

Journal officiel

de l'Union européenne

C 81



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année
20 mars 2013

Numéro d'information

Sommaire

Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2013/C 81/01	Communication de la Commission relative à la quantité disponible pour la sous-période du mois de mai 2013 dans le cadre de certains contingents ouverts par l'Union européenne pour les produits du secteur du riz	1
2013/C 81/02	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
2013/C 81/03	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 ⁽²⁾	3
2013/C 81/04	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 ⁽²⁾	8

FR

Prix:
3 EUR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE, sauf en ce qui concerne les produits relevant de l'annexe I du traité

⁽²⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

IV Informations

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

Commission européenne

2013/C 81/05	Taux de change de l'euro	12
--------------	--------------------------------	----

V Avis

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

Commission européenne

2013/C 81/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6841 — Goldman Sachs/TPG Lundy/Tulloch Homes Group Limited) ⁽¹⁾	13
--------------	---	----

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 81/07	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	14
--------------	---	----



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

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

**Communication de la Commission relative à la quantité disponible pour la sous-période du mois de
mai 2013 dans le cadre de certains contingents ouverts par l'Union européenne pour les produits du
secteur du riz**

(2013/C 81/01)

Le règlement (UE) n° 1274/2009 de la Commission ⁽¹⁾ a ouvert des contingents tarifaires pour l'importation de riz originaire des pays et territoires d'outre-mer (PTOM). Aucune demande de certificat d'importation n'a été déposée dans les sept premiers jours du mois de janvier 2013 pour les contingents portant les numéros d'ordre 09.4189 et 09.4190.

Conformément à la deuxième phrase de l'article 7, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1301/2006 de la Commission ⁽²⁾, les quantités qui ne font pas l'objet de demandes sont ajoutées à la sous-période suivante.

Conformément à l'article 1^{er}, paragraphe 5, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1274/2009 de la Commission, les quantités disponibles pour la sous-période suivante sont communiquées par la Commission avant le 25^e jour du dernier mois d'une sous-période donnée.

En conséquence, la quantité totale disponible pour la sous-période du mois de mai 2013 dans le cadre des contingents portant les numéros d'ordre 09.4189 et 09.4190 visés au règlement (UE) n° 1274/2009 est fixée à l'annexe de la présente communication.

⁽¹⁾ JO L 344 du 23.12.2009, p. 3.

⁽²⁾ JO L 238 du 1.9.2006, p. 13.

ANNEXE

Quantités disponibles pour la sous-période suivante conformément au règlement (UE) n° 1274/2009

Origine	Numéros d'ordre	Demandes de certificats d'importation déposées pour la sous-période du mois de janvier 2013	Quantité totale disponible pour la sous-période du mois de mai 2013 (en kg)
Antilles néerlandaises et Aruba	09.4189	⁽¹⁾	16 667 000
PTOM les moins développés	09.4190	⁽¹⁾	6 667 000

⁽¹⁾ Pas d'application de coefficient d'attribution pour cette sous-période: aucune demande de certificat n'a été transmise à la Commission.

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, sauf en ce qui concerne les produits relevant de l'annexe I du traité)

(2013/C 81/02)

Date d'adoption de la décision	21.2.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35985 (12/N)	
État membre	Belgique	
Région	—	Zones mixtes
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Indemnisation des dommages agricoles causés par la sécheresse du printemps 2011	
Base juridique	<p>Loi du 12 juillet 1976 relative à la réparation de certains dommages causés à des biens privés par des calamités naturelles</p> <p>Arrêté du 7 avril 1978 fixant les taux variables par tranche du montant total net des dommages subis, de même que le montant de la franchise et de l'abattement pour le calcul de l'indemnité de réparation de certains dommages causés à des biens privés par des calamités agricoles (projet) arrêté royal considérant comme une calamité agricole la sécheresse du printemps 2011, délimitant l'étendue géographique de cette calamité et déterminant l'indemnisation des dommages</p> <p>(projet) arrêté ministériel déterminant les modalités d'introduction et le mode d'examen des demandes en exécution de l'arrêté royal du ... considérant comme une calamité agricole la sécheresse du printemps 2011, délimitant l'étendue géographique de cette calamité et déterminant l'indemnisation des dommages</p> <p>(projet) circulaire relative à la gestion des dommages causés par la sécheresse de 2011</p>	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Mauvaises conditions climatiques	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 3 Mio EUR Budget annuel: 3 Mio EUR	
Intensité	68 %	
Durée	jusqu'au 31.12.2013	
Secteurs économiques	Culture de céréales (à l'exception du riz), de légumineuses et de graines oléagineuses, culture de légumes, de melons, de racines et de tubercules, culture de plantes à fibres	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	SPF Économie, PME, classes moyennes et énergie City Atrium rue du Progrès 50 1210 Bruxelles BELGIQUE	
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)

