application du règlement (CE) n° 1100/2007	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	PME	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 7,40 Mio EUR Budget annuel: 7,38 Mio EUR	
Intensité	90 %	
Durée	30.11.2011-31.12.2014	
Secteurs économiques	Pêche en eau douce	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement Direction générale de l'eau et de la biodiversité La grande Arche 92055 La Défense Cedex FRANCE	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE

Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

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

(2012/C 285/02)

Date d'adoption de la décision	22.8.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.34675 (12/N)	
État membre	République tchèque	
Région	Moravskoslezsko	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Program podpory a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016	
Base juridique	Program podpory a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016 Usnesení zastupitelstva statutárního města Ostravy č. 798/ZM1014/14 ze dne 7. prosince 2011	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Culture, Conservation du patrimoine	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 330 500 000 CZK	
Intensité	70-100 %	
Durée	(5 ans à compter de la date d'adoption)	
Secteurs économiques	Activités créatives, artistiques et de spectacle, Bibliothèques, archives, musées et autres activités culturelles	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Statutární město Ostrava Prokešovo nám. 8 ČESKÁ REPUBLIKA	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	4.9.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.34680 (12/N)	
État membre	Slovénie	
Région	Slovenia	Article 10, paragraphe 3, point a)
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu	
Base juridique	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu, Zakon o varstvu pred naravnimi in drugimi nesrečami (Ur.l. RS, št. 51/06-UPB1, 97/10), Zakon o odpravi posledic naravnih in drugih nesreč (Ur.l. RS, št. 114/05-UPB1, 90/07, 102/07), Uredba o metodologiji za ocenjevanje škode (Ur.l. RS, št. 67/03, 79/04, 33/05, 81/06 in 68/08), Pravilnik o postopkih za ocenjevanje škode in odpravo posledic škode ob naravnih in drugih nesrečah v slovenskem gospodarstvu	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Compensation de dommages causés par des calamités naturelles	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 60 Mio EUR	
Intensité	60 %	
Durée	4.9.2012-4.9.2018	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo Kotnikova 5 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	25.7.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.34954 (12/N)	
État membre	Italie	
Région	Sicilia	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Aiuto al salvataggio di CE.FO.P. in A.S.	
Base juridique	<p>A. D.L. 30.1.1979, n. 26 (convertito in L. 3.4.1979, n. 95), Provvedimenti urgenti per l'amministrazione straordinaria di grandi imprese in crisi (cfr. art. 2-bis);</p> <p>B. D.M. 23.12.2004, n. 319, Regolamento recante le condizioni e le modalità di prestazione della garanzia statale sui finanziamenti a favore delle grandi imprese in stato di insolvenza, ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. 8 luglio 1999, n. 270;</p> <p>C. D.L. 23.12.2003, n. 347 (convertito in L. 18.2.2004, n. 39), Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza;</p> <p>D. D. LGS. 8.7.1999, n. 270, Nuova disciplina delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274.</p>	
Type de la mesure	Aide individuelle	CE.FO.P. Centro Formazione Professionale ... in A.S.
Objectif	Sauvetage d'entreprises en difficulté, Emploi	
Forme de l'aide	Garantie	
Budget	Budget global: 8 Mio EUR	
Intensité	100 %	
Durée	1.7.2012-31.12.2012	
Secteurs économiques	Activités liées à l'emploi, Enseignement secondaire technique ou professionnel, Enseignements divers	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministero dello Sviluppo Economico Via Veneto 33 00187 Roma RM ITALIA	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	17.8.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35012 (12/N)	
État membre	Pologne	
Région	Miasto Wroclaw	Article 107, paragraphe 3, point a)
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	UPS Polska Sp. z o.o.	
Base juridique	<p>— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy UPS Polska Sp. z o.o.</p> <p>— „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020”, przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem”</p>	
Type de la mesure	Aide individuelle	UPS Polska Sp. z o.o.
Objectif	Développement régional, Emploi	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 0,80 Mio PLN	
Intensité	3,34 %	
Durée	31.12.2012-31.12.2014	
Secteurs économiques	Activités comptables	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	23.8.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35030 (12/N)	
État membre	Pologne	
Région	Miasto Kraków	Article 107, paragraphe 3, point a)
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.	
Base juridique	<p>— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.</p> <p>— „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020”, przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem”</p>	
Type de la mesure	Aide individuelle	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.
Objectif	Développement régional, Emploi	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 3,71 Mio PLN	
Intensité	6,56 %	
Durée	31.12.2012-31.12.2014	
Secteurs économiques	<p>Programmation informatique, Gestion d'installations informatiques, Autres services d'information n.c.a., Fonds de placement et entités financières similaires, Autres activités des services financiers, hors assurance et caisses de retraite, n.c.a., Courtage de valeurs mobilières et de marchandises, Autres activités auxiliaires de services financiers, hors assurance et caisses de retraite, Activités comptables, Conseil pour les affaires et autres conseils de gestion</p>	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	<p>Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND</p>	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6581 — GKN/Volvo Aero)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 285/03)

Le 3 septembre 2012, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
 - sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32012M6581.
-

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

20 septembre 2012

(2012/C 285/04)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2954	AUD	dollar australien	1,2461
JPY	yen japonais	101,21	CAD	dollar canadien	1,2678
DKK	couronne danoise	7,4549	HKD	dollar de Hong Kong	10,0425
GBP	livre sterling	0,80017	NZD	dollar néo-zélandais	1,5729
SEK	couronne suédoise	8,4885	SGD	dollar de Singapour	1,5878
CHF	franc suisse	1,2088	KRW	won sud-coréen	1 453,99
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,8060
NOK	couronne norvégienne	7,4320	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,1668
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,3910
CZK	couronne tchèque	24,904	IDR	rupiah indonésien	12 370,30
HUF	forint hongrois	284,40	MYR	ringgit malais	3,9810
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	54,109
LVL	lats letton	0,6962	RUB	rouble russe	40,6040
PLN	zloty polonais	4,1645	THB	baht thaïlandais	40,024
RON	leu roumain	4,5128	BRL	real brésilien	2,6284
TRY	lire turque	2,3335	MXN	peso mexicain	16,7056
			INR	roupie indienne	70,3866

