

Journal officiel

de l'Union européenne

C 262



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année
11 septembre 2013

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2013/C 262/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software) ⁽¹⁾ 1

IV *Informations*

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

Commission européenne

2013/C 262/02 Taux de change de l'euro 2

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

V Avis

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

Commission européenne

2013/C 262/03	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6994 — Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	3
2013/C 262/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7009 — Holcim/Cemex West) ⁽¹⁾	5

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 262/05	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	6
2013/C 262/06	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	13



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

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 262/01)

Le 24 juin 2013, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
 - sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32013M6953.
-

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

10 septembre 2013

(2013/C 262/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3240	AUD	dollar australien	1,4255
JPY	yen japonais	132,80	CAD	dollar canadien	1,3684
DKK	couronne danoise	7,4585	HKD	dollar de Hong Kong	10,2671
GBP	livre sterling	0,84380	NZD	dollar néo-zélandais	1,6432
SEK	couronne suédoise	8,6887	SGD	dollar de Singapour	1,6794
CHF	franc suisse	1,2392	KRW	won sud-coréen	1 437,47
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,2383
NOK	couronne norvégienne	7,8610	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,1029
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5875
CZK	couronne tchèque	25,830	IDR	rupiah indonésien	14 974,81
HUF	forint hongrois	299,28	MYR	ringgit malais	4,3380
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	57,924
LVL	lats letton	0,7025	RUB	rouble russe	43,7732
PLN	zloty polonais	4,2595	THB	baht thaïlandais	42,586
RON	leu roumain	4,4598	BRL	real brésilien	3,0007
TRY	lire turque	2,6766	MXN	peso mexicain	17,2954
			INR	roupie indienne	84,5900

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

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.6994 — Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 262/03)

1. Le 3 septembre 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 Arrow Electronics, Inc. («Arrow», États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise CSS Computer Security Solutions Holding GmbH («CSS», Allemagne) ainsi que ses filiales directes et indirectes, parmi lesquelles Computerlinks AG («Computerlinks», Allemagne), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Arrow: distribution en gros, à l'échelle mondiale, de composants électroniques (notamment de semi-conducteurs, de produits dits «passifs», de produits électromécaniques et de produits d'interconnexion) et de solutions informatiques d'entreprise (logiciels et matériels informatiques, notamment des serveurs et des produits de stockage de données) et fourniture de services d'assistance connexes aux utilisateurs industriels et commerciaux,

 - Computerlinks: distribution en gros à valeur ajoutée, à l'échelle mondiale, de solutions informatiques d'entreprise, avec une spécialisation dans la distribution de logiciels, de matériel pour réseaux et de services connexes.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement CE sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

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

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.6994 — Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding, à l'adresse suivante:

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

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.7009 — Holcim/Cemex West)

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

(2013/C 262/04)

1. Le 3 septembre 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 Holcim Beteiligungs GmbH (Deutschland), contrôlée par Holcim Ltd («Holcim», Suisse), acquiert au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de certaines parties des activités du groupe Cemex (Mexique) dans les industries du ciment, du béton prêt à l'emploi, des adjuvants de béton et des matériaux cimentaires dans l'ouest de l'Allemagne, ainsi que d'un petit nombre d'usines et de sites en France et aux Pays-Bas (dénommées conjointement «Cemex West»), par achat d'actifs.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Holcim: fournisseur mondial de ciment, d'adjuvants de béton, de béton prêt à l'emploi et de bitume et prestataire de services connexes,
- Cemex West: production et fourniture de ciment, de béton prêt à l'emploi et d'adjuvants de béton à partir d'usines situées dans l'ouest de l'Allemagne (notamment en Rhénanie-du-Nord — Westphalie) ainsi qu'en France et aux Pays-Bas.