(2013/C 81/03)

Date d'adoption de la décision	23.1.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.29367 (12/NN)	
État membre	France	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Service d'intérêt économique général (SIEG) d'accessibilité bancaire du Livret A de la banque postale	
Base juridique	Article L. 221-1 et L. 518-25-1 du code monétaire et financier en vertu de la Loi de modernisation de l'économie (Loi 2008-776 du 4 août 2008)	
Type de la mesure	Aide ad hoc	Banque postale
Objectif	Services d'intérêt économique général	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 1 505 Mio EUR	
Intensité	—	
Durée	1.1.2009-31.12.2014	
Secteurs économiques	Activités financières et d'assurance	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministère de l'économie et des finances 139 rue de Bercy 75572 Paris Cedex 12 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>

Date d'adoption de la décision	20.11.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.33337 (12/NN)	
État membre	Pologne	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Potencjalna pomoc państwa dla Polskich Linii Lotniczych LOT	
Base juridique	—	
Type de la mesure	Aide ad hoc	LOT Airlines
Objectif	—	
Forme de l'aide	Autres formes de prises de participation	
Budget	Budget global: 400 Mio PLN	
Intensité	—	
Durée	—	
Secteurs économiques	Transports aériens	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	—	
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	20.12.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35033 (12/N)	
État membre	Italie	
Région	Sicilia, Calabria	Article 107(3)(a)
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Aiuto al salvataggio dell'impresa G.D.M. SpA 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. articolo 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'articolo 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'articolo 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274</p>	
Type de la mesure	Aide ad hoc	G.D.M. SpA in A.S.
Objectif	Sauvetage d'entreprises en difficulté, développement régional, emploi	
Forme de l'aide	Garantie	
Budget	Budget global: 16,60 Mio EUR	
Intensité	100 %	
Durée	6 mois	
Secteurs économiques	Autre commerce de détail en magasin non spécialisé	
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	20.2.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35697 (12/N)	
État membre	Grèce	
Région	Thessalia	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Κρατικός Αερολιμένας Σκιάθου (Επέκταση Διαπέδου Σταθμευσης Αεροσκαφών και Νέος Συνδετήριος Τροχόδρομος)	
Base juridique	Νόμοι 3669/2008, 3614/2007, Οδηγία 2004/18/ΕΚ, Α.Π. 4053/ΕΥΣ1749/27.3.2008 και Α.Π. 1079/Φ.95/31.5.2011.	
Type de la mesure	Aide individuelle	Υπηρεσία Πολιτικής Αεροπορίας (ΥΠΑ), Hellenic Civil Aviation Authority
Objectif	Développement sectoriel	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 16,30 Mio EUR	
Intensité	79,62 %	
Durée	1.2.2013-13.12.2015	
Secteurs économiques	Transports aériens	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ενδιάμεση Διαχειριστική Αρχή Μεταφορών Αγίας Σόφιας Ν. ΨΥΧΙΚΟ 154 51 Αθήνα/Athens ΕΛΛΑΔΑ/GREECE	
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	4.12.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35703 (12/N)	
État membre	Autriche	
Région	—	Zones mixtes
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Verlängerung der Beihilfenregelung „Übernahme von Haftungen für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft 2011-2013“	
Base juridique	Richtlinie des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit für die Übernahme von Haftungen für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft 2007-2013	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Restructuration d'entreprises en difficulté	
Forme de l'aide	Garantie	
Budget	Budget global: 12 Mio EUR	
Intensité	—	
Durée	10.10.2012-31.12.2013	
Secteurs économiques	Hébergement et restauration	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend Stubenring 1 1010 Wien ÖSTERREICH	
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)
(2013/C 81/04)