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2012/C 285/05)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	23.8.2012
Durée	23.8.2012-31.12.2012
État membre	Pays-Bas
Stock ou groupe de stocks	PLE/7DE.
Espèce	Plie (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Zone	VII d et VII e
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	FS36TQ43

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2012/C 285/06)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	3.5.2012
Durée	3.5.2012-31.12.2012
État membre	Pays-Bas
Stock ou groupe de stocks	HAD/7X7A34
Espèce	Églefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)
Zone	VII b à k, VIII, IX et X; eaux UE de la zone COPACE 34.1.1
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	FS35TQ43

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

Appel à propositions en application du programme de travail du 7^e programme-cadre de la Communauté européenne pour des activités de recherche, de développement technologique et de démonstration

(2012/C 285/07)

Avis est donné du lancement d'un appel à propositions au titre du programme de travail du 7^e programme-cadre de la Communauté européenne pour des activités de recherche, de développement technologique et de démonstration (2007-2013).

Les soumissionnaires sont invités à présenter des propositions pour l'appel suivant, dans le cadre du **programme spécifique Coopération: technologies de l'information et des communications: FP7-ICT-2013-C**.

La documentation relative à l'appel et indiquant les délais et le budget est disponible sur le site web:

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/page/home>

APPEL À PROPOSITIONS — EACEA/30/12

Programme Jean Monnet, activité clé n° 3 — Soutien aux associations européennes actives au niveau européen dans le domaine de l'éducation, de la formation et de l'intégration européenne

Subventions annuelles de fonctionnement 2013

(2012/C 285/08)

1. Objectifs et description

L'appel à propositions vise à la sélection d'organisations pour la conclusion de conventions annuelles de subvention de fonctionnement couvrant l'exercice budgétaire 2013. Il ne concerne pas les organisations ayant conclu une convention-cadre de partenariat avec l'Agence exécutive «Éducation, audiovisuel et culture» («l'Agence») pour la période 2011-2013.

L'objectif de cet appel à propositions est de soutenir les associations européennes dans le domaine de l'éducation et de la formation actives:

- dans l'intégration européenne; et/ou
- dans la réalisation des objectifs de la politique européenne d'éducation et de formation.

Le programme pour l'éducation et la formation tout au long de la vie ⁽¹⁾ et plus spécifiquement son sous-programme Jean Monnet constituent la base juridique.

En ce qui concerne la mise en œuvre de l'activité clé n° 3 du programme Jean Monnet, les objectifs spécifiques du présent appel à propositions sont les suivants:

- soutenir des associations européennes hautement qualifiées contribuant à l'amélioration des connaissances et de la diffusion du processus d'intégration européenne par le biais de l'éducation et de la formation;
- soutenir des associations européennes hautement qualifiées contribuant à la mise en œuvre d'au moins un des objectifs stratégiques du cadre stratégique pour la coopération européenne dans le domaine de l'éducation et de la formation («Éducation et formation 2020») ⁽²⁾.

L'Agence, agissant par délégation de la Commission européenne («la Commission»), est responsable de la gestion du présent appel à propositions.

2. Candidats admissibles

Les candidats éligibles sont les associations européennes dans le domaine de l'éducation et de la formation actives:

- dans l'intégration européenne; et/ou
- dans la réalisation des objectifs de la politique européenne d'éducation et de formation.

Les associations européennes devront:

- être des organismes sans but lucratif;

⁽¹⁾ Voir la décision n° 1720/2006/CE du Parlement européen et du Conseil du 15 novembre 2006 établissant un programme d'action dans le domaine de l'éducation et de la formation tout au long de la vie (JO L 327 du 24.11.2006, p. 45):

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:327:0045:0068:FR:PDF>

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/education/lifelong-learning-policy/doc1120_fr.htm

- être établies et posséder un statut juridique depuis plus de deux ans sans interruption (à la date limite de l'appel à propositions) dans un ou plusieurs des pays éligibles du programme pour l'éducation et la formation tout au long de la vie ⁽¹⁾ (les 27 États membres de l'UE, l'Islande, le Liechtenstein, la Norvège, la Turquie, la Croatie, la Suisse, la Serbie et l'ex République yougoslave de Macédoine);
- réaliser la plus grande partie de leurs activités dans les États membres de l'Union européenne et/ou dans les pays éligibles du programme pour l'éducation et la formation tout au long de la vie;
- exister en tant qu'organismes poursuivant un but d'intérêt général européen au sens de l'article 162 des modalités d'exécution du règlement financier arrêtées par le règlement (CE, Euratom) n° 2342/2002 de la Commission ⁽²⁾, tel que modifié ultérieurement;

En outre, pour être éligible aux termes du présent appel, la composition des associations européennes doit être conforme à l'une des deux catégories suivantes:

- Soit l'association européenne est composée exclusivement d'associations de membres (c'est-à-dire que les membres de l'association européenne sont eux-mêmes des associations faitières internationales, nationales, régionales ou locales). Les associations européennes composées exclusivement d'associations de membres doivent avoir des membres dans au moins six différents États membres de l'UE ⁽³⁾.

Les associations membres de l'association européenne doivent avoir le statut de «membre à part entière» (les membres associés et les observateurs ne sont pas considérés comme des «membres à part entière»). Les membres doivent aussi avoir un statut juridique, être des organisations sans but lucratif et être actifs dans l'éducation et la formation. Les particuliers ainsi que les organismes à but lucratif ne sont pas considérés comme des organisations membres éligibles.

- Soit l'association européenne est composée de membres n'ayant pas tous la structure d'une association de membres. L'association européenne peut alors être composée (partiellement ou totalement) d'institutions et d'organisations actives dans l'éducation et la formation qui n'ont pas la structure d'une association de membres (par exemple, des écoles primaires et secondaires ou des établissements d'enseignement supérieur). Les associations européennes incluant des organisations ou institutions n'ayant pas une structure d'association de membres doivent avoir des membres dans au moins neuf États membres de l'UE.

