

Journal officiel

de l'Union européenne

C 140



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année
18 mai 2013

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2013/C 140/01 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

IV *Informations*

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

Commission européenne

2013/C 140/02 Taux de change de l'euro 6

2013/C 140/03 Communication de la Commission relative à l'application de l'article 4 du règlement (CE) n° 552/2004 du Parlement européen et du Conseil concernant l'interopérabilité du réseau européen de gestion du trafic aérien (*Publication des titres et références des spécifications communautaires conformément au règlement*) ⁽¹⁾ 7

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire (<i>suite</i>)	Page
2013/C 140/04	Opinion du comité consultatif en matière d'ententes et de position dominante rendue lors de sa réunion du 19 novembre 2012 concernant un projet de décision relatif à l'affaire COMP/39.839 (1) — Telefónica et Portugal Telecom — Rapporteur: Lettonie	8
2013/C 140/05	Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes rendu lors de sa réunion du 21 janvier 2013 au sujet d'un projet de décision concernant l'affaire COMP/39.839 (2) — Telefónica Et Portugal Telecom — Rapporteur: Lettonie	9
2013/C 140/06	Rapport final du conseiller-auditeur — COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom	10
2013/C 140/07	Résumé de la décision de la Commission du 23 janvier 2013 relative à une procédure d'application de l'article 101 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne (Affaire COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom) [<i>notifiée sous le numéro C(2013) 306 final</i>]	11

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2013/C 140/08	Action préparatoire «Circulation des films à l'ère numérique» — Appel à propositions 2013	14
---------------	---	----

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

Commission européenne

2013/C 140/09	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6866 — Time Warner/CME) ⁽¹⁾	16
---------------	---	----

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 140/10	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	17
---------------	---	----



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

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)

(2013/C 140/01)

Date d'adoption de la décision	20.3.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35135 (12/N)	
État membre	Allemagne	
Région	Thuringen	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Multifunktionsarena der Stadt Erfurt	
Base juridique	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordinierungsrahmen der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ ab 2009, Teil B 2. Richtlinie des Freistaats Thüringen für die Gewährung von Zuwendungen aus Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GRW), Teil II 3. Thüringer Landeshaushaltsordnung (ThürLHO) 4. Thüringer Verwaltungsprozessgesetz (ThürVwVerfG) 	
Type de la mesure	Aide individuelle	Stadion-Betreibergesellschaft
Objectif	Développement sectoriel	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 29,48 Mio EUR	
Intensité	84 %	
Durée	—	
Secteurs économiques	Activités récréatives et de loisirs, Organisation de salons professionnels et congrès, Activités liées au sport	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Thüringer Aufbaubank Gorkistraße 9 99084 Erfurt DEUTSCHLAND	
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	20.3.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35440 (12/N)	
État membre	Allemagne	
Région	Thuringen	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Multifunktionsarena der Stadt Jena	
Base juridique	1. Koordinierungsrahmen der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ ab 2009, Teil B 2. Richtlinie des Freistaats Thüringen für die Gewährung von Zuwendungen aus Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GRW), Teil II 3. Thüringer Landeshaushaltsordnung (ThürLHO) 4. Thüringer Verwaltungsverfahrensgesetz (ThürVwVerfG)	
Type de la mesure	Aide individuelle	Stadt Jena
Objectif	Développement sectoriel	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 34,45 Mio EUR	
Intensité	100 %	
Durée	—	
Secteurs économiques	Organisation de salons professionnels et congrès, Activités sportives, récréatives et de loisirs	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Thüringer Aufbaubank Gorkistraße 9 99084 Erfurt DEUTSCHLAND	
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	13.5.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36027 (13/N)	
État membre	Italie	
Région	Valle d'Aosta	Zones mixtes
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Organizzazione delle attività regionali di protezione civile — contributi al settore delle attività produttive	
Base juridique	Legge regionale 18 gennaio 2001, n. 5 «Organizzazione delle attività regionali di protezione civile» Delibera di Giunta regionale n. 2377 del 12 luglio 2004 Delibera di Giunta regionale n. 2378 del 12 luglio 2004 Delibera di Giunta regionale n. 3509 dell'11 ottobre 2004 Delibera di Giunta regionale n. 2705 del 2 ottobre 2009	
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: 1,50 Mio EUR	
Intensité	70 %	
Durée	jusqu'au 31.12.2018	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Regione autonoma Valle d'Aosta Piazza Deffeyes 1 11100 Aosta AO 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	15.3.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36092 (13/N)	
État membre	Italie	
Région	Emilia-Romagna	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Aiuto al salvataggio di RDB 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. 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	RDB Terrecote Srl in AS, RDB SpA in A.S., RDB Hebel SpA in AS
Objectif	Sauvetage d'entreprises en difficulté	
Forme de l'aide	Garantie	
Budget	Budget global: 25 Mio EUR	
Intensité	100 %	
Durée	1.5.2013-1.11.2013	
Secteurs économiques	Construction	
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	27.2.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36127 (13/N)	
État membre	Autriche	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Privatrundfunkfonds (PRRF); Fonds zur Förderung des privaten Rundfunks	
Base juridique	§§ 30 bis 32 KommAustria Gesetz (KOG), Richtlinien über die Gewährung von Mitteln aus dem Fonds zur Förderung des privaten Rundfunks.	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Culture, Conservation du patrimoine, Développement sectoriel, Formation, Innovation	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 30 Mio EUR Budget annuel: 15 Mio EUR	
Intensité	65 %	
Durée	1.3.2013-31.12.2014	
Secteurs économiques	Édition et diffusion de programmes radio, Programmation de télévision et télédiffusion, Programmation et diffusion, Activités cinématographiques, vidéo et de télévision	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Dr. Alfred GRINSCHGL Mariahilferstraße 77-79 1060 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>

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

17 mai 2013

(2013/C 140/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2869	AUD	dollar australien	1,3216
JPY	yen japonais	131,87	CAD	dollar canadien	1,3220
DKK	couronne danoise	7,4524	HKD	dollar de Hong Kong	9,9911
GBP	livre sterling	0,84475	NZD	dollar néo-zélandais	1,5917
SEK	couronne suédoise	8,5922	SGD	dollar de Singapour	1,6156
CHF	franc suisse	1,2449	KRW	won sud-coréen	1 437,84
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	12,0764
NOK	couronne norvégienne	7,5393	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9040
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5710
CZK	couronne tchèque	25,989	IDR	rupiah indonésien	12 554,93
HUF	forint hongrois	290,56	MYR	ringgit malais	3,8890
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	52,964
LVL	lats letton	0,6993	RUB	rouble russe	40,3876
PLN	zloty polonais	4,1704	THB	baht thaïlandais	38,324
RON	leu roumain	4,3370	BRL	real brésilien	2,6100
TRY	lire turque	2,3646	MXN	peso mexicain	15,8403
			INR	roupie indienne	70,6060

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

Communication de la Commission relative à l'application de l'article 4 du règlement (CE) n° 552/2004 du Parlement européen et du Conseil concernant l'interopérabilité du réseau européen de gestion du trafic aérien ⁽¹⁾

(Publication des titres et références des spécifications communautaires conformément au règlement)

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

(2013/C 140/03)

Organisation	Référence et titre de la spécification communautaire	Référence de la spécification communautaire remplacée	Date de cessation de la présomption de conformité de la spécification communautaire remplacée
ETSI ⁽¹⁾	EN 303 213-1 V1.3.1 Système avancé de guidage et de commande des mouvements en surface (A-SMGCS) — Partie 1: spécification de la Communauté en vue de l'application du règlement (CE) n° 552/2004 concernant l'interopérabilité dans le ciel unique européen pour le niveau 1 du A-SMGCS, interfaces externes comprises	EN 303 213-1 V1.2.1	1 ^{er} avril 2014
ETSI	EN 303 213-2 V1.3.1 Système avancé de guidage et de commande des mouvements en surface (A-SMGCS) — Partie 2: spécification de la Communauté en vue de l'application du règlement (CE) n° 552/2004 concernant l'interopérabilité dans le ciel unique européen pour le niveau 2 du A-SMGCS, interfaces externes comprises	EN 303 213-2 V1.1.1	1 ^{er} avril 2014

⁽¹⁾ «European Telecommunications Standards Institute» (Institut européen des normes de télécommunications): 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis Cedex, France, tél. +33 492944200, fax +33 493654716, <http://www.etsi.org>

⁽¹⁾ JO L 96 du 31.3.2004, p. 26.

Opinion du comité consultatif en matière d'ententes et de position dominante rendue lors de sa réunion du 19 novembre 2012 concernant un projet de décision relatif à l'affaire COMP/39.839 (1) — Telefónica et Portugal Telecom

Rapporteur: Lettonie

(2013/C 140/04)

Dans le cadre des questions ci-dessous, la «clause» fait référence à la clause neuvièmement du contrat d'achat de participations souscrit par Telefónica SA et Portugal Telecom SGPS SA (les «parties») le 28 juillet 2010 (le «contrat»).