Date d'adoption de la décision	12.12.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35744 (12/N)	
État membre	Irlande	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Prolongation of the Eligible Liabilities Guarantee Scheme until 30 June 2013	
Base juridique	The Credit Institutions (Financial Support) Act 2008 The Credit Institutions (Eligible Liabilities Guarantee) Scheme 2009	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Remède à une perturbation grave de l'économie	
Forme de l'aide	Garantie	
Budget	[...] (*)	
Intensité	—	
Durée	1.1.2013-30.6.2013	
Secteurs économiques	Activités financières et d'assurance	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Minister for Finance Government Buildings Upper Merrion St. Dublin 2 IRELAND	
Autres informations	—	

(*) Informations confidentielles.

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	29.1.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35944 (12/N)	
État membre	Pologne	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Siódme przedłużenie programu gwarancji na rzecz banków w Polsce	
Base juridique	Ustawa z dnia 12 lutego 2009 r. o udzielaniu przez Skarb Państwa wsparcia instytucjom finansowym (Dz.U. nr 39, poz. 308 ze zm.) Ustawa z dnia 19 listopada 2009 r. o zmianie ustawy o udzielaniu przez Skarb Państwa wsparcia instytucjom finansowym (Dz.U. z 2010 r. nr 3, poz. 12)	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Remède à une perturbation grave de l'économie	
Forme de l'aide	Autre, garantie — Outre les garanties d'État couvrant les émissions de titres de dette des banques, l'aide peut être apportée sous les formes suivantes: i) prêt d'obligations du Trésor, ii) vente d'obligations du Trésor avec paiement différé; iii) vente d'obligations du Trésor avec paiement échelonné et iv) vente d'obligations du Trésor proposées à des établissements financiers particuliers.	
Budget	Budget global: 160 000 Mio PLN	
Intensité	—	
Durée	jusqu'au 30.6.2013	
Secteurs économiques	Activités financières et d'assurance	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Minister Finansów ul. Świętokrzyska 12 00-916 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	4.2.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36051 (13/N)	
État membre	Autriche	
Région	Burgenland	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Verlängerung der staatlichen Beihilfe N 670/08 — Regelung für Rettungs- und Umstrukturierungsbeihilfen für KMU im Burgenland	
Base juridique	Gesetz vom 24. März 1994 über Maßnahmen zur Gewährleistung der wirtschaftlichen Entwicklung im Burgenland (Landes-Wirtschaftsförderungsgesetz 1994 — WiföG), LGBL. Nr. 33, in der Fassung des Gesetzes LBGL. Nr. 22/2008	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Sauvetage d'entreprises en difficulté	
Forme de l'aide	Autres	
Budget	Budget global: 3 Mio EUR	
Intensité	—	
Durée	10.10.2012-31.12.2013	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Amt der Burgenländischen Landesregierung Europaplatz 1 7000 Eisenstadt ÖSTERREICH	
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	13.2.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36063 (13/N)	
État membre	France	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Crédit d'impôt en faveur de la production phonographique	
Base juridique	Loi 2006-961 du 1 ^{er} août 2006 relative au droit d'auteur et aux droits voisins dans la société de l'information Loi 2012-1509 du 29 décembre 2012 de finances pour 2013 (article 28)	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Culture	
Forme de l'aide	Réduction du taux d'imposition	
Budget	Budget global: 48 Mio EUR Budget annuel: 12 Mio EUR	
Intensité	30 %	
Durée	1.1.2013-31.12.2016	
Secteurs économiques	Arts, spectacles et activités récréatives, activités créatives, artistiques et de spectacle	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministère de la culture et de la communication 3 rue de Valois 75033 Paris Cedex 01 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>