Ces institutions et organisations membres de l'association européenne doivent avoir le statut de «membre à part entière» (les membres associés et les observateurs ne sont pas considérés comme des «membres à part entière»). Les membres doivent aussi être des organisations sans but lucratif et être actifs dans l'éducation et la formation, conformément aux indications susmentionnées. Les particuliers ne sont pas considérés comme des organisations membres éligibles.

3. Activités éligibles

Le financement de l'Union européenne dans le cadre du présent appel à propositions prend la forme de subventions de fonctionnement. Ces subventions visent à soutenir certains frais opérationnels et administratifs des bénéficiaires sélectionnés pour des activités européennes organisées conformément à un programme de travail accepté.

Les activités du programme de travail proposé doivent contribuer à:

- l'amélioration des connaissances et de la diffusion du processus européen d'intégration par le biais de l'éducation et de la formation, et/ou

⁽¹⁾ La participation de l'Albanie, de la Bosnie-Herzégovine et du Monténégro au présent appel à propositions est sujet à la signature d'un protocole d'accord entre la Commission et les autorités compétentes de chacun de ces pays. Si, au premier jour du mois au cours duquel la décision d'octroi de la subvention a été prise, le protocole d'accord n'est pas signé, les participants du pays candidat en question ne bénéficieront pas d'un financement et ne seront pas pris en compte pour ce qui est de la taille minimale des consortiums/partenariats.

⁽²⁾ Selon cette définition, un organisme poursuivant un but d'intérêt général européen est:
— un organisme européen à vocation d'éducation, de formation, d'information ou de recherche et d'étude sur les politiques européennes ou un organisme européen de normalisation; ou
— un réseau européen représentatif d'organismes à but non lucratif actifs dans les États membres ou des pays tiers candidats et promouvant des principes et politiques s'inscrivant dans les objectifs des traités.

⁽³⁾ En outre, l'association européenne peut inclure des associations membres établies dans d'autres États membres de l'UE et dans d'autres pays.

— la mise en œuvre d'au moins un des objectifs stratégiques du cadre stratégique «Éducation et formation 2020»:

- 1) Faire en sorte que l'éducation et la formation tout au long de la vie ainsi que la mobilité deviennent des réalités.
- 2) Améliorer la qualité et l'efficacité des systèmes d'éducation et de formation.
- 3) Promouvoir l'égalité, la cohésion sociale et la citoyenneté active.
- 4) Mettre en valeur la créativité et l'innovation, en particulier l'entreprenariat, et ce à tous les niveaux d'éducation et de formation.

4. Critères d'attribution

La qualité du programme de travail détaillé de 12 mois est évaluée sur la base des trois critères d'attribution suivants:

- 1) la pertinence, la clarté et la cohérence des objectifs de court terme (12 mois);
- 2) la qualité de la gestion du programme de travail (clarté et cohérence des activités et des budgets proposés pour atteindre les objectifs prévus, calendrier);
- 3) l'incidence probable des activités sur l'éducation et/ou la formation au niveau européen.

Les trois critères d'attribution ont le même poids. Une description plus détaillée des informations à fournir dans le programme de travail pour chaque critère d'attribution est disponible à l'annexe 1 du guide à l'intention des candidats.

5. Budget

Le budget de l'Union européenne indicatif total pour le cofinancement des associations européennes au titre du présent appel s'élève à 748 400 EUR.

La subvention de fonctionnement annuelle maximale par association pour un programme de travail annuel de 12 mois (correspondant à un exercice budgétaire 2013) ne peut pas dépasser 100 000 EUR.

L'aide financière de l'Union européenne ne peut pas excéder 75 % du budget annuel prévisionnel éligible de l'association européenne.

6. Soumission des propositions et date limite

La date limite pour la soumission de la demande en ligne (formulaire en ligne) est

le 15 novembre 2012 à 12 heures — heure de Bruxelles

Les demandes doivent être obligatoirement introduites par le formulaire électronique de demande de subvention (eForm). L'acte de candidature en ligne est considéré comme le document original.

Le formulaire de candidature électronique officiel (eForm) est disponible en anglais, en français et en allemand à l'adresse internet:

http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php et doit être dûment complété dans une des langues officielles de l'Union européenne.

Néanmoins, afin de soumettre les informations supplémentaires requises, l'acte de candidature intégral (une version électronique du formulaire électronique soumis, ainsi que les documents supplémentaires, voir la section 13 du guide à l'intention des candidats) doivent être envoyés à l'Agence par courriel avant la date limite (15 novembre 2012 à midi):

EACEA-P2-ASSOC-EUR@EC.EUROPA.EU

7. Informations supplémentaires

Le guide à l'intention des candidats ainsi que le formulaire de candidature en ligne et les annexes sont disponibles sur le site web de l'Agence à l'adresse suivante:

http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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 285/09)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«EAST KENT GOLDINGS»****N° CE: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012****IGP () AOP (X)****1. Dénomination:**

«East Kent Goldings»

2. État membre ou pays tiers:

Royaume-Uni

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

Classe 1.8 Autres produits de l'annexe I du traité (épices; etc.)

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

«East Kent Goldings» est le nom donné à une variété unique de houblon utilisé dans le brassage des meilleures bières et *ales* (bières de fermentation haute). La plante femelle de l'*Humulus lupulus* — connu également sous le nom de «petit loup» — produit des cônes qui sont constitués de «pétales» de texture souple à l'intérieur desquels se trouvent les glandes de lupuline, une substance collante et huileuse qui contient des huiles essentielles et des résines.