1. Le comité consultatif est d'accord avec la Commission européenne sur le fait que la clause couvre les marchés espagnols et portugais de services de communications électroniques et de télévision qui sont identifiés dans le projet de décision.
 2. Le comité consultatif est d'accord avec la Commission sur le fait que la clause établit une obligation de non-concurrence (et non pas une obligation d'auto-évaluation ainsi qu'allégué par les parties) et qu'elle doit être qualifiée de restriction de la concurrence par objet.
 3. Le comité consultatif est d'accord avec la Commission sur le fait que la clause ne peut être considérée comme une restriction accessoire au contrat.
 4. Le comité consultatif est d'accord avec la Commission sur le fait que la clause pourrait affecter le commerce entre les États membres.
 5. Le comité consultatif est d'accord avec la Commission sur le fait que la clause enfreint l'article 101 du TFUE, qu'elle ne peut être exemptée en vertu de l'article 101 paragraphe 3 et que donc les parties ont enfreint l'article 101 du TFUE.
 6. Le comité consultatif est d'accord avec la Commission sur le fait que la durée de l'infraction des parties est de 4 mois (du 27 septembre 2010 jusqu'au 4 février 2011).
 7. Le comité consultatif est d'accord avec la Commission sur le fait qu'une amende devrait être imposée aux parties.
 8. Le comité consultatif demande à la Commission de prendre en considération tout autre point soulevé durant les discussions.
 9. Le comité consultatif recommande la publication de son opinion dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.
-

Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes rendu lors de sa réunion du 21 janvier 2013 au sujet d'un projet de décision concernant l'affaire COMP/39.839 (2) — Telefónica Et Portugal Telecom

Rapporteur: Lettonie

(2013/C 140/05)

1. La majorité du comité consultatif est d'accord avec la Commission en ce qui concerne le montant de base des amendes. Une minorité s'abstient.
 2. Le comité consultatif partage l'avis de la Commission selon lequel aucune circonstance aggravante ne saurait être retenue en l'espèce.
 3. Le comité consultatif est d'accord avec la Commission que le fait qu'il ait été mis fin à l'infraction le 4 février 2011, soit seize jours après l'ouverture de la procédure par la Commission, doit être pris en compte comme circonstance atténuante.
 4. Le comité consultatif est d'accord avec la Commission qu'il n'y a pas lieu de tenir compte de circonstances atténuantes autres que celle mentionnée au point 3 ci-dessus.
 5. La majorité du comité consultatif est d'accord avec la Commission sur le montant final des amendes. Une minorité s'abstient.
 6. Le comité consultatif invite la Commission à tenir compte de toute autre question soulevée au cours de la discussion.
 7. Le comité consultatif recommande la publication de son avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.
-

Rapport final du conseiller-auditeur ⁽¹⁾
COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom
(2013/C 140/06)

- (1) Le 19 janvier 2011, la Commission a décidé d'engager une procédure au sens de l'article 11, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil ⁽²⁾ et de l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 773/2004 de la Commission ⁽³⁾ contre Telefónica, SA et Portugal Telecom, SGPS, SA («PT») concernant une clause de non-concurrence figurant dans l'accord d'achat d'actions conclu par les deux entreprises dans le cadre de l'acquisition par Telefónica du contrôle exclusif d'un opérateur brésilien de services mobiles, Vivo Participações, SA.
- (2) À l'origine, la clause de non-concurrence avait été révélée par l'autorité espagnole de la concurrence. Après des consultations entre les autorités espagnole et portugaise de la concurrence et la Commission européenne, il a été décidé que la Commission se chargerait de l'enquête. Par conséquent, conformément à l'article 12 du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil, l'autorité espagnole de la concurrence a transféré tous les documents concernant l'affaire à la Commission.
- (3) La Commission a adopté une communication des griefs le 21 octobre 2011 et l'a notifiée à Telefónica et PT le 24 octobre 2011. Les deux parties ont pu accéder au dossier le 4 novembre 2011. La Commission avait d'abord fixé au 3 janvier 2012 le délai de réponse à la communication des griefs. À la demande des parties, ce délai a été prolongé de huit jours ouvrables.
- (4) Tant Telefónica que PT ont renoncé à exercer leur droit à demander une audition en vertu de l'article 12, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 773/2004 de la Commission. Aucune audition n'a donc eu lieu en l'espèce.
- (5) Dans la communication des griefs, la Commission est arrivée à la conclusion préliminaire que la clause de non-concurrence incluse dans l'accord d'achat d'actions entre Telefónica et PT équivalait à un accord de partage du marché dans le but de limiter la concurrence au sein du marché intérieur en violation de l'article 101 du TFUE.
- (6) Dans la décision, la Commission rejette les arguments avancés par les parties dans leurs réponses et confirme les conclusions figurant dans la communication des griefs.
- (7) Je n'ai reçu aucune plainte concernant l'exercice effectif des droits procéduraux par les parties à la procédure. Le projet de décision ne contient aucune objection au sujet de laquelle les parties n'ont pas eu l'occasion de faire connaître leur point de vue. En conséquence, je considère que l'exercice effectif des droits procéduraux de l'ensemble des parties à la procédure a été respecté.

Bruxelles, le 21 janvier 2013.

Michael ALBERS

⁽¹⁾ En vertu des articles 16 et 17 de la décision 2011/695/UE du président de la Commission européenne du 13 octobre 2011 relative à la fonction et au mandat du conseiller-auditeur dans certaines procédures de concurrence (JO L 275 du 20.10.2011, p. 29).

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

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 773/2004 de la Commission du 7 avril 2004 relatif aux procédures mises en œuvre par la Commission en application des articles 81 et 82 du traité CE (JO L 123 du 27.4.2004, p. 18).

Résumé de la décision de la Commission**du 23 janvier 2013****relative à une procédure d'application de l'article 101 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne****(Affaire COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom)***[notifiée sous le numéro C(2013) 306 final]***(Les textes en langues anglaise et portugaise sont les seuls faisant foi.)**

(2013/C 140/07)

1. INTRODUCTION

- (1) Le 23 janvier 2013, la Commission a adopté une décision relative à une procédure d'application de l'article 101 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne («TFUE»). Conformément aux dispositions de l'article 30 du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil ⁽¹⁾, la Commission publie ci-après le nom des parties et l'essentiel de la décision, notamment les sanctions infligées, en tenant compte de l'intérêt légitime des entreprises à ce que leurs secrets d'affaires ne soient pas divulgués.
- (2) La procédure et la décision ont trait à une clause de non-concurrence, insérée dans l'accord d'achat d'actions que Telefónica, SA (Telefónica) et Portugal Telecom SGPS, SA («Portugal Telecom») ont conclu le 28 juillet 2010 (l'«accord d'achat d'actions») et qui a permis à Telefónica d'acquiescer le contrôle exclusif de l'opérateur brésilien de téléphonie mobile Vivo, jusque-là détenu conjointement par les deux parties (l'«opération Vivo»).
- (3) La clause de non-concurrence en question est libellée comme suit:
- «Neuvièmement — Non-concurrence — Dans la mesure autorisée par la loi, chaque partie s'abstiendra de participer ou d'investir, directement ou indirectement, par l'intermédiaire de toute filiale, dans tout projet relevant du secteur des télécommunications (y compris, les services de téléphonie fixe et de téléphonie mobile, les services d'accès à internet et les services de télévision, à l'exception de tout investissement ou de toute activité en cours au jour de la signature du présent accord) susceptible d'être en concurrence avec l'autre partie sur le marché ibérique, pendant une période qui débute au jour de la date de signature du présent et qui prend fin le 31 décembre 2011.»
- (4) À la suite de l'ouverture de la procédure par la Commission le 19 janvier 2011, les parties ont supprimé la clause de non-concurrence le 4 février 2011.

2. DESTINATAIRES

- (5) Sont destinataires de la décision, Telefónica, SA (Telefónica) et Portugal Telecom SGPS, SA (Portugal Telecom),

toutes deux parties à l'accord d'achat d'actions comprenant la clause de non-concurrence et sociétés mères de leurs groupes d'entreprises respectifs.

- (6) Telefónica et Portugal Telecom sont les opérateurs de télécommunications historiques respectivement de l'Espagne et du Portugal. Elles détiennent des parts de marché élevées sur la plupart des marchés de communications électroniques dans leur État membre d'origine, mais limitées dans l'État membre d'origine de l'autre partie.

3. ESSENTIEL DE LA DÉCISION**3.1. Procédure**

- (7) Le 19 janvier 2011, la Commission a décidé d'ouvrir une procédure dans la présente affaire au sens de l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 773/2004 du Conseil ⁽²⁾ et de l'article 11, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil. Durant son enquête, la Commission a adressé à Telefónica, à Portugal Telecom et à certains de leurs clients multinationaux plusieurs demandes de renseignements, et ce conformément à l'article 18 du règlement (CE) n° 1/2003.
- (8) Le 21 octobre 2011, la Commission a adopté une communication des griefs, dans laquelle elle considérait à titre préliminaire que Telefónica et Portugal Telecom avaient enfreint l'article 101 du TFUE en s'accordant sur une clause de non-concurrence, qui équivalait à un accord de répartition des marchés.
- (9) Telefónica et Portugal Telecom ont eu accès au dossier le 4 novembre 2011.
- (10) Elles ont toutes deux répondu à la communication des griefs le 13 janvier 2012. Elles n'ont pas demandé à être entendues.
- (11) Le comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes a émis des avis favorables les 19 novembre 2012 et 21 janvier 2013. Ces avis ont été rendus conformément à l'article 14 du règlement (CE) n° 1/2003.

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

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 773/2004 de la Commission du 7 avril 2004 relatif aux procédures mises en œuvre par la Commission en application des articles 81 et 82 du traité CE (JO L 123 du 27.4.2004, p. 18).