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

19 mars 2013

(2013/C 81/05)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2944	AUD	dollar australien	1,2475
JPY	yen japonais	123,49	CAD	dollar canadien	1,3265
DKK	couronne danoise	7,4555	HKD	dollar de Hong Kong	10,0455
GBP	livre sterling	0,85585	NZD	dollar néo-zélandais	1,5712
SEK	couronne suédoise	8,3421	SGD	dollar de Singapour	1,6179
CHF	franc suisse	1,2218	KRW	won sud-coréen	1 440,51
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	11,9332
NOK	couronne norvégienne	7,5205	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,0457
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5887
CZK	couronne tchèque	25,647	IDR	rupiah indonésien	12 580,16
HUF	forint hongrois	305,20	MYR	ringgit malais	4,0409
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	52,675
LVL	lats letton	0,7015	RUB	rouble russe	39,9325
PLN	zloty polonais	4,1548	THB	baht thaïlandais	37,900
RON	leu roumain	4,4060	BRL	real brésilien	2,5637
TRY	lire turque	2,3509	MXN	peso mexicain	16,0453
			INR	roupie indienne	70,3830

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

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.6841 — Goldman Sachs/TPG Lundy/Tulloch Homes Group Limited)

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

(2013/C 81/06)

1. Le 13 mars 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel les entreprises The Goldman Sachs Group, Inc. («Goldman Sachs», États-Unis d'Amérique) et TPG LundyCo, L.P. («TPG Lundy», Îles Caïmans), contrôlée en dernier ressort par TPG Group (États-Unis d'Amérique), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Tulloch Homes Group Limited («Tulloch Homes», Royaume-Uni) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Goldman Sachs: banque d'affaires et société de placement et de gestion de portefeuille de dimension mondiale,
- TPG Group: société d'investissement privée présente au niveau mondial, qui gère un éventail de fonds investissant dans diverses entreprises au moyen de rachats et de restructurations d'entreprises,
- Tulloch Homes: conception et construction de maisons et d'appartements résidentiels au Royaume-Uni.

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.6841 — Goldman Sachs/TPG Lundy/Tulloch Homes Group Limited, à l'adresse suivante:

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

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2013/C 81/07)

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

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽²⁾****«LONZO DE CORSE»/«LONZO DE CORSE — LONZU»****N° CE: FR-PDO-0005-0994-26.04.2012****IGP () AOP (X)****1. Dénomination:**

«Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu»

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:

L'appellation d'origine «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» est élaborée à partir de la longe de porc de race locale nustrale, salée, séchée et affinée.

Les phases de salage, séchage et affinage ont une durée minimale de 3 mois, dont une durée d'affinage supérieure à 1 mois (dernière phase de l'élaboration du produit, réalisée exclusivement en conditions ambiantes naturelles, et essentielle pour l'acquisition de la texture du produit et le développement des arômes).

Les caractéristiques spécifiques du produit sont les suivantes: sa forme est longue, à la tranche cylindrique à ovale, constitué par le filet de porc découpé en conservant du gras de couverture. Sa longueur varie entre 15 et 30 centimètres et son poids sec entre 0,5 et 1,1 kg.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Il est présenté sous enveloppe boyau de porc ou voile de panne de porc, bridé avec une ficelle ou un filet.

La tranche, d'aspect parfois huileux, présente une noix de muscle unique de couleur homogène rouge rosé à rouge, légèrement persillé à persillé et un gras de bardière de couleur blanc à blanc rosé.

La proportion gras/maigre sur le produit sec est comprise entre 25 % et 35 %.

Le gras a une texture plutôt moelleuse. Le maigre est ferme et parfois souple.

Elle est caractérisée par la présence d'arômes (goût de jambon sec ou de noisette ou de champignon ou boisé), une saveur salée caractéristique et par la présence d'une note poivrée.

Un léger arôme et goût de fumé sont possibles.

Les caractéristiques physico-chimiques et biochimiques sont les suivantes (% du produit sec):

- les lipides totaux du gras sont ≥ 89 %;
- le pourcentage de sel est compris entre 6,5 % et 10 %;
- le lipide intramusculaire est ≥ 5 %;
- traces de Nitrite/Nitrate;
- le taux d'humidité dans le maigre est compris entre 35 et 50 %;
- l'acide oléique est ≥ 45 %.

Le produit peut être commercialisé en pièce entière, tranché sous-vide ou en portion sous-vide, d'un poids minimal de 200 grammes.

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

Caractéristiques des carcasses

Les carcasses de porcs qui servent à l'élaboration des produits sont issues de porcs de race nustrale ayant un âge d'abattage compris entre 12 et 36 mois dont le poids carcasse est compris entre 85 et 140 kg. L'épaisseur de lard est comprise entre 2,5 et 6 cm.