Résines

Acides alpha 4,0-6,0 % p/p

Cohumulone 25-30 % p/p

Acides bêta 1,5-3,3 % p/p

Huiles

Quantité totale 0,6-1,0 ml/100 g

Myrcène 20-26 % des huiles

Humulène 33-45 % des huiles

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Rapport H/C	> 3
Caryophyllène	10-15 % des huiles
Farnesène	< 1 % des huiles
Sélinènes	< 3 % des huiles

Ces cônes sont principalement utilisés pour le brassage de la bière, à laquelle ils confèrent un arôme floral et délicat de citron légèrement doux. Le cône est de forme longue et ovale et mesure entre 1,25 et 2,5 cm; il est d'un vert intense, sa surface intérieure est recouverte de fines bractées pâles et de lupuline, une poudre jaune vif, qui entoure la base de la semence. Au moment de la récolte, le cône est collant et huileux, mais une fois séché pour la conservation, les pétales jaune pâle deviennent friables et l'on y distingue les glandes jaunes de lupuline. L'arôme est un mélange d'agrumes, de notes florales et citronnées. Le houblon sec, une fois ajouté à la bière à l'état final, lui donne un arôme assimilé à une marmelade onctueuse.

Les principaux composants lipidiques de la lupuline ne varient pas selon les saisons et les localités et permettent, comme indiqué, de distinguer les houblons Goldings des autres variétés. Toutefois, les composants mineurs des huiles essentielles, pour la plupart non encore caractérisés, peuvent varier en fonction de l'environnement et de la saison; ils permettent de distinguer la perception sensorielle de l'arôme et du goût des cônes de Goldings cultivés dans la région du East Kent de celle des variétés cultivées ailleurs.

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

Sans objet.

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

Sans objet.

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

Le houblon East Kent Goldings est cultivé, cueilli, séché et conditionné en balles ou sachets dans l'aire délimitée. La production et la préparation ont lieu dans l'aire désignée. Bien que le matériel végétal de multiplication (porte-greffe ou boutures) certifié par le ministère soit produit hors de l'aire désignée afin de l'isoler et d'éviter ainsi l'introduction de maladies virales, le matériel parental source est originaire de la région du East Kent. Il provient de collections de plantes conservées auparavant à Wye College et à l'East Malling Research Station (deux institutions scientifiques respectées), qui sont désormais conservées par Wye Hops Ltd à Canterbury et Faversham. Des documents attestent que ce matériel est originaire du East Kent.

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

Le houblon East Kent Goldings doit être conditionné en balles ou sachets dans l'aire délimitée. Lors du conditionnement, les cônes séchés sont comprimés, ce qui accroît considérablement la densité en vrac et facilite le stockage et le transport. Le conditionnement doit avoir lieu directement sur le lieu de production du houblon à des fins d'identification et de traçabilité. Il serait en outre difficile de transporter du houblon non conditionné. À l'issue de ces processus, le produit est considéré comme «préparé». Les balles ou sachets qui contiennent le houblon séché sont scellés et munis d'une étiquette portant le nom du producteur, la variété, la localité ou la région, l'année de la récolte et le numéro UE avant d'être acheminés à partir de l'exploitation vers le lieu de stockage, puis livrés au client. Le producteur consigne dans un registre la date de récolte du champ ainsi que les numéros de balles et de sachets contenant le houblon provenant de ce champ.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Sans objet

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

L'aire géographique de production est limitée à l'ouest par la route A249 à Sheerness, et s'étend vers le sud jusqu'à l'échangeur n° 7 de la M20, puis le long de la M20 en direction de l'est jusqu'à Folkestone. Les périmètres nord et est de l'aire géographique sont délimités par les côtes. L'aire ainsi délimitée englobe les communes de Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge et Bishopsbourne.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La variété de houblon Golding a été sélectionnée à partir de l'ancienne variété Canterbury Whitebine par M. Golding à West Malling, dans le Kent vers 1790 (Percival, R.A.S.E. Journal, 1901). Au début du XIX^e siècle, le houblon Golding était cultivé dans l'East Kent où les sols étaient «les mieux adaptés à sa croissance ... des sols profonds, riches, sur des substrats calcaires» (Rutley, R.A.S.E Journal, 1848). Le houblon Golding cultivé dans l'East Kent était considéré supérieur à celui cultivé près de Maidstone, justifiant un prix plus élevé. Pour le distinguer, il était vendu comme produit de l'East Kent («The Hops Farmer», E.J Lance, 1838, Londres), recevant ainsi le nom de East Kent Goldings. Au cours du dix-neuvième siècle, plusieurs variantes locales, ou clones, ont été sélectionnées dans l'East Kent, parmi lesquelles Bramling (1865), Rodmersham ou Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) et Eastwell (1889). L'analyse des huiles essentielles confirme que toutes ces variantes de l'East Kent Goldings ont une composition constante et sont, sans aucun doute, de la même variété. La morphologie de la plante correspond exactement aux descriptions du houblon Golding fournies par les producteurs, les agronomes et les scientifiques depuis le début du XIX^e siècle.

Bien que le houblon soit cultivé partout dans le monde, son rendement est toujours meilleur dans son lieu d'origine. Telle est la conclusion de nombreux essais internationaux de variétés de houblon de 1960 à 1978 [Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98-101]. La principale raison est attribuée à l'influence de la situation géographique, dont dépend la longueur du jour, sur la date de la floraison, qui détermine le rendement obtenu. La comparaison des rendements de Goldings cultivés dans l'East Kent entre 2006 et 2009 confirme que ceux-ci sont constamment supérieurs d'au moins 21 % à ceux obtenus dans d'autres régions.

La réputation de qualité supérieure du Goldings cultivé dans l'East Kent est attestée depuis 1838 jusqu'à nos jours. De nombreux sites web reconnaissent en effet la qualité du East Kent Goldings. Lors du concours national de houblon organisé tous les ans par l'Institute of Brewing and Distilling, des échantillons d'East Kent l'ont emporté dans la catégorie Goldings systématiquement ces cinq dernières années, bien que l'East Kent Goldings ne couvre que 30 % de la surface occupée par la variété Goldings au Royaume-Uni. Les brasseurs ont de tout temps reconnu les qualités aromatiques supérieures de l'East Kent Goldings et de nos jours, de nombreux brasseurs, notamment aux États-Unis, précisent que le Goldings qu'ils achètent doit provenir d'East Kent.