3.2. Marchés en cause

- (12) Comme indiqué dans la décision, la clause de non-concurrence et l'infraction couvraient a) l'ensemble des services de communications électroniques, à l'exception des services mondiaux de télécommunications et des services de gros de transit international, sur lesquels les deux parties étaient présentes dans la péninsule ibérique à la date de la signature de l'accord et qui s'adressent aux clients multinationaux, et b) les services de télévision, explicitement mentionnés dans la clause de non-concurrence.
- (13) En l'espèce, la définition précise des marchés en cause peut demeurer ouverte eu égard au champ d'application étendu de la clause de non-concurrence. En tout état de cause, la décision énumère les différents marchés en cause conformément aux orientations fournies dans la recommandation 2007/879/CE de la Commission ⁽¹⁾, ainsi que conformément aux décisions antérieures et à la jurisprudence de la Commission.
- (14) Les marchés géographiques en cause ont une dimension nationale et s'étendent à l'Espagne et au Portugal.
- (15) Dans plusieurs déclarations, Telefónica et Portugal Telecom ont cherché à limiter le champ d'application de la clause de non-concurrence. Elles ont notamment indiqué, se fondant sur le libellé «à l'exception de tout investissement ou de toute activité en cours au jour de la signature du présent accord», que tous les marchés sur lesquels ZON (opérateur portugais dont Telefónica détenait 5,46 % des parts à l'époque de la signature de l'accord d'achat d'actions) était présente devaient être exclus du champ d'application de la clause. Selon elles, il convient également d'exclure de celui-ci tout marché sur lequel l'autre partie serait dans l'impossibilité d'exercer une concurrence (comme, par exemple, les marchés de gros, en raison de l'existence de barrières à l'entrée élevées).
- (16) La décision réfute ces déclarations. D'une part, Telefónica ne peut être considérée comme ayant exercé les activités développées par ZON, puisqu'elle ne contrôlait pas cette dernière. D'autre part, la clause de non-concurrence interdit aux parties d'entreprendre des activités et de réaliser des investissements «susceptible[s] d'être en concurrence avec l'autre partie». Cela signifie que si l'une des parties entre sur un marché sur lequel l'autre partie est déjà présente, ce marché sera couvert par la clause, puisque le nouvel arrivant serait «susceptible d'être en concurrence avec» l'autre partie. En outre, Telefónica et

Portugal Telecom devraient à tout le moins être considérées comme des concurrents potentiels sur l'ensemble des marchés des communications électroniques et des services de télévision sur lesquels elles sont présentes.

3.3. Infraction à l'article 101 du TFUE

- (17) Telefónica et Portugal Telecom ont fait valoir que la clause de non-concurrence leur imposait uniquement d'apprécier elles-mêmes la légalité et le champ d'application d'un accord de non-concurrence distinct qui serait accessoire à l'opération Vivo. Elles affirment avoir procédé chacune à cette appréciation et avoir partagé leurs résultats lors de deux audioconférences tenues les 26 et 29 octobre 2010, à l'occasion desquelles elles sont parvenues à la conclusion qu'un accord de non-concurrence n'était pas justifiable. Selon elles, la clause de non-concurrence était devenue caduque, ayant épuisé son objet, à la suite de la réalisation de cet exercice d'auto-évaluation, de sorte qu'aucune autre obligation ne pouvait en découler.
- (18) Contrairement à ce qu'allèguent les parties, il est indiqué dans la décision que la clause de non-concurrence constitue une infraction par objet à l'article 101, paragraphe 1, du TFUE eu égard à son libellé même (qui prévoit clairement une obligation de non-concurrence), au contexte économique et juridique dans lequel elle s'inscrit (par exemple, les marchés de communications électroniques, qui sont libéralisés), ainsi qu'aux agissements effectifs des parties (comme par exemple le fait de n'avoir supprimé la clause en question que le 4 février 2011, au moyen d'un accord qui, même s'il expose les raisons de cette suppression, ne mentionne pas un exercice ou une obligation d'auto-évaluation). La décision examine en particulier très attentivement les éléments de preuve fournis par les parties concernant la teneur et les conclusions des audioconférences des 26 et 29 octobre 2010. La Commission estime que ces preuves sont insuffisantes et qu'elles sont contredites par l'ensemble des autres éléments de preuve versés dans son dossier.
- (19) Il est également constaté dans la décision que la clause de non-concurrence ne peut être considérée comme une restriction accessoire à l'opération Vivo, étant donné qu'une obligation de non-concurrence couvrant la totalité de la péninsule ibérique ne peut en aucune façon être considérée comme étant directement liée ou nécessaire à la mise en œuvre de l'accord d'achat d'actions de Vivo au Brésil. De même, il est conclu qu'à l'époque de la signature de l'accord d'achat d'actions, il ne pouvait raisonnablement y avoir de doutes quant à la nature (accessoire ou non) d'un accord de non-concurrence entre les parties qui aurait justifié la nécessité d'un exercice d'auto-évaluation ultérieur à cet égard.
- (20) Telefónica et Portugal Telecom ont fait valoir que la clause de non-concurrence n'avait aucune incidence sur le marché. La décision conclut toutefois que, selon une jurisprudence constante, il n'est pas nécessaire, dans le cas des infractions par objet, de tenir compte de l'incidence de l'accord aux fins de l'application de l'article 101, paragraphe 1, du TFUE.

⁽¹⁾ Recommandation 2007/879/CE de la Commission du 17 décembre 2007 concernant les marchés pertinents de produits et de services dans le secteur des communications électroniques susceptibles d'être soumis à une réglementation ex ante conformément à la directive 2002/21/CE du Parlement européen et du Conseil relative à un cadre réglementaire commun pour les réseaux et services de communications électroniques (JO L 344 du 28.12.2007, p. 65).

(21) Il en est conclu, eu égard au champ d'application et à la nature de la clause de non-concurrence, que Telefónica et Portugal Telecom ont délibérément convenu d'exclure ou de limiter toute concurrence sur leurs marchés nationaux respectifs et que, partant, la clause de non-concurrence équivaut à un accord de répartition des marchés et est contraire à l'article 101, paragraphe 1, du TFUE.

(22) Enfin, il est constaté dans la décision que la clause de non-concurrence ne remplit pas les conditions d'exemption énoncées à l'article 101, paragraphe 3, du TFUE, étant donné que les parties n'ont pas démontré une quelconque efficacité résultant de la clause en question.

3.4. Durée de l'infraction

(23) L'infraction a duré du 27 septembre 2010, date de l'aboutissement de l'opération Vivo, au 4 février 2011, date à laquelle les parties ont convenu de supprimer la clause de non-concurrence.

3.5. Amendes

(24) Des amendes sont infligées en l'espèce. Le calcul de l'amende que chaque entreprise doit acquitter s'appuie sur les lignes directrices de 2006 pour le calcul des amendes ⁽¹⁾. En ce qui concerne la gravité de l'infraction,

la décision tient dûment compte du fait que la clause de non-concurrence n'a pas été tenue secrète par les parties, qui l'ont publiée par divers moyens et notifiée aux autorités de régulation brésiliennes. Eu égard aux circonstances spécifiques de l'espèce, la décision conclut qu'il est proportionné et suffisant, à des fins de dissuasion, de prendre en considération une part limitée de la valeur des ventes.

(25) Est en outre reconnue comme circonstance atténuante, la cessation rapide de l'infraction par les parties. En effet, la clause de non-concurrence a été supprimée par les parties le 4 février 2011, soit 16 jours seulement après l'ouverture de la procédure par la Commission.

4. DISPOSITIF DE LA DÉCISION

(26) Il est établi dans la décision que Telefónica et Portugal Telecom ont enfreint l'article 101 du TFUE en prenant part à un accord de non-concurrence, notamment du fait de l'insertion de la clause n° 9 dans l'accord d'achat d'actions du 28 juillet 2010. L'infraction a duré du 27 septembre 2010 au 4 février 2011.

(27) Cette infraction donne lieu aux amendes suivantes: a) Telefónica: 66 894 000 EUR, et b) Portugal Telecom: 12 290 000 EUR.

⁽¹⁾ Lignes directrices pour le calcul des amendes infligées en application de l'article 23, paragraphe 2, sous a), du règlement (CE) n° 1/2003 (JO C 210 du 1.9.2006, p. 2).

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

Action préparatoire «Circulation des films à l'ère numérique» — Appel à propositions 2013

(2013/C 140/08)

1. Objectifs

Le 12 décembre 2012, le Parlement européen a adopté un budget de 2 millions d'EUR pour la deuxième année d'exercice de l'action préparatoire «Circulation des films à l'ère numérique». Cette action vise à expérimenter des stratégies innovantes en matière de diffusion des films européens (salles de cinéma, DVD, vidéo à la demande, festivals, chaînes de télévision, etc.).

Il s'agit principalement de définir les conditions susceptibles d'accroître la complémentarité entre les supports de diffusion afin d'améliorer la circulation transnationale et l'audience globale des films européens au sein de l'Union européenne.

2. Actions éligibles

L'action préparatoire soutiendra des projets proposant d'expérimenter des sorties simultanées ou (quasi simultanées) sur l'ensemble des supports de diffusion et sur plusieurs territoires européens.

Limités aux œuvres cinématographiques européennes et à leur distribution au sein des pays de l'Union européenne, les projets devront couvrir un nombre substantiel de films et de territoires.

Ce paramètre dimensionnel est essentiel pour pouvoir tirer des enseignements significatifs de l'action préparatoire et l'imposer comme un outil d'aide à la décision pour les autorités publiques et les professionnels de l'industrie cinématographique européenne.

Dans cette perspective, les projets devront également prévoir l'organisation, à la fin de l'action, d'une réunion publique destinée à présenter aux professionnels et aux pouvoirs publics les principaux résultats de l'expérimentation et les enseignements qui en découlent.

3. Candidats éligibles

Pour être éligibles, les propositions devront être présentées par un groupement répondant aux trois critères suivants:

- le groupement doit comprendre des entreprises ou des organisations liées aux marchés audiovisuels (producteurs, agents de ventes, distributeurs, titulaires de droits, sociétés de marketing, salles de cinéma, plateformes de vidéo à la demande ...);
- l'ensemble des membres (coordinateurs et partenaires) du groupement candidat doivent avoir leur siège social dans un État membre de l'Union européenne;
- le groupement candidat doit comprendre au moins deux agents de ventes.

La contribution demandée par le groupement candidat ne peut excéder 70 % de l'ensemble des coûts éligibles du projet.

4. Critères d'attribution

Les candidatures éligibles seront notées sur un total de 100 points sur la base de la pondération suivante:

Critère d'attribution n° 1: qualité du contenu de l'activité (50 points):

- nombre, diversité et complémentarité des films et territoires couverts par l'action (15 points);
- pertinence de la stratégie marketing (15 points);
- pertinence des stratégies mises en œuvre pour approfondir la question de la complémentarité entre les territoires et les segments de diffusion (15 points);
- degré d'innovation de l'action (5 points).