Les facteurs race nustrale, âge d'abattage élevé, élevage sur parcours et finition essentiellement à base de châtaigne et/ou de glands procurent à la matière première une qualité particulière: une coloration de la viande rouge à rouge soutenu, une charge lipidique importante et une qualité du gras spécifique.

Caractéristiques de la pièce fraîche

- Uniquement le filet et le carré de côtes.
- 4 pièces par porc.
- Parage forme parallélépipédique.
- Dégraissage partiel éventuel du gras de couverture.
- Poids frais compris entre 0,7 kg et 1,5 kg.
- Tous les procédés ayant recours à des températures négatives (congélation, surgélation, ...) sont interdits.

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

Après leur sevrage, les animaux sont élevés sur parcours. Ces parcours correspondent à des déplacements des troupeaux sur les territoires sylvo-pastoraux dont les éléments de gestion reposent entre autre sur la disponibilité des ressources fourragères et des saisons.

L'alimentation est en partie prélevée par les animaux eux-mêmes sur ces parcours (herbes, racines, tubercules ...). Les rations en aliments complémentaires sont apportées au troupeau sur les territoires d'élevage par l'éleveur dans la limite de 2 kilogrammes par jour et par porc. Les aliments complémentaires sont composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs produits dérivés, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs produits dérivés (blé, orge, maïs). Le maïs est autorisé dans cet aliment complémentaire jusqu'à quarante-cinq jours avant l'entrée en finition.

La finition s'effectue entre les mois d'octobre et mars pour une durée minimale de 45 jours. Durant cette période, les animaux se nourrissent exclusivement de glands et de châtaignes qu'ils prélèvent en parcourant les territoires de finition (chênaies et châtaigneraies) pendant les 30 premiers jours au minimum. La complémentation à l'orge est ensuite autorisée. La ration d'orge est inférieure à 4 kg/jour/porc. Le cumul des rations quotidiennes d'orge apportées par l'éleveur ne doit pas dépasser 30 % de l'alimentation en châtaignes et/ou glands durant la période de finition.

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

Toutes les étapes de production (le naissage, l'élevage, la finition, l'abattage des porcs, la transformation et l'affinage des pièces de charcuterie) sont réalisées obligatoirement dans l'aire géographique.

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

La découpe, le tranchage et le conditionnement sont obligatoirement effectués dans l'aire géographique pour les raisons suivantes:

- perte de maîtrise de la qualité organoleptique lors des conditions de stockage et de manipulation des produits,
- perte de maîtrise du suivi des produits, de la traçabilité et du ré-étiquetage.

Le tranchage est réalisé manuellement, au couteau exclusivement, afin d'éviter un échauffement de la viande, risquant ainsi de détériorer les qualités organoleptiques spécifiques au produit. Le matériel autorisé est le suivant: un couteau trancheur et un support.

L'enveloppe (boyau naturel ou voile de panne) est préalablement retirée pour les produits tranchés.

Le portionnement et le tranchage sont suivis d'une mise sous-vide immédiate des produits.

Le maigre se caractérise par une couleur rouge à rouge soutenu. L'absence de conservateurs (permettant de limiter l'oxydation et donc de stabiliser la couleur du produit) autres que le sel, rend indispensable une mise sous-vide dans un délai le plus court possible, afin d'éviter le noircissement de la viande.

Le gras, qui se caractérise par une saveur, un arôme, une couleur et un brillant qui lui sont propres, rancit facilement exposé à l'air libre, ce qui confirme la nécessité d'une mise sous vide dans les plus brefs délais.

De même, une pièce entamée est entièrement conditionnée dans les 12 heures.

Ces modalités ont pour objet d'éviter au produit toute dénaturation, surtout en termes de caractéristiques organoleptiques.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Indépendamment des mentions réglementaires applicables aux produits de charcuterie, l'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» comporte les indications suivantes:

- le nom de l'appellation d'origine «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu»;
- le symbole AOP de l'Union européenne, à compter de l'enregistrement au niveau de l'Union européenne.

Une mention «finition châtaigne et/ou gland» ou «porcs finis à la châtaigne et/ou au gland» ou «100 % châtaignes/glands» peut figurer sur l'étiquette pour les seuls produits issus d'animaux ayant eu une finition à la châtaigne et/ou au gland exclusivement.