5.2. Spécificité du produit:

L'East Kent Goldings provient d'une seule semence. Le houblon est une espèce dioïque, exogame, très hétérogène et sa structure de reproduction est, par conséquent, très similaire à celles des humains, avec des sexes distincts produisant une descendance dont chaque individu est unique. Bien qu'il puisse y avoir des ressemblances familiales, il n'y a pas deux individus identiques génétiquement. De même, le houblon ne peut pas s'autopolliniser, chaque nouvel individu est nécessairement issu d'une recombinaison des gènes de deux parents distincts. Chaque plantule devient une plante adulte différente de tous les autres plants de houblon en ce qui concerne l'ensemble de ses caractéristiques, y compris la morphologie et la composition chimique de ses produits secondaires. Une variété commerciale est produite par multiplication clonale à partir de la plantule d'origine unique par division des racines, par stolons (pousses pérennes) ou par boutures de bois tendre. Ainsi, chaque plant d'une nouvelle variété est génétiquement identique à la plantule originale car il est issu d'une multiplication asexuée. En conséquence, chaque plant peut être utilisé comme plant de base pour la multiplication ultérieure. Le plant de houblon est une racine pérenne. Une variété de houblon peut apparaître spontanément, comme par exemple les variétés de Fuggle et de Whitbread Golding, ou être, le plus souvent, le résultat du travail d'un obtenteur. À partir de la semence d'origine détenue par l'obteneur qui établit la variété, les plants de houblon sont multipliés par clonage, à partir de boutures de rhizomes ou de jeunes pousses multipliées par un procédé de brumisation (*mist propagation*). Le porte-greffe original peut produire du houblon pendant de nombreuses années, s'il est protégé des maladies.

La variété East Kent Goldings se caractérise par sa forte teneur en humulène (rapport humulène/caryophyllène toujours supérieur à 3) mais par des teneurs très faibles en farnésène et selinène, comme indiqué au point 3.2. Étant donné que chaque variété de houblon provient d'une plantule unique ayant une composition unique d'huiles essentielles, il est possible de distinguer les huiles de Goldings des autres variétés non apparentées de houblon telles que la Fuggle (dont la teneur en farnésène est beaucoup plus élevée, aux alentours de 7 %) et la Challenger (dont la teneur en selinène est beaucoup plus élevée, environ 12 %). Bien que la composition des principales huiles de l'East Kent Goldings soit similaire à celle des variétés généalogiquement apparentées, il est toujours possible de la

distinguer. Par exemple, sa plantule Northern Brewer contient davantage de myrcène (environ 36 %) et la variété Northdown (une plantule de Northern Brewer) a une teneur en farnésène plus élevée (environ 1,3 %). Il existe également de grandes différences en fonction de la variété dans les pics mineurs successifs de selinène.

L'East Kent Goldings se caractérise par une sensibilité létale au virus de la mosaïque du houblon. Ce virus, transmis par les pucerons, se manifeste par des taches sur les feuilles qui ont tendance à s'enrouler; les plantes présentent un retard de croissance et des entre-nœuds courts, comme l'a décrit Neve (1991). Les plants infectés d'East Kent Goldings peuvent survivre avec ces symptômes pendant quelques saisons, mais finissent inévitablement par mourir. Bien que quelques variétés expérimentales dans d'autres parties du monde soient également sujettes à une sensibilité létale à cette maladie, l'East Kent Goldings est la seule variété commerciale dans le monde avec cette sensibilité. La multiplication des porte-greffe d'East Kent Goldings doit se faire dans l'isolement de toutes les autres variétés qui peuvent être porteuses du virus sans en présenter les symptômes.

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 d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP):*

L'arôme et le goût que confère à la bière la variété Golding sont recherchés par un grand nombre de brasseurs, mais la variété de Goldings cultivée dans la région de East Kent en Angleterre, l'East Kent Goldings, est particulièrement prisée. La combinaison spécifique des sols, de l'exposition, de la longueur du jour, de la pluviométrie et des températures dans la région modifie la croissance et la maturité de la variété pour produire des cônes de houblon d'une qualité sensorielle distincte.

Les dépôts des terres à brique alluviales et profondes présents dans les North Downs contribuent à l'unicité de East Kent Goldings. Le sol ayant la capacité de retenir l'humidité est un facteur important car, en raison de l'influence des Downs, les précipitations dans l'East Kent sont en moyenne d'environ 635 mm par an, soit approximativement 76 % de la moyenne nationale. Cette combinaison d'éléments donne une humidité inférieure à celle observée dans d'autres districts anglais de culture du houblon.

Le caractère gustatif de l'East Kent Goldings est influencé par le sol d'East Kent, terre à brique sur de la craie donnant un pH idéal de 6,5 à 7,00, et par l'exposition aux vents froids chargés de sel de l'estuaire de la Tamise, particulièrement en mars, quand se déterminent les caractéristiques saisonnières et variétales du houblon. Les recherches réalisées autrefois à Wye College ont démontré que les températures du sol plus basses en février et mars sont étroitement liées aux rendements plus élevés de houblon (Département de recherche sur le houblon, rapport annuel de 1980, Wye College) et que les températures de mars peuvent également influencer sur la teneur en substances amères de la résine présente dans les glandes de lupuline (Département de recherche sur le houblon, rapport annuel de 1982, Wye College). En outre, plusieurs des précurseurs des composés présents dans les glandes de lupuline peuvent être détectés dans les tissus des bourgeons et des pousses en mars (Rossiter, Imperial College).

L'arôme subtil de l'East Kent Goldings, fruit de cette combinaison de facteurs régionaux, est reconnu et apprécié des brasseurs de bières et *ales* de haute qualité, tant au Royaume-Uni qu'aux États-Unis. Les brasseurs mentionnent souvent le nom East Kent Goldings sur l'étiquette de leurs conteneurs. Cette variété atteint régulièrement des prix élevés en raison de l'unicité de la matière première. Elle présente des arômes floraux délicats de citron légèrement doux. Le houblon est très élégant, mais il a une qualité minérale qui donne à la bière du corps et de la structure. Parmi les bières et *ales* primées fabriquées avec l'East Kent Goldings, on trouve la Fullers 1845, la Hop Back Summer Lightning et la Boston Brewing Co Ales, produite aux États-Unis.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/east-kent-goldings-pdo-120111.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 285/10)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«SAUCISSE DE MONTBÉLIARD»

N° CE: FR-PGI-0005-0869-14.03.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Saucisse de Montbéliard»

2. État membre ou pays tiers:

France

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 «Saucisse de Montbéliard» présente différentes caractéristiques:

Aspect extérieur

La «Saucisse de Montbéliard» est une saucisse légèrement courbe qui se présente sous la forme d'un cylindre d'un diamètre minimum de 25mm (diamètre du boyau à l'embossage), élaborée à base de viande de porc. La «Saucisse de Montbéliard» est embossée dans un menu de porc qui est exclusivement naturel. Ce boyau, non coloré, est fermé par torsion.