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.7009 — Holcim/Cemex West, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffes 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 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 262/05)

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

«UMBRIA»

N° CE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011

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 (à préciser)

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou 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. Modifications

3.1. Description du produit

Le cahier des charges a été modifié en y ajoutant les médianes des caractéristiques typiques qui suppriment la notation (qui n'est plus pertinente), et en adoptant les dispositions prévues par la méthode COI/T20 Doc n° 22.

3.2. Aire géographique

L'aire de production de la mention géographique «Colli Assisi Spoleto» a été étendue pour inclure la commune de Nocera Umbra. Cette dernière est en effet la première commune de la dorsale préapennine, qui distingue l'aire géographique de production des olives destinées à l'AOP «Umbria», mention géographique «Colli Assisi Spoleto», et se caractérise par des oliveraies et des terres présentant les caractéristiques pédoclimatiques décrites dans le cahier des charges. Sur le territoire de la commune de Nocera Umbra, zone de piémont, l'oléiculture revêt une importance significative du point de vue hydrogéologique dans la mesure où elle contribue à la régulation des eaux et à la stabilité des sols.

3.3. Preuve de l'origine

Le cahier des charges a été modifié conformément aux dispositions prévues par le règlement (CE) n° 1898/2006, en y ajoutant les procédures que les opérateurs doivent mettre en œuvre afin d'établir la/les preuve(s) d'origine.

3.4. Méthode d'obtention

En ce qui concerne la récolte des olives, la condition du début, à savoir la véraison, a été ajoutée et sa date limite a été ramenée au 31 décembre.

L'obligation d'effectuer le broyage dans les différentes sous-zones est supprimée, mais la condition du territoire délimité par le cahier des charges est maintenue. Les nouvelles normes en vigueur qui régissent les activités de transformation et les innovations technologiques ont entraîné une diminution du nombre de moulins et ont donc rendu nécessaire d'éliminer la contrainte d'effectuer le broyage dans les différentes sous-zones. Il en résulte que la possibilité de broyer les olives destinées à la production de l'AOP «Umbria» est étendue à l'ensemble du territoire de la région.

3.5. Exigences nationales

Les obligations découlant de la loi n° 169 du 15 février 1992 «Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini» et du Decreto Ministeriale n° 573/1993 ont été supprimées.

3.6. Autres

—

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⁾

«UMBRIA»

N° CE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination**

«Umbria»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

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

L'huile d'olive vierge extra «Umbria» accompagnée d'une des mentions géographiques supplémentaires «Colli Assisi Spoleto», «Colli Martani», «Colli Amerini», «Colli del Trasimeno» et «Colli Orvietani», doit être obtenue exclusivement à partir de fruits provenant d'oliviers des variétés Moraiolo, Leccino, Frantoio, San Felice, Rajo et Dolce Agogia. Outre les variétés mentionnées, d'autres variétés sont également admises, mais toujours dans une limite maximale de 20 %.

Les proportions relatives aux variétés citées varient en fonction de la mention géographique et ont en commun la présence obligatoire de Moraiolo, variété caractéristique de l'huile d'olive vierge extra «Umbria». Les pourcentages des différentes variétés sont précisés ci-après:

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Assisi Spoleto»:

— Moraiolo: ≥ 60 %;

— Leccino, Frantoio, seules ou mélangées: ≤ 30 %;

— Autres variétés: ≤ 10 %.

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Martani»:

— Moraiolo: ≥ 20 %;

— San Felice, Leccino, Frantoio, seules ou mélangées: ≤ 80 %

— Autres variétés: ≤ 10 %.

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Amerini»:

— Moraiolo: ≥ 15 %;

— Rajo, Leccino, Frantoio, seules ou mélangées: ≤ 85 %;

— Autres variétés: ≤ 10 %.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli del Trasimeno»:

- Moraiolo, Dolce Agogia, seules ou mélangées: $\geq 15\%$;
- Leccino, Frantoio, seules ou mélangées: $\geq 65\%$;
- Autres variétés: $\leq 20\%$.