Critère d'attribution n° 2: gestion du projet (50 points):

- qualité du groupement candidat (10 points);
- qualité du plan de gestion du projet et du groupement (15 points);
- qualité de la méthodologie proposée pour la collecte, l'analyse et la mise en perspective des résultats obtenus (15 points);
- coût/bénéfice de l'action proposée (10 points).

5. Budget alloué aux projets

Le montant disponible au titre du présent appel à propositions s'élève à 1 994 000 EUR. Le concours financier de la Commission ne peut excéder 70 % du total des coûts éligibles.

La contribution financière est attribuée sous forme de subvention.

6. Date limite de présentation

Les demandes doivent être envoyées pour le **6 septembre 2013** au plus tard à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de l'éducation et de la culture
Direction E — Culture et créativité
Unité E3 — Programme «Europe créative» — MEDIA
Bureau: J-70 01/141
1049 Bruxelles
BELGIQUE

7. Informations détaillées

Le programme de travail, les lignes directrices et les formulaires de candidature peuvent être obtenus à l'adresse suivante:

<http://ec.europa.eu/media>

Les candidatures doivent être conformes à toutes les instructions du guide, être soumises à l'aide des formulaires fournis et contenir toutes les informations et les annexes indiquées dans le texte complet de l'appel à propositions.

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.6866 — Time Warner/CME)

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

(2013/C 140/09)

1. Le 8 mai 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 l'entreprise Time Warner Inc. («Time Warner», États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de l'entreprise Central European Media Enterprises Ltd. («CME», Bermudes).

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Time Warner: activités dans les secteurs du cinéma et du divertissement télévisé, des réseaux de télévision et de la publication de magazines,
- CME: activités dans les secteurs de la télévision et d'autres médias en Bulgarie, en République tchèque, en Croatie, en Roumanie, en République slovaque, en Slovénie, en Hongrie et en Moldavie.

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.6866 — Time Warner/CME, 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 140/10)

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⁾**

«PURUVEDEN MUIKKU»

N° CE: FI-PGI-0005-0989-19.04.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Puruveden muikku»

2. État membre ou pays tiers

Finlande

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

Classe 1.7 Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

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

La dénomination «Puruveden muikku» désigne le corégone blanc (*Coregonus albula*) pêché dans le bassin du lac Puruvesi, situé dans la partie nord-est du lac Saimaa. La présente demande concerne uniquement le corégone blanc frais et surgelé. Le «Puruveden muikku» représente près de 10 % des captures annuelles de corégone blanc réalisées en Finlande.

Le «Puruveden muikku» présente les principales caractéristiques suivantes:

- il a le dos d'un vert sombre et profond, et les flancs argentés. Par comparaison aux autres corégonos blancs, il est d'une couleur nettement plus argentée;
- il connaît typiquement un important changement de taille en l'espace d'une année, ce qui le distingue des autres corégonos blancs. En une seule saison de croissance, sa longueur moyenne peut ainsi passer de quelque 9 cm à 21 cm, et son poids passer pareillement de quelques grammes à près de 20 grammes;
- la tendreté de ses arêtes, qui permet de le consommer sans retirer celles-ci, est caractéristique;

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

— sa rigidité cadavérique dure moins longtemps que chez les autres corégones blancs.

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

N/A

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

N/A

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

Le «Puruveden muikku» doit être capturé dans l'aire géographique délimitée. Les modes de capture autorisés sont la pêche à la senne, la pêche au verveux et la pêche au filet.

La rigidité cadavérique du «Puruveden muikku» dure moins longtemps que chez les autres corégones blancs. Pour préserver sa qualité, il est donc nécessaire de le réfrigérer à l'aide de glace pilée (eau à 0 °C) au fur et à mesure qu'il est pêché, dans l'aire géographique délimitée.

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

N/A

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

N/A

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

L'aire géographique est le lac Puruvesi, situé sur le territoire des communes de Kerimäki, Punkaharju et Kesälahti, dans la province de Finlande orientale (Itä-Suomi). D'une surface de 416 km², le lac Puruvesi constitue une partie du quatrième plus grand lac d'Europe, le lac Saimaa.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La caractéristique la plus frappante du lac Puruvesi est la limpidité de ses eaux, qui donne sa couleur argentée au «Puruveden muikku». Du fait de cette limpidité des eaux, la lumière y pénètre jusqu'à 20 mètres de profondeur, contre 10 mètres seulement dans d'autres parties du système lacustre du lac Saimaa. L'œil peut voir jusqu'à 12 mètres de profondeur.

Grâce à la limpidité des eaux, la production primaire a lieu à la fois dans les eaux de surface et en profondeur sous la surface, dans une vaste zone éclairée au fond du lac. En journée, les corégones blancs s'assemblent en larges bans et descendent au fond du lac pour y manger le zooplancton qui s'y trouve. Lorsque la lumière décline, les bans se dispersent, et les corégones blancs remontent manger le biote de surface, dans les eaux de surface et intermédiaires.

Le lac Puruvesi est un bassin gravillonnaire et sableux, quasi-séparé du reste du système lacustre, où l'humus brun soulevé du sol par les eaux et caractéristique des lacs finlandais est particulièrement rare. De fait, la qualité des eaux a été qualifiée de particulièrement pauvre en éléments nutritifs. En raison de l'enclavement du lac Puruvesi, les courants y sont faibles, et l'eau met près de 12 ans à s'y renouveler.

Le lac Puruvesi a été connu comme zone de pêche dès le 14^e siècle. Pratiquée depuis des siècles, la pêche traditionnelle à la senne repose sur la transparence et la limpidité exceptionnelles des eaux du lac, qui permettent une importante production primaire. En été, la pêche a lieu dans les eaux de surface à la tombée de la nuit, lorsque le zooplancton remonte. Lorsque les eaux se sont réchauffées à la fin de l'été, les corégones blancs recherchent des eaux plus froides et plus profondes, où ils sont capturés à la senne de fond. Aux nuits sombres de l'automne, moment où les corégones blancs remontent à la surface, a lieu la pêche au clair de lune, qui est généralement rare, mais caractéristique du lac Puruvesi aux eaux si claires.

La pêche d'hiver à la senne s'est généralisée il y a un siècle et, certaines années, plus de la moitié des captures de corégones blancs réalisées l'hiver en Finlande proviennent du lac Puruvesi. La pêche à la senne représente plus de 90 % du total des captures. Les autres modes de capture autorisés sont la pêche au verveux et la pêche au filet. La pêche au chalut est interdite dans le lac Puruvesi.

Afin de garantir la viabilité des stocks de corégones blancs, le Centre finlandais de recherche sur le gibier et la pêche (Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos) évalue chaque année l'état de ces stocks, et la zone de pêche du lac Puruvesi réglemente la pêche en fonction de ses recommandations.

5.2. Spécificité du produit

Le «Puruveden muikku» est réputé à travers la Finlande pour la tendreté de ses arêtes. Il se prête ainsi particulièrement bien à une consommation en friture, en fumaison et en soupe. Le «Puruveden muikku» est également connu pour sa couleur argentée.

Le «Puruveden muikku» se caractérise par le fait que sa taille varie considérablement en fonction de la densité de la population de corégones blancs et des niveaux de production de zooplancton. La variation annuelle de la population de corégones blancs est tout à fait typique du lac Puruvesi.

La renommée du «Puruveden muikku» tient aussi aux méthodes traditionnelles de pêche et de traitement utilisées dans l'aire géographique. L'art de le localiser et de le capturer se transmet de générations en générations depuis des centaines d'années.

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

Le «Puruveden muikku» est reconnaissable à sa couleur argentée caractéristique, due à la clarté exceptionnelle des eaux du lac Puruvesi. La tendreté typique des arêtes du «Puruveden muikku», sa grande variation annuelle en taille et la courte durée de sa rigidité cadavérique résultent également des caractéristiques de son environnement: la clarté des eaux, la production primaire rendue possible par la transparence des eaux et l'enclavement du lac associé au sol sablonneux et composé de moraine du bassin hydrographique ainsi que la taille relativement petite et la nature quelque peu marécageuse du bassin hydrographique.

Parmi les consommateurs, le «Puruveden muikku» est particulièrement connu pour être un poisson à déguster en friture, entier, avec les arêtes. En Finlande, il s'agit d'un produit bien connu et très demandé, qui jouit d'un statut bien établi en particulier sur les marchés et lors d'événements organisés en différentes localités, comme le marché aux harengs de la Baltique qui se tient chaque année à Helsinki et le festival d'opéra de Savonlinna, célèbre dans le monde entier.

Le lac Puruvesi est connu comme zone de pêche depuis le 14^e siècle, époque à laquelle des groupes de Caréliens s'y rendaient dans le cadre d'expéditions de pêche de longue distance. Selon une source écrite que l'on a retrouvée, «en 1543, dans la région du lac Puruvesi, des poissons ont été pêchés par 421 équipes de pêcheurs à la senne. Bien que le château d'Olavinlinna soit situé entre deux lacs poissonneux, le lac Haukivesi et le lac Pihlajavesi, les seigneurs du château envoyèrent des équipes de pêcheurs à la senne au lac Puruvesi afin d'y pêcher ses délicieux corégones blancs». En 1979, une thèse de doctorat intitulée «Les lieux de pêche aux corégones blancs (*Muikkuapajilla*)» a été publiée au sujet de la pêche aux corégones blancs au lac Puruvesi.