Une fois cuite, la tranche de la «Saucisse de Montbéliard» présente un hachage grossier mais homogène et d'aspect lié.

Couleur et consistance

Le fumage de la saucisse lui donne une couleur légèrement ambrée (entre le brun et le doré). Néanmoins la couleur n'est pas homogène sur tout le produit. La «Saucisse de Montbéliard» est une préparation à base d'un mélange de maigre et de gras dur de porc haché grossièrement et malaxé.

Ainsi, par transparence, le boyau laisse apparaître des tâches plus foncées correspondant au maigre de porc et des tâches claires correspondant au gras.

La consistance de la «Saucisse de Montbéliard» se caractérise par sa fermeté au toucher.

Saveur, arôme et texture

L'arôme de fumée est une des caractéristiques fortes de la «Saucisse de Montbéliard» obtenu grâce au bois et à la sciure de résineux. Sur le produit cru, cet arôme est nettement présent. Une fois cuite et en bouche, cette saveur fumée est équilibrée et persistante sans être acide ou âcre. La «Saucisse de Montbéliard» se caractérise également par son goût de viande légèrement relevé par des épices ou des aromates, avec systématiquement du cumin et du poivre.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

La texture de la «Saucisse de Montbéliard» cuite est définie par son moelleux et sa souplesse. En bouche, le produit ne doit être ni dur ni caoutchouteux mais ferme et juteux.

La combinaison du fumage et des aromates confère à la «Saucisse de Montbéliard» un goût unique.

Critères	Valeurs-cibles
Humidité produit dégraissé (HPD)	< ou = 75 %
Lipides rapportés à l'HPD de 75 %	< ou = 30 %
Collagène/protides	maximum 18 %
Taux de sucre rapporté à l'HPD de 75 %	inférieur ou égal à 1 %

Les saucisses peuvent être commercialisées crues, cuites, surgelées.

Par souci de sécurité sanitaire les saucisses doivent être impérativement emballées lors de leur remise au consommateur.

En cas d'utilisation ultérieure par la seconde transformation, les saucisses pourront être présentées tranchées.

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

Critères qualitatifs de sélection de la viande

Élevage:

Les animaux engraisés sont des femelles et des mâles castrés. Les mâles entiers, les verrassons, les monorchides, les cryptorchides, les hermaphrodites et les truies de réforme ne sont pas acceptés.

Pour les matières premières carnées: la «Saucisse de Montbéliard» IGP est obtenue à partir de viandes de porcs issus de races inscrites aux livres généalogiques ou aux registres zootechniques tenus par des organismes de sélections porcines agréés par le ministère français de l'agriculture. Sont également éligibles les animaux des mêmes races issus de programmes de sélection ou de croisement mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique français.

Le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane doit être inférieur à 3 % et ils sont indemnes de l'allèle Rn-.

Afin de maîtriser l'état sanitaire de l'élevage et de limiter les recours aux additifs et traitements, une procédure de nettoyage-désinfection-séchage est mise en œuvre entre chaque bande à tous les stades de la production des porcs charcutiers.

L'usage des médicaments tranquillisants est interdit 48 h avant le départ de l'élevage et pendant le transport.

Au chargement, les animaux sont à jeun depuis au minimum 12 heures.

Abattage et découpe:

La durée d'attente avant abattage est au minimum de 2 heures. Les porcs sont douchés à leur arrivée à l'abattoir et une demi-heure avant anesthésie.

Lorsque la température ambiante extérieure est inférieure à + 10 °C, la brumisation à l'arrivée peut être supprimée.

Le poids chaud minimum pour les carcasses de porcs est fixé à 75 kg.

Les défauts d'aspects sont limités à 5 % pour l'ensemble des carcasses d'un lot client. Ces défauts d'aspects peuvent être les suivants:

— défaut d'épilation,

- défaut de couenne,
- points de sang,
- hématomes,
- fractures,
- présence de substance étrangère (tâche de graisse, trace de fèces, fragments d'abats et toute autre substance étrangère indésirable).

Le pH est un indicateur de la qualité technologique des carcasses. Il doit donc être maîtrisé et les moyens de maîtrise par échantillonnage doivent faire l'objet d'une description documentée au niveau de l'abattoir.

Le pH ultime (pris au minimum 18 h après l'abattage) est compris dans l'intervalle $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Il est mesuré à 5 cm au-dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur.

Les pièces de découpe pouvant entrer dans la composition de la mée, à l'exclusion de toutes autres, sont les suivantes:

- jambon,
- epaule,
- poitrine,
- bardière,
- longe,
- parage de découpe (la gorge si elle est utilisée doit être traitée, sans glandes ni rougeurs).

L'utilisation de matière première (gras et/ou maigre de porc) congelée est autorisée et limitée à 30 % par mée.

Le maigre de porc (y compris parage de découpe ou trimming) débute sa congélation au plus tard 6 jours après la date d'abattage. Pour les gras de porcs (gras de couverture pur, bardière), la congélation débutera au plus 72 h après l'abattage.

La température de congélation à cœur du produit doit être atteinte en 48h.

Cette matière première congelée sera salée au plus 24 heures après la fin de sa décongélation. Les saucisses issues d'une mée contenant de la matière première ayant été congelée seront fumées au plus 72h après le salage de cette viande.