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Orvietani»:

- Moraiolo, Dolce Agogia, seules ou mélangées: $\geq 15\%$;
- Frantoio: $\leq 30\%$;
- Leccino: $\leq 60\%$;
- Autres variétés: $\leq 20\%$.

Lors de sa mise à la consommation, l'huile d'olive vierge extra «Umbria» présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques organoleptiques

- médiane des défauts = 0
- médiane du fruité: ≥ 3
- médiane de l'amer: ≥ 3
- médiane du piquant: ≥ 3

Caractéristiques physico-chimiques

- couleur: de vert à jaune;
- acidité maximale totale exprimée en acide oléique, en poids pour 100 grammes d'huile: $\leq 0,65$
- indice de peroxyde: ≤ 12
- K 232: ≤ 2
- K 270: $\leq 0,20$
- acide oléique: $\leq 82\%$
- polyphénols totaux: ≥ 100 ppm

Les valeurs relatives à la couleur, à l'acide oléique et aux polyphénols totaux varient, mais toujours dans des limites plus restrictives, pour chacune des mentions géographiques, comme indiqué ci-après:

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Assisi Spoleto»:

- couleur: de vert à jaune;
- acide oléique: $\leq 82\%$
- polyphénols totaux: ≥ 150 ppm

- Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Martani»:
 - couleur: de vert à jaune;
 - acide oléique: $\leq 82 \%$
 - polyphénols totaux: ≥ 125 ppm
- Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Amerini»:
 - couleur: de vert à jaune;
 - acide oléique: $\leq 82 \%$
 - polyphénols totaux: ≥ 100 ppm
- Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli del Trasimeno»:
 - couleur: de vert à jaune doré;
 - acide oléique: $\leq 81 \%$
 - polyphénols totaux: ≥ 100 ppm
- Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Orvietani»:
 - couleur: de vert à jaune;
 - acide oléique: $\leq 82 \%$
 - polyphénols totaux: ≥ 100 ppm

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 opérations de culture, de production et de trituration de l'huile d'olive vierge extra «Umbria» doivent exclusivement avoir lieu dans l'aire géographique de production visée au point 4.

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

L'huile d'olive vierge extra «Umbria» doit être mise à la consommation dans des récipients en verre ou en fer blanc. Le conditionnement de l'huile d'olive vierge extra «Umbria» doit avoir lieu dans l'aire géographique de production afin de mieux garantir le contrôle de l'origine du produit et d'empêcher que son transport en vrac hors de cette aire géographique n'entraîne la détérioration et la perte de ses caractéristiques particulières définies au point 3.2 ci-dessus, notamment les notes typiques amères et piquantes que lui confèrent la teneur en antioxydants phénoliques et le profil des substances aromatiques. L'action de l'oxygène présent dans l'air durant la phase de transvasement, de pompage, de transport et de déchargement, opérations qui se répètent à une fréquence accrue en cas de mise en bouteille hors de l'aire de production, peut entraîner la perte des caractéristiques spécifiques de l'huile d'olive vierge extra «Umbria» visées au point 3.2.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquette figurant sur l'emballage porte obligatoirement les indications suivantes:

- l'appellation d'origine protégée;
- la mention géographique relative à la zone de provenance des olives;
- l'année de production des olives dont l'huile est extraite;
- les éléments obligatoires en matière d'étiquetage des huiles d'olive vierge extra, prévus par la législation nationale en vigueur et par la réglementation de l'UE.

L'appellation d'origine protégée «Umbria» doit figurer sur l'étiquette en caractères lisibles et indélébiles dont la colorimétrie contraste fortement avec la couleur de l'étiquette et de façon à pouvoir être clairement distinguée de l'ensemble des indications qui apparaissent sur l'étiquette.

Les mentions géographiques doivent figurer en caractères n'excédant pas ceux utilisés pour l'appellation d'origine protégée «Umbria».