Le lien entre le produit et l'aire géographique repose également sur les méthodes traditionnelles utilisées pour capturer le «Puruveden muikku» et sur le savoir-faire professionnel des pêcheurs du lieu. Les sennes sont des filets d'encerclement qui ont conservé, au fil des siècles, la même structure et le même mode d'action. En hiver, les sennes sont installées au fond des lacs, sous la glace, dans les lieux de pêche à la senne, dont l'emplacement est déterminé grâce à l'expérience. Le remontage des sennes sur les lieux de pêche exige le savoir-faire professionnel des pêcheurs locaux, car il s'agit d'un travail de précision, qui doit tenir compte de certains points de repère, afin que les sennes ne se coincent pas dans les rochers situés au fond du lac.

Le musée finlandais de la pêche fluviale et lacustre, établi à Kerimäki sur les rives du lac Puruvesi, témoigne de la renommée du «Puruveden muikku».

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.mmm.fi/nimisuoja/puruvedenmuikku>

⁽³⁾ Cf. note 2.

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

(2013/C 140/11)

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⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

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⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

N° CE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

Les modifications suivantes visent à renforcer les caractères et la qualité du produit en lien avec son origine géographique et à protéger la réputation de l'AOP «Camembert de Normandie».

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Description du produit

La fabrication du «Camembert de Normandie» à partir de lait cru a été réaffirmée au point 2 «Description du produit». Des précisions ont également été apportées concernant la définition du poids (net à l'emballage), ainsi que les caractéristiques organoleptiques du produit.

Aire géographique

L'aire géographique modifiée du «Camembert de Normandie» retient désormais 1 557 communes (1 678 communes de la précédente aire géographique ont été exclues). La réduction de l'aire géographique est le résultat d'un travail de renforcement du lien entre l'appellation «Camembert de Normandie» et les systèmes de production herbagers normands, de définition du noyau de l'appellation et de ses caractéristiques (milieu naturel/usages). Cette réduction de l'aire est liée par ailleurs à la révision des conditions de production qui renforce le lien au terroir avec l'obligation de recourir en partie à la race normande et à une alimentation dominée par le pâturage pour produire le lait. L'ensemble des communes retenues dans l'aire géographique modifiée répond parfaitement aux nouvelles conditions de production du cahier des charges.

Preuve de l'origine

Les modifications du paragraphe 1 sont liées à une évolution de la réglementation nationale. Il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice.

Une déclaration spécifique est prévue pour les installations de sanitation.

Une disposition relative aux déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des volumes permet au groupement de recueillir les données nécessaires à la bonne connaissance et au suivi de l'appellation d'origine «Camembert de Normandie».

Les paragraphes relatifs à la tenue de registres et aux au contrôle sur le produit ont été complétés.

Méthode d'obtention

Le cahier des charges précise de nombreux points de la méthode d'obtention afin de mieux décrire les conditions traditionnelles de production du lait et de transformation du fromage contribuant aux caractères et à la réputation du «Camembert de Normandie».

Conditions de production du lait

Le terroir normand étant caractérisé notamment par la race normande, le «Camembert de Normandie» est élaboré pour partie à partir de lait produit par des vaches de race normande. Ces vaches de race normande doivent constituer au moins 50 % des effectifs de vaches laitières de chaque exploitation à partir du 1^{er} mai 2017. La race des animaux sera contrôlée à travers le code racial du passeport bovin 56x56.

Afin de garantir une alimentation dominée par le pâturage, les conditions d'alimentation des vaches laitières sont précisées. Celles-ci pâturent au moins 6 mois dans l'année. L'exploitation comporte au minimum 0,33 ha de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0,25 ha de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite, ainsi que 2 ha de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.

En vue d'affirmer le lien avec le terroir, la ration de base du troupeau provient à hauteur de 80 %, exprimée en matière sèche, de l'exploitation. En dehors des périodes de pâturage, du foin est chaque jour mis à disposition des vaches laitières. L'apport en aliments complémentaires est limité à 1 800 kg par vache du troupeau et par année civile. Les fourrages et les aliments complémentaires autorisés sont précisés dans le cahier des charges.

La nature du lait mis en œuvre est précisée. Celui-ci est un lait de vache standardisé en matières grasses par écrémage d'une partie du lait mis en œuvre, assemblé avec du lait entier. Le crémage par retrait de la crème suite à la remontée de celle-ci à la surface du lait est également possible. Le stockage du lait ne

peut excéder 72 heures à compter de l'heure de la traite la plus ancienne jusqu'au début de la maturation. Les conditions techniques de maturation du lait ainsi que les conditions techniques et de traçabilité des lignes de traitement du lait cru sont précisées dans le cahier des charges.

Conditions de production du fromage

Afin de mieux décrire la méthode d'obtention du produit, les conditions d'emprésurage, de tranchage du caillé, de moulage, d'égouttage sont précisés. Le nombre de passages consistant à déposer le caillé dans les moules est augmenté de 4 à 5.

L'utilisation des traitements et additifs pour les fromages faisait l'objet d'une réglementation générale.

Or il est apparu que des nouvelles techniques dont un certain nombre concerne des traitements et additifs, tels que la microfiltration, la concentration partielle des laits ou les enzymes d'affinage, pouvaient avoir des conséquences sur les caractéristiques des fromages d'appellation d'origine. Certains additifs enzymatiques notamment apparaissent incompatibles avec le maintien des caractéristiques essentielles des productions sous AOP.

Il est donc apparu nécessaire de préciser dans les cahiers des charges des appellations d'origine, les pratiques actuelles concernant l'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication des fromages, ceci afin d'éviter que des pratiques futures non encadrées ne viennent porter atteinte aux caractéristiques des fromages d'appellation.

Le lait est emprésuré en bassine d'une capacité maximale de 330 litres, permettant la coagulation d'un volume de lait adapté à la capacité de moulage. Les conditions d'emprésurage (température et dose maximales) sont précisées au cahier des charges.

Le caillé peut être légèrement tranché verticalement avant le moulage à l'aide d'un tranche-caillé. Deux passages au maximum de cet instrument sont autorisés dans la bassine.

Le moulage des fromages est réalisé sitôt après le tranchage. Le soutirage du sérum est interdit. Le caillé est prélevé dans la bassine soit dans le cadre de dispositifs automatisés, à l'aide de têtes de moulage articulées, soit manuellement, à l'aide de cuillerons hémisphériques montés au bout d'un manche.

Le caillé est prélevé puis déposé dans les moules en 5 passages, chacun des dépôts étant espacé de 40 minutes au moins. Il s'égoutte de façon spontanée, dans les moules pendant au moins 18 heures à compter du premier dépôt de caillé.

La technique traditionnelle, se définit par le moulage réalisé manuellement, et l'égouttage qui se déroule dans des moules individuels statiques posés à même une table équipée d'un store d'égouttage.

Les fromages sont retournés une seule fois à partir du 1^{er} mai 2017. Après retournement, les fromages sont recouverts (plaqués) d'une plaque métallique qui exerce une légère pression sur le fromage.

Après salage, le fromage peut être ressuyé avant le début de l'affinage pendant une période qui ne dépasse pas 24 heures.

Affinage et conditionnement du fromage

Les fromages affinés en hâloir ne peuvent être conditionnés avant le 13^e jour suivant le jour d'emprésurage. Les fromages ne peuvent quitter l'entreprise avant le 17^e jour après l'emprésurage, la livraison des clients n'intervient pas avant le 22^e jour après emprésurage.

Lien

Cette partie du cahier des charges a été réécrite conformément au plan tiré du document unique (spécificité de l'aire géographique/spécificité du produit/liens causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit) et complétée compte tenu des précisions apportées sur la méthode d'obtention et les conditions traditionnelles de production du lait et de transformation du fromage contribuant aux caractères et à la réputation du «Camembert de Normandie»

Étiquetage

Afin de mettre le cahier des charges en conformité avec la réglementation nationale, la disposition concernant l'obligation d'apposition du logo «INAO» a été supprimée. Il a également été décidé de préciser que la mention à apposer était «Appellation d'origine protégée» ou «AOP», en vue de l'apposition du symbole AOP de l'Union européenne.

Par ailleurs, les possibilités d'utilisation à titre facultatif des mentions «moulage à la louche» et «fabriqué au lait cru» ont été supprimées. En effet l'étiquetage des fromages au lait cru relève du décret 2007-628 relatif aux fromages et spécialités fromagères. D'autre part, la définition du terme louche étant variable et non réservable aux fromages sous AOP, il a été choisi de supprimer cette mention du cahier des charges de l'AOP «Camembert de Normandie».

Exigences nationales

Le tableau des principaux points à contrôler ainsi que leur méthode d'évaluation pour le «Camembert de Normandie» a été ajouté.

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 ⁽³⁾

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

N° CE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Camembert de Normandie»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Camembert de Normandie» est un fromage au lait cru, à pâte molle légèrement salée renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche est supérieur ou égal à 115 grammes par fromage.

Le «Camembert de Normandie» est caractérisé par les éléments suivants:

- la forme de cylindre plat d'un diamètre de 10,5 à 11 cm et un poids net indiqué à l'emballage au minimum de 250 grammes,
- la croûte dite «fleurie» de couleur blanche, à moisissures superficielles constituant un feutrage blanc pouvant laisser apparaître des tâches rouges,
- la pâte de couleur ivoire à jaune clair. Affinée à cœur, elle est lisse et souple,
- la saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée avec davantage d'affinage.

⁽³⁾ Cf. note 2.

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

Le lait utilisé dans la fabrication du «Camembert de Normandie» est issu d'exploitations qui comportent au moins 50 % de leur effectif de vaches laitières en vaches de race normande à partir du 1^{er} mai 2017.

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

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les vaches laitières pâturent au moins 6 mois dans l'année. L'exploitation comporte au minimum 0,33 ha de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0,25 ha de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite, ainsi que 2 ha de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.

La ration de base du troupeau constituée de fourrages est produite à hauteur de 80 % sur l'exploitation (calculée en matière sèche). L'apport en aliments complémentaires est limité à 1 800 kg par vache du troupeau et par année civile. Les fourrages et les aliments complémentaires autorisés sont listés dans le cahier des charges.

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

La production du lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

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

Les opérations d'affinage et de conditionnement des fromages sont intimement liées et sont donc effectuées dans l'aire géographique délimitée au point 4. L'affinage comprend en effet un passage en hâloir, puis le cas échéant un affinage complémentaire après conditionnement.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Chaque fromage AOP «Camembert de Normandie» commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine, la mention «Appellation d'origine protégée» ou «AOP». L'apposition du symbole «AOP» de l'Union européenne est obligatoire.

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

La production du lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des cantons ou partie de cantons suivants:

Département du Calvados

La totalité des cantons de Bénvy-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Éventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Falaise, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy et Vire; le canton d'Aunay-sur-Odon à l'exception de la commune de Bauquay; le canton de Balleroy à l'exception des communes de Bucéels, Chouain et Condé-sur-Seulles; le canton de Bayeux à l'exception des communes de Nonant, Saint-Martin-des-Entrées et Saint-Vigor-le-Grand; dans le canton de Bourguebus, les communes de Airan, Cesny-aux-Vignes, Moulton et Ouzézy; dans le canton de Bretteville-sur-Laize, les communes de Grimbosq, Maizières et Les Moutiers-en-Cinglais; le canton de Cabourg à l'exception des communes de Colombelles, Hérouvillette et Ranville; dans le canton d'Évrecy, les communes de La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Hamars, Montigny, Ouffières, Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen et Trois-Monts; les cantons de Falaise à l'exception des communes de Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines, Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville et Villy-lez-Falaise; dans le canton de Morteaux-Couliboeuf,

les communes de Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques et Vignats; dans le canton de Ouistreham, la commune de Ouistreham; dans le canton de Ryes, les communes de Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux; dans le canton de Tilly-sur-seulles, la commune de Saint-Vaast-sur-Seulles; le canton de Thury-Harcourt à l'exception des communes de Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy et Tournebu; le canton de Troarn à l'exception des communes de Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville et Vimont; le canton de Villers-Bocage à l'exception des communes de Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisoncelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy et Saint-Aignan-le-Malherbe.

Département de l'Eure

La totalité du canton de Beuzeville; le canton de Beaumesnil à l'exception des communes de Ajou et Gouttières; dans les cantons de Bernay, les communes de Caorches-Saint-Nicolas et Saint-Victor de Chrétienville; dans le canton de Breteuil, les communes de Cintray et Francheville; dans le canton de Brionne, les communes de Le Bec Helloin et Brionne; le canton de Broglie à l'exception des communes de Broglie et Ferrières-Saint-Hilaire; le canton de Cormeilles à l'exception de la commune de Fresne-Cauverville; dans le canton de Montfort-sur-Risle, les communes de Appeville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle et Pont-Authou; le canton de Pont-Audemer à l'exception des communes de Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle et Saint-Mards-de-Blacarville; dans le canton de Quillebeuf-sur-Seine, les communes de Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare et Saint-Samson-de-la-Roque; le canton de Rugles à l'exception de la commune de Chéronvilliers; dans le canton de Saint-Georges-du-Vivère, les communes de Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu et Saint-Christophe-sur-Condé; le canton de Thiberville à l'exception des communes de Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville et Heudreville-en-Lieuvin.

Département de la Manche

La totalité des cantons de Avranches, Barenton, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Brécey, Bréhal, Bricquebec, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Cherbourg, Coutances, Equeurdreville-Hainneville, Gavray, Granville, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Mari-gny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Saint-Clair-sur-Elle, Saint-Hilaire-du-Harcoët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Malo-de-la-Lande, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Sourdeval, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torgny-sur-Vire, Turlaville, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles; le canton de Ducey à l'exception des communes de Céaux, Courtils, Crollon et Précey; le canton de Quettehou à l'exception des communes de Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève et Valcanville; dans le canton de Saint-James, les communes de Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte et Saint-Senier-de-Beuvron; le canton de Saint-Pierre-Eglise à l'exception des communes de Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néviller-sur-Mer et Tocqueville.

Département de l'Orne

La totalité des cantons de Athis-de-l'Orne, Briouze, Carrouges, Domfront, Écouché, Exmes, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Mortrée, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Tinchebray, Vimoutiers; les cantons de l'Aigle à l'exception des communes de Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai et Vitrai-sous-l'Aigle; les cantons d'Alençon à l'exception des communes de Colombiers, Cuissai, Lonrai; les cantons d'Argentan à l'exception des communes de Commeaux, Occagnes, Sévigny; dans le canton de Bazoches-sur-Hoëne, les communes de Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre et Soligné-la-Trappe; dans le canton de Courtomer, les communes de Brullemail, Courtomer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Tellières-le-Plessis; dans le canton de Longny-au-Perche, les communes de Monceaux-au-Perche et Saint-Victor-de-Réno; le canton de Le Méle-sur-Sarthe à l'exception des communes de Aunay-les-Bois, Boitron, Essay et Menil-Erreux; dans le canton de Mortagne-au-Perche, la commune de Feings; le canton de Moulins-la-Marche à l'exception des communes de Bonnefoi, Les Genettes et Les Aspres; dans le canton de Pervençères, les communes de Barville, Coulimer, Parfondeval, Pervençères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou et Vidai; dans le canton de Rémalard, la commune de Boissy-Maugis; le canton de Sées à l'exception des communes de Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai et Sées; dans le canton de Tourouvre, les communes de Authueil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles et Tourouvre; le canton de Trun à l'exception des communes de Bailleul, Brioux, Fontaine-les-Bassets, Guêprei et Villedieu-les-Bailleul.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique du «Camembert de Normandie» s'étend sur le territoire des trois départements de la Basse Normandie (Calvados, Manche et Orne) ainsi que sur la frange occidentale du département de l'Eure. Cette aire bénéficie d'un climat de type océanique et de paysages dominés par une ambiance bocagère et par la présence d'un réseau hydrographique dense et de nombreux marais associés.

Cette région de tradition fromagère est le berceau de trois des principaux fromages normands («Livarot», «Camembert de Normandie» et «Pont L'Évêque»). En son sein se sont développées tout à la fois une dynamique activité d'élaboration de pâtes molles et une production laitière spécifique. La spécificité de la production laitière tient à la fois à la race de vaches utilisée: la Normande, mais aussi aux conditions d'alimentation marquées par la part prédominante de l'herbe dans la ration des animaux et sa consommation sous forme pâturée au cours d'une période d'au moins 6 mois par an.

5.2. Spécificité du produit

Le «Camembert de Normandie» tire son nom du village de Camembert situé à une trentaine de kilomètres au sud de Lisieux. Les premières mentions écrites remontent au XVIIe siècle et évoquent d'excellents fromages alors vendus «en blanc» à des affineurs. Dans la 2e moitié du XIXe siècle avec le développement des fromageries pionnières de cette production, ce fromage connaît un important succès populaire grâce à sa diffusion dans les villes par l'intermédiaire du réseau de chemins de fer.

Il acquiert une véritable renommée au début du XXe siècle et pendant la première guerre mondiale, période pendant laquelle les fromagers s'efforcent de fournir des camemberts à l'armée française et de répondre à une demande croissante sur le plan national. Si face à cette demande vont se multiplier des productions sous le vocable «camembert» et la mention de provenances diverses, seul le «Camembert de Normandie» est finalement reconnu en France en tant qu'appellation d'origine contrôlée pour ses fabrications respectant le lien au terroir normand et les itinéraires techniques issus de la tradition: lait cru, moulage fractionné, égouttage spontané.

Le «Camembert de Normandie» est notoirement connu pour sa forme unique de cylindre plat, sa croûte dite «fleurie» de couleur blanche, à moisissures superficielles, sa pâte de couleur ivoire à jaune clair, lisse et souple, sa saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée avec davantage d'affinage.

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

Le lien entre le terroir du «Camembert de Normandie» et ses caractéristiques se manifestent à travers les conditions du milieu naturel favorables à l'exploitation de l'herbe et les pratiques d'élevage spécifiques au terroir normand associé au savoir-faire fromager développé grâce à l'antériorité de production du «Camembert de Normandie».

Le lait produit dispose d'une certaine spécificité que lui confère un recours important au pâturage qui est couramment pratiqué de mars à novembre, grâce à la douceur du climat et à la forte disponibilité de surfaces en herbe ainsi que l'utilisation d'animaux de la race normande, utilisée depuis plus d'un siècle dans la région du fait de ses aptitudes fromagères. Sa richesse en matière protéique et son excellente fromageabilité permet d'obtenir un caillé ferme, pouvant être moulé en blocs et s'égouttant facilement.

Le savoir-faire fromager s'est développé autour de pratiques rigoureuses (alimentation des animaux, hygiène de la traite, mise en oeuvre d'un lait cru, écrémage partiel, emprésurage en bassine, moulage fractionné, égouttage spontané...) permettant de tirer parti des aptitudes du lait produit dans l'aire.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ Cf. note 2.

Publication au sens de l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission, du document unique d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission conformément à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil

(2013/C 140/12)

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 ⁽¹⁾

«VITELA DE LAFÕES»

N° CE: PT-PGI-0017-0249-20.01.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Vitela de Lafões»

2. État membre ou pays tiers

Portugal

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.1 — Viande (et abats) frais

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

Viande issue de la découpe de carcasses de bovins jeunes, mâles et femelles, jusqu'au sevrage (cinq à sept mois) des races «Arouquesa» et «Mirandesa» ou du produit de leur croisement.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

Les veaux sont nourris au lait maternel jusqu'à l'abattage (cinq à huit mois). En plus du lait maternel, le veau pourra recevoir une alimentation complémentaire, constituée de foin de la région, d'herbages frais de saison et d'aliments concentrés produits dans l'exploitation elle-même, essentiellement à base de farine de maïs.