La durée de congélation des pièces de découpe utilisables pour la fabrication de la saucisse ne peut excéder 10 mois pour le maigre de porc (y compris parage de découpe ou trimming) et 4 mois pour le gras de porc (bardière, gras de couverture pur).

Sont non conformes, les pièces de découpe principales présentant un ou plusieurs défauts d'aspects:

- défaut d'épilation
- défaut de couenne
- points de sang
- hématomes
- fractures
- présence de substance étrangère (tâche de graisse, trace de fèces, fragments d'abats et toute autre substance étrangère indésirable)
- abcès

Les viandes dont les couleurs correspondent pour la longe au niveau 1 ou 2 (évaluée au moyen de l'échelle japonaise des couleurs ou équivalent) et pour l'échine au niveau 6 sont éliminées.

Les viandes comportant des gras mous et huileux sont éliminées.

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

La ration alimentaire des porcs en engraissement destinés à la fabrication de la «Saucisse de Montbéliard» contient du lactosérum. Il a été obtenu par précipitation de caséine du lait lors de la fabrication du fromage. Il n'a pas été délactosé ni déprotéiné, mais peut être écrémé et/ou déshydraté.

Le taux d'incorporation du lactosérum est compris entre 15 et 35 % de la matière sèche de la ration totale donnée pendant toute la durée de l'engraissement.

L'aliment complémentaire du lactosérum contient au minimum 50 % de céréales et issues.

La ration alimentaire d'engraissement doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique par rapport à la matière sèche.

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

La fabrication, de la préparation de la mûlée au fumage, de la «Saucisse de Montbéliard» doit avoir lieu dans l'aire géographique.

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

Sans objet.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

L'étiquetage du produit comprend obligatoirement:

- le nom de l'indication géographique protégée: «Saucisse de Montbéliard»,
- le symbole IGP de l'Union européenne à compter de l'enregistrement au niveau de l'UE.

Si la «Saucisse de Montbéliard» n'est pas exclusivement fumée dans un thué, la communication visuelle ou écrite associée au produit ne pourra faire état de l'utilisation de ce type de fumoir.

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

L'aire géographique de fabrication (de la préparation de la mûlée au fumage) de la «Saucisse de Montbéliard» est composée de l'intégralité des 4 départements constituant la région de Franche-Comté, que sont le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le territoire de Belfort.

Cette aire géographique correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration et de fumage de la «Saucisse de Montbéliard». Elle correspond à la localisation des thués et des fumoirs traditionnels, indicateurs pertinents du savoir-faire lié à la fabrication de la «Saucisse de Montbéliard». Ces fumoirs traditionnels et thués s'étendent sur l'ensemble de la Franche-Comté.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Une présence forestière importante

Occupant 44 % du territoire de la région Franche-Comté, la forêt marque les paysages et la vie des habitants. Cette forêt est caractérisée par la présence importante d'essences de résineux, notamment sur la zone de montagne, et le sapin y tient une place particulière.

Les facteurs ayant conduit au développement de la filière

Activité qui modèle largement le territoire, l'agriculture franc-comtoise est principalement tournée vers l'élevage bovin, dont l'orientation dominante est la production laitière. La Franche-Comté dispose de filières fromagères très développées sous appellation d'origine protégée (notamment les dénominations Mont d'Or, Comté, Morbier et Bleu de Gex). Une multitude de «fruitières» (appellation locale des fromageries) parsème ainsi le territoire.

L'activité de ces fruitières produit du lactosérum (petit-lait), matière première de choix pour l'alimentation animale, notamment pour l'espèce porcine. Ainsi, c'est grâce au développement des fromageries, dont la petite taille renforce l'utilisation sur place du lactosérum sans transport ni refroidissement, qu'a pu se développer, sur le territoire franc-comtois, l'élevage de porcs nourris au lactosérum.

Le lien entre la production fromagère et la production porcine est ainsi direct et traditionnel, et contrairement à la quasi-totalité des autres régions, cette tradition s'est perpétuée.

À partir du 20^e siècle, la production porcine de la Franche-Comté s'est développée, du fait de l'augmentation des quantités de lait et donc de petit-lait, et spécialisée. Les porcs produits, jusqu'alors destinés uniquement à une consommation familiale, ont pu alimenter le marché, d'abord des bouchers et charcutiers locaux, avant de concerner le marché régional.

La production de porcs dans cette zone a favorisé le développement d'une activité de transformation artisanale et industrielle du porc en mettant à disposition de ces opérateurs une matière première qui n'était pas drainée vers des marchés nationaux ou internationaux.

Un réseau dense de fabricants et d'opérateurs intimement lié à la Franche-comté

Comme nous l'avons vu précédemment, du fait d'une production locale de porc réduite au regard de la production des grands bassins de production européens, celle-ci s'est principalement orientée vers des débouchés locaux.

Ceci explique notamment la persistance d'un réseau relativement dense d'abattoirs (10 encore en activité actuellement) et de découpeurs (plus d'une dizaine également) de dimension moyenne à petite dans l'aire géographique, qui fournissent un tissu de transformateurs locaux dont le nombre (plus d'une trentaine) encore élevé illustre bien le dynamisme.

Les conditions géographiques et climatiques ont permis le développement de pratiques de fumage spécifiques

D'une manière générale, les produits fumés appartiennent à la tradition des produits de l'Est de la France et de l'Europe. Le fumage répondait historiquement à un objectif de séchage et de conservation des produits, et ce d'autant plus dans les zones de montagne, plus froides, où la pratique du fumage pouvait être associée à la nécessité du chauffage des habitations. C'est ainsi qu'est apparu en Franche-Comté le concept de «thués», centre de chauffage de la ferme et chambre à fumée utilisée pour l'entreposage des charcuteries pour les sécher et les fumer, et assurer ainsi leur conservation

Aujourd'hui les thués, outre ceux toujours en activité dans les anciennes fermes, font partie intégrante des ateliers de salaisonnerie. Ce ne sont pas des pièces habitables, la fumée étant produite par combustion de sciure de résineux au sol ou à l'étage inférieur. Les produits sont toujours fumés de façon naturelle, sans propulsion de fumée ou ventilation mécanique.

Cette pratique qui s'est développée initialement dans le Haut-Doubs est à l'origine d'un savoir-faire de fumage qui a ensuite essaimé sur l'ensemble de la Franche-Comté, avec l'apparition de dispositifs de fumage reprenant les principes du thué.

C'est ainsi sur la base de la carte de la localisation des thués et fumoirs traditionnels pratiquant ce type de fumage maîtrisé qu'a été définie l'aire géographique retenue pour l'IGP «Saucisse de Montbéliard».

5.2. Spécificité du produit:

Des caractéristiques particulières

Les caractéristiques spécifiques du produit lié au process sont les suivantes:

- embossage dans le menu de porc (boyau naturel), non coloré, d'un diamètre minimum de 25mm et fermé par torsion. Ce boyau donne un aspect légèrement courbe à la saucisse;
- fumage au bois de résineux d'au minimum 6h en fumoir conventionnel, 9h en combinant fumoir traditionnel et conventionnel, 12h en fumoir traditionnel;

- hachage grossier avec un grain d'au minimum 6 mm;
- couleur légèrement ambrée due au fumage;
- un goût légèrement relevé, grâce au cumin ou carvi et au poivre ainsi qu'aux éventuelles autres épices incorporées dans la mée.

Une sélection de la matière première qui concoure aux spécificités du produit

L'alimentation du porc au lactosérum et limitée en acide linoléique (1,7 % de la ration), permet de sélectionner des gras de porcs peu insaturés. Cette caractéristique permet d'obtenir un grain de gras bien dissocié dans la mée et d'une belle couleur blanche. Il résistera également mieux à la chaleur soit lors du fumage soit lors de la cuisson de la «Saucisse de Montbéliard» et évitera des phénomènes de coulure des gras.

La limitation de présence de gras insaturés, plus collants crée des conditions favorables à la fixation de la fumée par le produit. En présence de gras déstructurés, les arômes de fumée se fixent en périphérie du boyau et forment un film imperméable s'opposant à la pénétration en profondeur de la fumée.

L'alimentation au lactosérum combinée aux critères génétiques retenus permet l'obtention d'une viande uniformément rosée. Associée aux gras fermes et blancs, cela contribue à conserver la bonne visibilité du grain particulier de la «Saucisse de Montbéliard».

Une réputation avérée

Historiquement la production et la consommation de produits de charcuteries et salaisons fumées dont la «Saucisse de Montbéliard» sont anciennement attestées en Franche-Comté.

L'origine du produit remonte aux traditions paysannes franc-comtoises. Sa renommée paraît ancienne: certains ethnologues laissent entendre que Séquanais et Eduens, instruits par les Mandubiens (1^{er} siècle avant notre ère) dont la capitale était «Epomanduodurum» (Mandeure près de Montbéliard) connaissaient déjà la saucisse.

Dès le 1^{er} siècle de notre ère, les barges à fond plat des Mandubiens transportaient déjà le bois de sapin et les salaisons jusqu'aux rives de la Méditerranée: l'exportation de la «Saucisse de Montbéliard» était commencée. Au XIV^e siècle, la «Montbéliard» se nomme encore andouille («andouille» en patois) ou andouillette: les paysans ne choisissent que du maigre et du gras de porc assaisonnés avec beaucoup d'ail et de cumin (plante régionale) qui seront longuement séchés à la cheminée où l'on brûlait du genièvre et des sarments de vigne. La «Montbéliard» se différencie ainsi des autres saucisses par le fait qu'elle ne contient que du porc.

Au XVIII^e siècle, Georges Cuvier, savant français et montbéliardais d'origine, la fait connaître à Paris.

Ce n'est qu'à partir de 1936 que la saucisse va s'exporter sur les foires et les expositions françaises.

Aujourd'hui, elle représente, avec la saucisse de Morteau, le premier débouché de la très grande majorité des élevages de porcs et des entreprises d'abattage et découpe.

La «Saucisse de Montbéliard» est connue du grand public, restaurateurs et consommateurs, près de 60 % des consommateurs la connaissent (enquête notoriété 2008). Elle est directement identifiée, au côté des différents fromages et vins, comme image symbolique de la cuisine franc-comtoise.

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

La «Saucisse de Montbéliard» se caractérise par un fumage maîtrisé. Ce fumage lent qui nécessite une maîtrise permanente de la production de la fumée est un paramètre important du fumage. Ce savoir-faire, qui repose sur une gestion de la combustion lente sans flamme de sciure et de bois en fonction de différents paramètres, est transmis au sein des entreprises régionales. C'est une pratique et un savoir-faire humain qui se sont développés, en réponse aux contraintes du milieu.

Les résineux sont omniprésents dans la forêt franc-comtoise, notamment en zone montagneuse. Très logiquement les salaisoniers locaux ont utilisé les types de bois à leur disposition. Cette pratique d'utilisation de résineux comme la pratique de fumage maîtrisé initialement développée dans les zones de montagne, s'est également étendue à l'ensemble de la Franche-Comté. Cette présence particulière des résineux justifie que le fumage de la «Saucisse de Montbéliard» se soit développé à partir de bois de résineux exclusivement, à la différence de l'essentiel des autres types de saucisse fumées que l'on peut rencontrer à l'échelle française ou européenne, qui sont fumées à partir de bois de feuillus.

Le fumage au bois de résineux est une spécificité forte de la «Saucisse de Montbéliard» lui donnant sa couleur ambrée et son goût de fumé qui est intimement lié à son aire de fabrication.

Par ailleurs conjointement aux pratiques de fumage, la pratique du hachage grossier, de la fermeture par torsion, de l'embossage dans le menu de porc font partie des pratiques traditionnelles locales spécifiques de la région franc-comtoise. La Franche-Comté correspond à une zone de savoir-faire.

Au final, cet ancrage territorial et la persistance sur l'aire géographique d'un réseau dense d'opérateurs, de l'élevage à la transformation, inter-dépendants qui interviennent dans l'élaboration du produit apparaissent aujourd'hui comme des facteurs importants de la réputation du produit.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaucisseDeMontbeliardV2.pdf>

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

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>