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

L'aire de production des olives et de conditionnement de l'huile d'olive vierge extra «Umbria» couvre l'ensemble du territoire administratif de la région Ombrie.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production de l'huile d'olive vierge extra «Umbria» se caractérise par les éléments présentés ci-après. La région Ombrie est située à l'intérieur de la péninsule et ne subit pas les influences méditerranéennes typiques qui tempèrent le régime climatique et qui caractérisent en revanche la zone côtière. L'orographie régionale est principalement collinaire, avec une morphologie typique de la «colline intérieure» où l'oléiculture s'est implantée presque exclusivement. La pluviométrie moyenne annuelle est comprise entre 850 et 981 mm et la température moyenne annuelle est généralement $12,9 \pm 7$ °C.

Les variations thermiques du territoire régional sont souvent importantes du fait de l'absence d'influence maritime et de la présence de reliefs montagneux dans l'aire géographique de production de l'huile d'olive vierge extra «Umbria». Du fait des caractéristiques du territoire ombrien, où l'oléiculture est typiquement collinaire et de piémont, ce qui limite la mécanisation des opérations de culture, une forte contribution humaine est nécessaire, en particulier durant la phase de récolte, qui doit en outre être précoce pour préserver les qualités du fruit.

5.2. Spécificité du produit

L'huile d'olive vierge extra «Umbria» doit ses caractéristiques particulières à la présence du cultivar Moraiolo qui, grâce à sa teneur élevée en polyphénols, détermine, au niveau organoleptique, l'intensité du goût amer de l'huile. Les conditions particulières pédoclimatiques de l'aire de production influencent fortement le degré de piquant de l'huile, tandis que les variations thermiques déterminent son fruité.

La récolte anticipée, effectuée essentiellement à la main, confère ultérieurement certaines caractéristiques à l'huile d'olive vierge extra «Umbria», car elle permet de préserver les antioxydants présents dans le fruit et dont la concentration diminue au fil de la maturation.

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

L'huile d'olive vierge extra «Umbria» destinée à la consommation doit ses caractéristiques principalement au milieu pédoclimatique particulier et aux variétés spécifiques d'olivier, en particulier Moraiolo, qui, conjuguées aux caractéristiques de production des olives, d'obtention de l'huile et de conditionnement, confèrent au produit des qualités uniques et reconnaissables.

La culture de l'olivier en Ombrie s'appuie sur une tradition ancestrale. Les objets archéologiques les plus anciens font remonter sa présence au premier siècle avant J.C. Dans les communes d'Amelia, Montfaucon et Terni, des restes épars d'outres et de moulins ont été retrouvés. Au fil des siècles, l'oléiculture a subi diverses évolutions jusqu'à devenir aujourd'hui une culture de premier plan pour l'économie de la région Ombrie, surtout du fait des flux commerciaux qu'elle alimente.

L'oléiculture est un des principaux secteurs de production de la région et revêt un rôle fondamental dans l'économie locale de l'aire géographique, surtout du fait des implications d'ordre commercial que la production oléicole de qualité suppose dans la région elle-même. L'oléiculture en Ombrie est presque exclusivement collinaire, ce qui complique la mécanisation des opérations de culture. Le facteur humain joue donc un rôle déterminant dans l'obtention de la qualité spécifique de l'huile ombrienne, surtout durant la phase de récolte qui a lieu très précocement.

La filière, née d'une économie locale du passé, en porte encore aujourd'hui les traces comme l'attestent les nombreux moulins à huile de petite ou moyenne taille. La transformation en huile de la matière première trouve ensuite dans la maîtrise des presseurs du territoire une expression supplémentaire du caractère unique de ce produit.

Référence à la publication du cahier des charges

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

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Umbria» au *Journal officiel de la République italienne* n° 181 du 5 août 2011.

On peut consulter le texte consolidé du cahier des charges sur le site internet

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité), en haut à droite de l'écran, et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

⁽⁴⁾ Cf. note 2.