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

La délimitation de l'aire géographique de l'appellation d'origine «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu», est basée sur les communes dont le milieu physique répond aux conditions d'élevage et de transformation traditionnels du «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu», ce qui correspond alors à l'ensemble du territoire corse hormis le littoral, inadapté aux conditions de production du produit.

Ainsi, l'aire géographique comprend les départements de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse dont les communes suivantes sont retenues en partie:

Département de Corse-du-Sud: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casagione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarellu, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Département de Haute-Corse: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersu, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastru, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimoine, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique a été déposé en mairie pour les communes retenues en partie. Pour ces communes, le zonage cartographique est consultable sur le site internet de l'autorité compétente nationale conformément aux exigences de la directive INSPIRE.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La Corse possède un environnement naturel particulièrement original, tant du point de vue climatique, orographique ou pédologique, que du point de vue du fonctionnement des écosystèmes.

Géologiquement, on peut distinguer à l'ouest une Corse hercynienne où dominent granites, granulites et porphyres qui donnent des reliefs très heurtés, et au nord-est, une Corse alpine où se rencontrent des schistes lustrés et divers terrains sédimentaires et où les altitudes sont plus modestes, les reliefs moins hardis. Combinés aux étagements climatiques, les sols permettent une couverture végétale importante et l'implantation des végétations utiles pour la conduite du cheptel porcin spécifique.

La Corse est soumise au climat méditerranéen, mais par suite de son insularité, comme de la diversité des altitudes et des expositions résultant d'une topographie complexe, ce climat est extrêmement nuancé et il en résulte des contrastes parfois saisissants entre des vallées ou même des versants très proches.

La flore actuelle de la Corse est essentiellement paléoméditerranéenne. L'isolement a favorisé l'évolution des espèces et la flore corse est caractérisée par une proportion élevée d'espèces endémiques.

Parmi les différents étages de végétation, on trouve l'étage méditerranéen subhumide, caractérisé par la présence du chêne-liège et du chêne vert. La formation la plus largement répandue dans cet étage est le maquis.

L'étage méditerranéen humide est caractérisé par le châtaignier. C'est à ce niveau que disparaît l'olivier, dont la limite haute coïncide avec la limite basse du châtaignier.

Ainsi, la Corse est un pays de vocation forestière, les conditions de sol et de climat y sont, dans l'ensemble, très favorables à la forêt. Les ressources en châtaigniers et en chênes sont particulièrement bien représentées sur l'ensemble de la surface de l'île.

Les produits de charcuterie sont anciens et ont constitué pendant très longtemps, avec les produits laitiers, une des sources principales de protéines animales dans la diète insulaire traditionnelle.

Les systèmes actuels d'élevage sont hérités d'une tradition pastorale ancienne qui consistait à déplacer les troupeaux de porcs sur les territoires sylvo-pastoraux de montagne ou d'estive (les parcours) en fonction des ressources fourragères spontanées du milieu.

De race locale, le porc de race nustrale est de type ibérique. C'est un animal rustique particulièrement adapté à ce type d'élevage. Il valorise assez bien les ressources naturelles qu'il trouve. Ce sont les truies qui mènent les troupeaux sur les différents parcours, qui présentent une certaine diversité (zones arborées, prairie des estives ...). Les parcours peuvent aussi évoluer en fonction des saisons et des ressources fourragères présentes dans le milieu.

Du sevrage jusqu'à la fin de la croissance, l'éleveur apporte aux animaux, sur les parcours, la ration alimentaire indispensable à leur développement. Les porcs prélèvent aussi les ressources fourragères présentes sur les territoires (herbes, racines, tubercules ...).

Durant la phase de finition, les animaux vont parcourir les chênaies et les châtaigneraies au moment de leur production de fruits. Ils se nourrissent essentiellement de châtaignes et/ou de glands pendant toute la période d'automne et d'hiver. La complémentation autorisée ne peut être que de l'orge.

Cette étape est une phase clé qui a un effet direct sur la prise de poids et la qualité du gras (taux d'acide gras mono insaturé élevé et taux d'acide gras saturé faible).

Les conditions climatiques des zones d'élevage se sont traduites par la nécessité de recourir à des procédés de conservation adaptés. C'est donc la charcuterie sèche qui s'est imposée, mobilisant comme principes de conservation: la salaison et la dessiccation.

En l'absence de froid industriel, qui n'est apparu qu'à la fin du XIX^e siècle, les insulaires ont tiré partie des capacités que leur apportait le milieu. C'est ainsi que l'abattage et la transformation étaient, et restent encore, fortement saisonnés. De ce fait, la consommation du «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» débute courant février pour se terminer en septembre. C'est un produit «primeur» dans la catégorie des pièces anatomiques de charcuterie sèche, il sera le premier à orner les tables, en entrée de repas. Cette consommation, prioritairement printanière, en fait un produit de consommation courante et quotidienne.

La transformation fait appel à des procédés naturels. Les seuls ingrédients historiquement disponibles et entrant encore aujourd'hui dans la fabrication sont le sel, le poivre ou le piment (aucun conservateur). Le séchage est réalisé à travers l'utilisation de la chaleur du feu de bois de feuillus locaux.

La durée et les conditions traditionnelles d'affinage (en cave naturelle et à température ambiante) permettent d'obtenir des qualités organoleptiques spécifiques, particulièrement au niveau du développement des arômes et de la texture.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques spécifiques du «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» sont les suivantes:

- La tranche présente un maigre de couleur homogène rosé à rouge, liée au taux de pigments présent dans les muscles.
- Le maigre est légèrement persillé, lié à un taux de lipide intramusculaire supérieur ou égal à 5 %.
- La tranche est d'aspect parfois huileux, lié à un taux d'acide oléique élevé.
- La texture du gras est plutôt moelleuse, liée à une lipolyse élevée.
- La tranche présente une légère intensité aromatique (goût de jambon sec ou de noisette ou de champignon ou boisé), une saveur salée caractéristique liée à un taux de sel compris entre 6,5 et 10 % et une note poivrée.

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'utilisation de porcs de race nustrale est un élément essentiel du terroir. En effet, la rusticité de cette race locale, avec une capacité à supporter des variations climatiques et alimentaires importantes et à accumuler rapidement des réserves lipidiques lorsque la nourriture est abondante, ainsi que les conditions de son élevage sont originales et particulièrement bien adaptées au territoire: zone de montagne, élevage sur parcours, cycle long de production (âge d'abattage élevé pour un poids carcasse toujours inférieur à 140 kg), alimentation fondée sur les ressources naturelles, pendant la phase de finition en particulier.

Les exploitations porcines extensives ont ainsi, sur la quasi-totalité du territoire corse, une abondante ressource nourricière à disposition: châtaigniers et chênes verts étant répartis aussi bien au sein d'espaces naturels forestiers fortement anthropisés, que sur des surfaces que l'on peut qualifier d'agroforestières.

La conjonction de l'adaptation de la race et des ressources naturelles à disposition permet d'obtenir un produit dont la qualité s'exprime par une couleur rosé à rouge, une forte adiposité (proportion gras/maigre et persillé élevés) et un poids du produit sec inférieur à 1,1 kg.

De plus, la phase de finition a un effet direct sur:

- la prise de poids de l'animal, avec en particulier une augmentation de la charge lipidique sous cutanée (supérieur à 2,5 cm);
- la qualité du gras (taux d'acide gras mono insaturé élevé et un taux d'acide gras saturé faible).

La viande de porc présente donc une bonne aptitude à la salaison. Les pratiques de salage, dont l'utilisation exclusive de sel de mer comme seul agent de conservation, expliquent la saveur salée du produit fini qui est nettement perceptible. De même, le parage du produit engendre un aspect et une forme spécifique (présence partielle du gras de bardière).

Cette viande de porc permet aussi un affinage long en conditions ambiantes naturelles. Cela se traduit par des caractéristiques organoleptiques spécifiques comme une texture sèche et parfois souple et d'une légère intensité aromatique.

Le taux de sel relativement élevé et le cycle long des produits (sèche et affinage) génèrent peu de protéolyse et une lipolyse élevée ce qui conduit aux spécificités organoleptiques du produit, notamment sa texture plutôt moelleuse.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCLonzoDeCorse_cle0e6156.pdf

⁽³⁾ Cf. note 2.

Prix d'abonnement 2013 (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	1 300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 420 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	910 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>