L'alimentation des mères est à base de produits naturels comme le maïs, le ray-grass et la houlque molle, d'orge, d'herbes et de foin de Lameiros, de genêts, d'ajoncs, de bruyères, de genêt tendre, d'herbes et d'arbustes spontanés des collines, d'avoine, de seigle, de paille et de foin.

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

—

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

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

Toutes les municipalités des communes suivantes: Oliveira de Frades, Vouzela et São Pedro do Sul.

Les municipalités de: Cedrim et Couto de Esteves dans la commune de Sever do Vouga; Bodiosa et Ribafeita dans la commune de Viseu; Alva et Gafanhão dans la commune de Castro Daire.

⁽¹⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La région de Lafões, qui englobe les trois «serras» bordant la rivière Vouga (Serra do Caramulo, de Gralheira et de Montemuro) possède des caractéristiques particulières en matière de climat, de sols et de relief, qui sont à l'origine d'un micro-climat (de transition entre le climat maritime et le climat continental) réunissant les conditions nécessaires à la présence de certaines espèces d'arbres et au développement d'une végétation herbacée — arbustive avec prédominance d'espèces telles que les genêts, les bruyères, les ajoncs, les genêts et cistes, utilisés comme pâturages et dont les caractéristiques nutritionnelles confèrent des particularités uniques à la viande.

5.2. Spécificité du produit

Les principales caractéristiques de la viande de «Vitela de Lafões» sont les suivantes:

- couleur: coloration rose claire, associée à une graisse de couleur blanche distribuée de manière homogène; muscle caractérisé par la finesse de son grain;
- consistance: consistance ferme; signe de sa succulence, la viande, est aussi légèrement humide;
- odeur et saveur: arôme et saveur *uniques* qui résultent de l'alimentation naturelle des animaux.

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

Le lien entre l'aire géographique et la qualité et les caractéristiques du produit tient au mode d'élevage traditionnel des animaux (mères et veaux), ainsi qu'à la qualité des pâturages et des races qui sont à l'origine du produit.

Au milieu du XIX^e siècle la qualité de la viande de «Vitela de Lafões» était déjà connue; quant à son aire de répartition, Silvestre Bernardo de Lima en donnait une définition assez précise dans son *Archivo Rural*, vol. 1, de 1858: «Ces veaux et génisses sans pareil, qu'il s'agisse d'animaux de lait ou d'animaux tout juste sevrés, sont assez recherchés pour la boucherie et fournissent une viande renommée dite "vitela de S. Pedro do Sul e de Lafões".»

Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽²⁾]

http://www.gpp.pt/Valor/CE_Vitela_Lafoes.pdf

⁽²⁾ Cf. note 1.

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

(2013/C 140/13)

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.

DEMANDE DE MODIFICATION

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 ⁽¹⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»/«ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»

N° CE: FR-PDO-0217-0141-20.10.2011

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (références concernant les coordonnées du groupement et des structures de contrôles)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

3.1. Rubrique «Dénomination du produit»

Conformément au point «dénomination» du précédent cahier des charges, la dénomination est: «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence».

⁽¹⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.2. Rubrique «Description du produit»

La description du produit a été complétée des dispositions prévues par les textes nationaux définissant l'appellation d'origine contrôlée «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence» et notamment des caractéristiques analytiques relatives à cette appellation.

Par ailleurs, le groupement souhaite introduire une modification de 4 paramètres analytiques car il constate au fil des ans une évolution de ces paramètres analytiques liée au réchauffement climatique. Ce changement climatique induit une modification de la composition chimique des fleurs par des étés plus chauds et plus secs mais également par l'apparition d'une cicadelle qui provoque un dépérissement végétal rapide. Pour les 4 critères en cause, le groupement propose la modification suivante:

- pour l'octanone-3 la fourchette passe de «0,7 à 2» à «0,5 à 2»
- pour l' α -terpinéol de «< 0,5 à \leq 0,7»
- pour le rapport Cis- β -Ocimène/Trans- β -Ocimène de «1,2 à 2,7» à «1,05 à 2,7»
- pour le rapport Trans- β -Ocimène/Octanone-3 de «1,4 à 7» à «1,4 à 9»

la description du produit est modifiée comme suit:

«(...) L'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» doit répondre aux caractéristiques analytiques suivantes:

Indice d'acide: < 1,0;

Cinéole 1,8: 0,2 à 1,0;

Cis- β -Ocimène: 3,0 à 9,0;

Trans- β -Ocimène: 2,2 à 4,9;

Octanone-3: 0,5 à 2,0;

Camphre: < 0,5;

Linalol: < 36;

Terpinène-1-ol-4: 2,5 à 5,5;

Acétate de lavandulyle: > 2,5;

Lavandulol: > 0,5;

α -terpinéol: \leq 0,7;

Rapport Cis- β -Ocimène/Trans- β -Ocimène: 1,05 à 2,7;

Rapport Trans- β -Ocimène/Octanone-3: 1,4 à 9;

Rapport Linalol + acétate de linalyle/lavandulol + acétate de lavandulyle: 12 à 18.

Lors d'une campagne marquée par des conditions climatiques particulières, des dérogations aux critères définis ci-dessus peuvent être accordées par décision du directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) après avis du groupement. Ces dérogations ne peuvent dépasser les valeurs suivantes:

Indice d'acide: < 1,2;

Cinéole 1,8: 0,1 à 1,5;

Cis- β -Ocimène: 2,5 à 10;

Trans- β -Ocimène: 1,5 à 6;

Octanone-3: 0,3 à 2,0;

Camphre: < 0,55;

Linalol: < 38;

Terpinène-1-ol-4: 1,5 à 6;

Acétate de lavandulyle: > 2;

Lavandulol: > 0,4;

α -terpinéol: < 0,8;

Rapport Cis- β -Ocimène/Trans- β -Ocimène: 0,9 à 2,7;

Rapport Trans- β -Ocimène/Octanone-3: 1,4 à 10;

Rapport Linalol + acétate de linalyle/lavandulol + acétate de lavandulyle: 10 à 20.»

3.3. Rubrique «Délimitation de l'aire géographique»

Les étapes devant se dérouler au sein de l'aire géographique de l'appellation sont précisées: les lavandes doivent être récoltées et distillées dans l'aire géographique de l'appellation.

La liste des communes qui compose l'aire géographique de l'appellation, qui figurait dans le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence», est intégrée à des fins de clarté et précision.

Les dérogations suivantes peuvent être accordées:

«Des dérogations à la limite altitudinale minimale de 800 mètres peuvent être accordées par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), après avis d'une commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité. Ces dérogations ne peuvent concerner les parcelles situées à une altitude inférieure à 600 mètres.»

3.4. Rubrique «Méthode d'obtention»

Une précision est apportée quant à la méthode d'obtention des plants qui sont reproduits par semis exclusivement. Cette disposition est reprise du décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence».

3.5. Rubrique «Lien avec l'aire géographique»

Cette partie a fait l'objet d'une réécriture pour démontrer les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien avec l'aire géographique. Cette rubrique a été ajoutée conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 510/2006 du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

3.6. Rubriques «Références concernant les structures de contrôles» et «groupement demandeur»

Les coordonnées des structures officielles de contrôle ainsi que celles du groupement ont été actualisées.

3.7. Rubrique «Étiquetage»

Les dispositions relatives à l'étiquetage sont modifiées afin d'introduire l'obligation d'apposition du symbole AOP de l'Union européenne.

3.8. Rubrique «Exigences nationales»

Conformément à la réforme nationale du système de contrôle, le cahier des charges est complété d'un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation.

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⁾

«HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»/«ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»

N° CE: FR-PDO-0217-0141-20.10.2011

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination**

«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence»

2. **État membre ou pays tiers**

France

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

3.1. *Type de produit*

Classe 3.2. Huiles essentielles

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

L'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» est un liquide obtenu par distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuries de *Lavandula Angustifolia* P. Miller. Les plantations doivent constituer une population de plants d'origine locale reproduits par semis exclusivement. Les plantations de clones, les plantations issues de multiplication végétative et les plantations issues de semis de clones sont exclues. L'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence» constitue un produit le plus souvent intermédiaire utilisé principalement en parfumerie mais aussi en pharmacie et en aromathérapie. L'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» doit répondre aux caractéristiques analytiques suivantes mesurées par chromatographie:

Indice d'acide: < 1,0;

Cinéole 1,8: 0,2 à 1,0;

Cis-β-Ocimène: 3,0 à 9,0;

Trans-β-Ocimène: 2,2 à 4,9;

Octanone-3: 0,5 à 2,0;

Camphre: < 0,5;

Linalol: < 36;

Terpinène-1-ol-4: 2,5 à 5,5;

Acétate de lavandulyle: > 2,5;

Lavandulol: > 0,5;

α-terpinéol: < 0,7;

Rapport Cis-β-Ocimène/Trans-β-Ocimène: 1,05 à 2,7;

Rapport Trans-β-Ocimène/Octanone-3: 1,4 à 9;

Rapport Linalol + acétate de linalyle/lavandulol + acétate de lavandulyle: 12 à 18.

Lors d'une campagne marquée par des conditions climatiques particulières, des dérogations aux critères définis ci-dessus peuvent être accordées par décision du directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) après avis du groupement. Ces dérogations ne peuvent dépasser les valeurs suivantes:

Indice d'acide: < 1,2;

Cinéole 1,8: 0,1 à 1,5;

⁽²⁾ Cf. note 1.

Cis- β -Ocimène: 2,5 à 10;

Trans- β -Ocimène: 1,5 à 6;

Octanone-3: 0,3 à 2,0;

Camphre: < 0,55;

Linalol: < 38;

Terpinène-1-ol-4: 1,5 à 6;

Acétate de lavandulyle: > 2;

Lavandulol: > 0,4;

α -terpinéol: < 0,8;

Rapport Cis- β -Ocimène/Trans- β -Ocimène: 0,9 à 2,7;

Rapport Trans- β -Ocimène/Octanone-3: 1,4 à 10;

Rapport Linalol + acétate de linalyle/lavandulol + acétate de lavandulyle: 10 à 20.

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

—

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

—

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

Les lavandes sont cultivées et distillées dans l'aire géographique.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Le nom de l'appellation d'origine et le symbole AOP de l'Union européenne doivent figurer clairement sur tout récipient commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence».

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

L'aire géographique de l'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» s'étend sur le territoire des quatre départements suivants: Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme et Vaucluse. Elle est formée de 283 communes. Les critères ayant servi à délimiter cette aire géographique allient à la fois les composantes du milieu physique adaptées aux exigences écologiques de la lavande et les facteurs humains liés à la production de l'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence».

L'aire géographique de production est limitée:

a) Aux communes suivantes:

Département des Alpes-de-Haute-Provence

Allons, Angles, Annot, Archail, Aubignosc, Authon, Banon, Barles, Barrême, Bayons, Beaujeu, Bellaire, Beynes, Blégiers, Blieux, Braux, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Castellet-les-Sausses, Val-de-Chalvagne, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Chaudon-Norante, Clamensane, Clumane, Cruis, Curel, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrevaux, Faucon-du-Caire, Le Fugeret, La Garde, Gigors, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, La Javie, Lambrousse, Lardières, Majastres, Mallefougasse-Augès, Marcoux, Méailles, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Piegut, Prads-Haute-Bleone, Redortiers, Revest-du-Bion, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Pierre, Saint-Vincent-sur-Jabron, Saumane, Sausses, Senez, Simiane-la-Rotonde, Soleilhas, Tartonne, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Valavoire, Valbelle, Vente-rol, Vergons.

Département des Hautes-Alpes

Antonaves, Aspremont, Aspres-sur-Buëch, Barillonnette, Barret-le-Bas, La Bâtie-Montsaléon, La Beaume, Le Bersac, Bruis, Chabestan, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Châteauneuf-d'Oze, Eourres, L'Épine, Esparron, Espinasses, Étoile-Saint-Cyrice, La Faurie, Fouillouse, La Freissinouse, Furmeyer, Gap, La Haute-Beaume, Lardier-et-Valença, Manteyer, Mereuil, Montbrand, Montclus, Montjay, Montmaur, Montmorin, Montrond, Moydans, Neffes, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Oze, Pelleautier, La Pierre, Ribeyret, Ribiers, La Roche-des-Arnauds, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Saint-Auban-d'Oze, Sainte-Colombe, Saint-Genis, Saint-Julien-en-Beauchêne, Sainte-Marie, Saint-Pierre-d'Argençon, Saint-Pierre-Avez, Le Saix, Salerans, Savournon, Serres, Sigottier, Sigoyer, Sorbiers, Théus, Trescléoux, Veynes, Vitrolles.

Département de la Drôme

Arnayon, Arpavon, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beaurières, Bellecombe-Tarendol, Bellegarde-en-Diois, Bésignan, Bonneval-en-Diois, Boulc, Bouvières, Chalançon, La Charce, Charens, Chaudebonne, Chauvac, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Establet, Eygalayes, Eyroles, Ferrassières, Glandage, Gumiane, Izon-la-Bruisse, Jonchères, Laborel, Lachau, Laux-Montaux, Lemps, Lesches-en-Diois, Mévouillon, Miscon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montfroc, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, La Motte-Chalançon, Pelonne, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Poyols, Les Prés, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rottier, Rousieux, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Saint-Dizier-en-Diois, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Sainte-Jalle, Saint-May, Saint-Sauveur-Gouvernet, Séderon, Teyssières, Treschenu-Creyers, Valdrôme, Val-Maravel, Valouse, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Vesc, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Villeperdrix, Volvent.

Département du Vaucluse

Aurel, Lagarde-d'Apt, Monieux, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Saturnin-d'Apt, Saint-Trinit, Sault, Savoillans, Villars.

À l'intérieur de ces communes, seules les plantations situées à une altitude minimale de 800 mètres peuvent bénéficier de l'appellation d'origine.

Des dérogations à la limite altitudinale minimale de 800 mètres peuvent être accordées par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), après avis d'une commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité. Ces dérogations ne peuvent concerner les parcelles situées à une altitude inférieure à 600 mètres.

b) Aux communes suivantes:

Département de la Drôme

Aix-en-Diois, Aucelon, Aurel, Barnave, Barsac, Brette, Chamaloc, Chastel-Arnaud, Châtillon-en-Diois, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Marignac-en-Diois, Menglon, Molières-Glandaz, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Pennes-le-Sec, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Pradelle, Recoubeau-Jansac, Rimon-et-Savel, Rochefourchat, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Benoît-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Nazaire-le-Désert, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny, Véronne.

À l'intérieur de ces communes, seules les plantations situées à une altitude minimale de 600 mètres peuvent bénéficier de l'appellation d'origine.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les éléments qui caractérisent l'aire géographique sont les suivants:

Facteurs naturels

La lavande fine, nom d'usage donné à la lavande de l'espèce *Lavandula angustifolia*, colonise volontiers les sols désignés en pédologie sous le terme rendzines grises à humus calcique. Ces sols se sont développés sur des calcaires jurassiques crétacés. Par ailleurs, la lavande recherche des zones plus fraîches et donc plus élevées, ainsi elle occupe les terrains les plus montagneux à partir de 600 ou 800 m d'altitude. L'aire ainsi définie correspond à la zone naturelle de présence de la lavande fine. En dehors de cette aire, l'espèce *Lavandula angustifolia* dépérit rapidement.

Facteurs humains

c'est surtout au cours de la deuxième moitié du 19^{ème} siècle que la cueillette de la lavande s'est développée dans le Midi de la France: à cette époque, un fort exode rural dépeuple les campagnes pauvres. Les terres qui avaient été déboisées et cultivées pendant des siècles sont laissées à l'abandon. L'érosion les détériore rapidement et laisse souvent la roche à nu. Seules les plantes robustes et peu exigeantes peuvent y prospérer: ce sera le cas de la lavande et de l'aspic qui vont rapidement recouvrir les collines abandonnées.

À la même époque, la consommation de parfums et de cosmétiques connaissait une forte croissance. Grâce à la richesse des ressources locales en produits de base et au savoir-faire acquis de génération en génération, c'est l'industrie de la parfumerie qui allait prospérer et se perpétuer jusqu'à nos jours et donner à Grasse sa renommée internationale de capitale du parfum.

Les maisons grassoises allaient dans l'arrière-pays, installant pour tout l'été leurs propres alambics dans les zones de cueillette; d'autres conclurent des arrangements avec des distillateurs locaux qui se chargèrent de collecter les essences pour leur compte. Le débouché commercial des essences de lavande se trouvait donc assuré, ce qui a favorisé une extension rapide de la cueillette dans les régions montagneuses de Haute-Provence vouées jusqu'alors au petit élevage et aux cultures vivrières.

5.2. Spécificité du produit

Typicité du produit

La production de lavande fine est issue de plants d'origine locale semis ou jeunes plants spontanés cultivés en population. La richesse variétale de ces populations donne aux essences de lavande fine une spécificité et une qualité qui les différencient très nettement d'autres essences. Les paramètres analytiques les plus représentatifs de l'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence», mesurés par les aires des pics chromatographiques sont le linalol, le lavandulol et l'acétate de lavandulyle (les valeurs de ces composants aromatiques sont définies au point 3.2). L'expression aromatique de la lavande fine se distingue des autres lavandes (lavandin et lavande Aspic) par sa complexité, sa finesse et sa persistance.

La notoriété

La renommée de la ville de Grasse pour la parfumerie s'est appuyée sur la production régionale d'huile essentielle de lavande. L'arrivée de la culture de lavandin, plus productif mais surtout donnant une huile essentielle moins fine, a conduit les producteurs à organiser une production d'huile essentielle issue strictement de la distillation de lavande fine, ceci afin de continuer à approvisionner les parfumeurs avec l'huile essentielle à l'origine de leur renommée.

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 sensibilité des lavandes au milieu naturel a des répercussions importantes sur la composition chimique et par conséquent le parfum des essences que ces plantes produisent. Ceci est particulièrement vrai pour la lavande fine de population (plants d'origine locale reproduits par semis exclusivement, à l'exclusion de toute sélection clonale ou de plants obtenus par multiplications végétatives) dont chaque plant doté de sa propre personnalité génétique, donnera une huile essentielle présentant des nuances analytiques et olfactives particulières.

La lavande cultivée sur les terrains les plus montagneux à partir de 600 ou 800 m d'altitude bénéficie d'une fraîcheur des températures garante de la finesse aromatique de l'huile essentielle.

La pauvreté et la limitation de la ressource en eau de ces zones montagneuses limite l'expression végétative et oriente le métabolisme de la plante vers la synthèse de composants aromatiques.

Après la coupe les fleurs doivent sécher pour perdre, si nécessaire, l'excès d'eau qui serait néfaste lors de la distillation. La distillation s'effectue à la vapeur d'eau seule technique à même de préserver les composants aromatiques de la fleur. En traversant la matière végétale, la vapeur d'eau entraîne les huiles essentielles, puis cette vapeur est refroidie et retourne à l'état liquide. Pour préserver la concentration et les caractéristiques aromatiques, le rendement maximal en huile essentielle obtenu par hectare de plantation est limité.

Un attachement profond lie le producteur de lavande fine à son produit.

Référence à la publication du cahier des charges

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

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

⁽³⁾ Cf. note 1.

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire (<i>suite</i>)	Page
2013/C 140/11	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	20
2013/C 140/12	Publication au sens de l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission, du document unique d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission conformément à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil	27
2013/C 140/13	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	29



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>