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 262/06)

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⁾

«BAYERISCHE BREZE»/«BAYERISCHE BREZN»/«BAYERISCHE BREZ'N»/«BAYERISCHE BREZEL»

N° CE: DE-PGI-0005-0971-23.02.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Bayerische Breze»/«Bayerische Brezn»/«Bayerische Brez'n»/«Bayerische Brezel»

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

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

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

Le «Bayerische Breze» est un article de boulangerie à la soude traditionnel, également désigné dans le commerce sous le nom de «Bayerische Brezn», «Bayerische Brez'n» et «Bayerische Brezel». La forme du brezel évoque (et symbolise) des bras croisés pendant la prière. Cette forme résulte de l'enroulement (croisement) d'un fin cordon de pâte avec un double nœud au milieu, les deux extrémités du cordon étant rabattues sur l'arc plus épais du brezel, en laissant un espace de façon à former trois ouvertures de taille équivalente. Le brezel bavarois à la soude présente une belle couleur brun cuivré caractéristique, avec laquelle les craquelures naturelles qui se produisent dans l'arrondi au moment de la cuisson forment un contraste clair.

Le goût de soude, en association avec le caractère croustillant et croquant du brezel, ainsi que la texture moelleuse, tendre, de la mie sous la dent, sont caractéristiques de la saveur.

Le «Bayerische Breze» existe en plusieurs variantes et en plusieurs tailles. Le plus souvent saupoudré de grains de gros sel, il peut aussi être parsemé de graines de pavot, de sésame, de courge ou de tournesol, ou encore de fromage. La croûte du brezel est fine, brune et cuite jusqu'à acquérir un aspect brillant. La pâte est en revanche moelleuse, tendre et de couleur claire.

Le «Bayerische Breze» est également commercialisé sous la forme de pâtons surgelés (par exemple en vue de la transformation ultérieure dans l'entreprise, pour la vente comme produit surgelé à cuire soi-même dans le commerce alimentaire de détail, le commerce de gros, etc.). À l'état surgelé également, il a déjà sa forme caractéristique et bénéficie donc de la protection de la dénomination, notamment en raison de la recette et de la forme exposées au point 5.2. Les pâtons surgelés sont généralement trempés dans la solution de bicarbonate de soude avant surgélation.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Outre la farine de froment, il faut pour préparer la pâte du «Bayerische Breze» de l'eau, de la levure, éventuellement un améliorant de panification à l'extrait de malt, du sel de cuisine, du carbonate de sodium et des matières grasses.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

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*

Qu'il s'agisse des bretzels prêts à la vente ou des pâtons surgelés, l'ensemble du processus de fabrication doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

La pâte produite à partir des matières premières citées au point 3.3 est intensément pétrie, avant d'être divisée en morceaux, puis roulée en cordons amincis aux extrémités. On roule alors chaque cordon à la main (technique de rotation manuelle spéciale) ou mécaniquement pour former le brezel, les extrémités devant être fermement pressées. Les pâtons formés peuvent, avant d'être trempés dans la solution de bicarbonate de soude, soit passer à l'étape suivante de production (durcissement), soit être refroidis (fermentation retardée). La saumure est réalisée avec une solution de bicarbonate de soude, dont la proportion d'hydroxyde de sodium est diluée à moins de 4 %. Les bretzels sont alors saupoudrés de sel pour brezel et on procède à leur cuisson; ils doivent ensuite bien refroidir et être conservés au sec, sans quoi la fine croûte salée absorbe l'humidité.

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**

État libre de Bavière

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le brezel est un pain à la forme figurative, qui trouve probablement son origine dans la couronne de pain romaine qui servait d'hostie lors des célébrations eucharistiques. C'est surtout dans les monastères qu'on trouvait cette couronne de pain, qui s'est d'abord transformée par l'ajout d'un bras lui donnant une forme de six. On a ensuite franchi le pas vers le brezel bavarois d'aujourd'hui en accolant puis en reliant deux de ces bretzels manchots. C'est ainsi qu'est né le brezel tel qu'on le connaît de nos jours. Seuls les bretzels présentant la forme décrite peuvent être désignés sous le nom de «Bayerische Breze» (également désigné sous le nom de «Bayerische Breze», «Bayerische Brezn», «Bayerische Brez'n» et «Bayerische Brezel»).

Ce nom est dérivé du vieil allemand «Brezitella», issu du latin «brachiatellium», que l'on pourrait traduire par «petit bras»: le brezel symbolise en effet — comme nous l'avons déjà indiqué au point 3.2 — des bras croisés pendant la prière. Produit phare consommé les jours fériés, il était confectionné à l'occasion du Nouvel an, du dimanche des Rameaux ou de la fête des récoltes. Le brezel est particulièrement répandu dans le sud de l'Allemagne, car cette partie du pays comptait un grand nombre de monastères.

5.2. *Spécificité du produit*

La spécificité du «Bayerische Breze» tient certes à son aspect unique, mais aussi à ses caractéristiques très particulières. Les bras sont ainsi plus épais que ceux du brezel souabe. La partie épaisse du milieu du «Bayerische Breze», contrairement à celle du brezel souabe, n'est pas incisée dans le sens de la longueur (pas de «gros ventre»); le «Bayerische Breze» se distingue toutefois par une surface qui s'est ouverte naturellement. Les bretzels à la soude bavarois contiennent moins de matière grasse (1,5 % à 4 %) que les bretzels à la soude souabes (4 % à 8 %). En raison de la teneur en matière grasse relativement faible de la farine (4 % au maximum), la croûte du «Bayerische Breze» est particulièrement croquante. Contrairement au brezel souabe, le «Bayerische Breze» doit faire l'objet d'une cuisson régulière et uniforme.

C'est surtout à leur forme que l'on peut distinguer les variantes locales. Alors que les bras du brezel souabe sont positionnés très bas, ce qui explique pourquoi la partie supérieure en forme d'arc est également appelée «ventre», le commencement des bras du «Bayerische Breze» typique est situé bien plus haut.

Le «Bayerische Breze» figure dans la base de données des spécialités traditionnelles bavaroises du ministère bavarois de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts, ce qui témoigne également du fait que ce produit est considéré comme une spécialité régionale traditionnelle dans l'État libre de Bavière. De plus, un grand nombre d'autres sources attestent que ce produit est une spécialité bavaroise typique.

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)*

C'est à une méprise involontaire que l'on doit la variante bavaroise du bretzel à la soude. Au XIX^e siècle, Anton Nepomuk Pfannenbrenner travaillait comme boulanger à Munich, dans le café royal de Johan Eilles, fournisseur de la Cour. Un jour de 1839, il commit dans le fournil une erreur lourde de conséquences. Alors que, comme à son habitude, il badigeonnait les bretzels d'eau sucrée, il tendit la main par mégarde vers la lessive de soude qui devait servir à nettoyer les tôles. Le résultat fut si convaincant, que le matin même, l'envoyé du roi de Wurtemberg, Wilhelm Eugen von Ursingen, put déguster un bretzel poché dans une solution de soude. Le 11 février 1839 est depuis lors considéré comme le jour où a été vendu le premier bretzel à la soude.

Article de boulangerie bavarois par excellence, le bretzel à la soude est confectionné dans presque toutes les boulangeries du Land. Il fait partie intégrante de la tradition du repas sur le pouce bavarois, et constitue l'accompagnement incontournable du boudin blanc de Munich et du Leberkäse bavarois. Le «Bayerische Breze» jouit d'une grande renommée auprès des consommateurs et d'une excellente réputation partout dans le monde. La fête de la bière qui a lieu à Munich tous les automnes l'a en outre rendu célèbre dans le monde entier.

Le «Bayerische Breze» est un produit traditionnel de la boulangerie artisanale bavaroise, que l'on ne trouve que dans l'État libre de Bavière.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/31500>

⁽³⁾ Cf. note 2.

EUR-Lex (<http://new.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>



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR