

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# C 361



Édition  
de langue française

## Communications et informations

56<sup>e</sup> année  
11 décembre 2013

Numéro d'information

Sommaire

Page

### II *Communications*

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

#### **Commission européenne**

2013/C 361/01      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 <sup>(1)</sup> ..... 1

### III *Actes préparatoires*

INITIATIVES DES ÉTATS MEMBRES

2013/C 361/02      Initiative de la Belgique, de la Bulgarie, de la République tchèque, de l'Allemagne, de l'Estonie, de la Grèce, de l'Espagne, de la France, de la Croatie, de l'Italie, de Chypre, de la Lettonie, de la Lituanie, du Luxembourg, de la Hongrie, de Malte, des Pays-Bas, de l'Autriche, de la Pologne, du Portugal, de la Roumanie, de la Slovénie, de la Slovaquie, de la Finlande et de la Suède en vue d'un règlement du Parlement européen et du Conseil modifiant la décision 2005/681/JAI instituant le Collège européen de police (CEPOL) ..... 4

# FR

Prix:  
3 EUR

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

(suite au verso)

## IV Informations

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

**Commission européenne**

2013/C 361/03	Taux de change de l'euro .....	6
---------------	--------------------------------	---

---

## V Avis

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

**Commission européenne**

2013/C 361/04	Appel à propositions dans le cadre du programme de travail annuel 2013 en vue de l'octroi de subventions dans le domaine du réseau transeuropéen de transport (RTE-T) pour la période 2007-2013 [Décision C(2013) 1029 de la Commission, modifiée par la décision C(2013) 8744 de la Commission] .....	7
2013/C 361/05	Appels à propositions dans le cadre du programme de travail pluriannuel 2013 en vue de l'octroi de subventions dans le domaine du réseau transeuropéen de transport (RTE-T) pour la période 2007-2013 [Décision C(2013) 1675 de la Commission, modifiée par la décision C(2013) 8755 de la Commission] .....	8
2013/C 361/06	Appels à propositions et activités connexes au titre des programmes de travail 2014-2015 relevant du programme-cadre pour la recherche et l'innovation (2014-2020) — Horizon 2020 et du programme de recherche et de formation de la Communauté européenne de l'énergie atomique (2014-2018) complétant le programme-cadre Horizon 2020 .....	9

## AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2013/C 361/07	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	10
2013/C 361/08	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



## 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 361/01)

Date d'adoption de la décision	6.11.2013
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.32712 (11/N)
État membre	Espagne
Région	Galicia
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Base juridique	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Type de la mesure	Régime d'aides
Objectif	Indemnisation des dommages subis par les entreprises du secteur de la pêche de la région de Galice, suite à la tempête «Becky», qui a frappé les côtes de la Galice les 8 et 9 de novembre 2010.
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	60 000 EUR
Intensité	100 %
Durée	—
Secteurs économiques	A301 — Pêche
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
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	6.11.2013
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.33346 (13/NN)
État membre	Pays-Bas
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Base juridique	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Type de la mesure	Régime d'aide
Objectif	L'objectif de la mesure est de participer aux coûts des programmes d'information et de formation en faveur du secteur du commerce de détail de poisson.
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Les revenus annuels générés par le prélèvement varient et dépendent des facteurs suivants: — le taux effectivement appliqué, qui peut varier entre 0 et le niveau maximal (le plafond fixé); — le nombre de points de vente et d'exploitants, variable; et — le budget annuel consacré aux activités qui profitent au secteur du commerce de détail de poisson. Le niveau des recettes budgétisées est fixé sur la base de l'évaluation d'activités à mettre en œuvre au cours de l'année en question.  Le taux maximal du prélèvement est actuellement fixé à 49,92 EUR par an pour chaque détaillant/point de vente.
Intensité	Le produit du prélèvement varie d'une année à l'autre et dépend du taux appliqué. L'intensité de l'aide varie donc annuellement et, en fonction du taux appliqué, elle peut aller de 0 % jusqu'au plafond maximal de 100 %.
Durée	Jusqu'au 2 août 2022
Secteurs économiques	Pêche maritime
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
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	6.11.2013
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.33347 (13/NN)
État membre	Pays-Bas
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Onderwijsprojecten aanvoersektor
Base juridique	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Type de la mesure	Régime d'aide
Objectif	L'objectif de la mesure est de participer aux coûts des programmes de formation et d'information en faveur du secteur de l'approvisionnement en poisson.
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Les revenus annuels générés par le prélèvement varient et dépendent des facteurs suivants: — un millième de la valeur du poisson livré par le fournisseur; — 0,03 EUR par tonne de moules livrée par le fournisseur, et — pour les fournisseurs de crevettes: 0,10 EUR par kilo de crevettes non décortiquées et 0,30 EUR par kilo de crevettes décortiquées.
Intensité	Le taux maximal annuel du prélèvement applicable au fournisseur individuel peut varier en fonction de la quantité de poisson livrée.
Durée	Jusqu'au 26 septembre 2022
Secteurs économiques	Pêche maritime
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
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>

## III

(Actes préparatoires)

## INITIATIVES DES ÉTATS MEMBRES

**Initiative de la Belgique, de la Bulgarie, de la République tchèque, de l'Allemagne, de l'Estonie, de la Grèce, de l'Espagne, de la France, de la Croatie, de l'Italie, de Chypre, de la Lettonie, de la Lituanie, du Luxembourg, de la Hongrie, de Malte, des Pays-Bas, de l'Autriche, de la Pologne, du Portugal, de la Roumanie, de la Slovénie, de la Slovaquie, de la Finlande et de la Suède en vue d'un règlement du Parlement européen et du Conseil modifiant la décision 2005/681/JAI instituant le Collège européen de police (CEPOL)**

(2013/C 361/02)

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 87, paragraphe 2, point b),

vu l'initiative de la Belgique, de la Bulgarie, de la République tchèque, de l'Allemagne, de l'Estonie, de la Grèce, de l'Espagne, de la France, de la Croatie, de l'Italie, de Chypre, de la Lettonie, de la Lituanie, du Luxembourg, de la Hongrie, de Malte, des Pays-Bas, de l'Autriche, de la Pologne, du Portugal, de la Roumanie, de la Slovénie, de la Slovaquie, de la Finlande et de la Suède <sup>(1)</sup>,

après transmission du projet d'acte législatif aux parlements nationaux,

statuant conformément à la procédure législative ordinaire,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 4 de la décision 2005/681/JAI du Conseil instituant le Collège européen de police (CEPOL), le siège de ce dernier est fixé à Bramshill au Royaume-Uni.
- (2) Par lettres du 12 décembre 2012 et du 8 février 2013, le Royaume-Uni a informé le CEPOL qu'il ne souhaitait plus en accueillir le siège sur son territoire. En plus du siège du CEPOL, Bramshill accueille également un centre national de formation de la National Policing Improvement Agency, que le Royaume-Uni a décidé de remplacer par un nouveau collège de police qui sera implanté ailleurs. Le Royaume-Uni a donc décidé de fermer le

centre national de formation de la police de Bramshill et de vendre les installations, faisant valoir que les coûts exposés étaient élevés et qu'aucune autre formule de gestion du site ne s'était dégagée.

- (3) Compte tenu de cette situation, le 8 octobre 2013, les représentants des gouvernements des États membres ont arrêté d'un commun accord des arrangements selon lesquels le CEPOL sera hébergé à Budapest dès qu'il quittera Bramshill. Cet accord devrait être intégré dans la décision 2005/681/JAI du Conseil.
- (4) Conformément aux articles 1<sup>er</sup> et 2 du protocole (n<sup>o</sup> 21) sur la position du Royaume-Uni et de l'Irlande à l'égard de l'espace de liberté, de sécurité et de justice, annexé au traité sur l'Union européenne et au traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et sans préjudice de l'article 4 dudit protocole, ces États membres ne participent pas à l'adoption du présent règlement, et ne sont pas liés par celui-ci ni soumis à son application.

OU

- (5) Conformément à l'article 3 du protocole (n<sup>o</sup> 21) sur la position du Royaume-Uni et de l'Irlande à l'égard de l'espace de liberté, de sécurité et de justice, annexé au traité sur l'Union européenne et au traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, ces États membres ont notifié leur souhait de participer à l'adoption et à l'application du présent règlement.
- (6) Conformément aux articles 1<sup>er</sup> et 2 du protocole (n<sup>o</sup> 22) sur la position du Danemark, annexé au traité sur l'Union européenne et au traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, le Danemark ne participe pas à l'adoption du présent règlement et n'est pas lié par celui-ci ni soumis à son application,

<sup>(1)</sup> JO C ...

ONT ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article 2*

*Article premier*

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

La décision 2005/681/JAI du Conseil est modifiée comme suit:

L'article 4 sur le siège est libellé comme suit:

«Le siège du CEPOL est fixé à Budapest, en Hongrie.»

Il est applicable à partir du (...) 2014.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans les États membres conformément aux traités.

Fait à ..., le ...

*Par le Parlement européen*

*Le président*

...

*Par le Conseil*

*Le président*

...

---

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

10 décembre 2013

(2013/C 361/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3750	AUD	dollar australien	1,5039
JPY	yen japonais	141,35	CAD	dollar canadien	1,4604
DKK	couronne danoise	7,4604	HKD	dollar de Hong Kong	10,6605
GBP	livre sterling	0,83645	NZD	dollar néo-zélandais	1,6529
SEK	couronne suédoise	8,9897	SGD	dollar de Singapour	1,7181
CHF	franc suisse	1,2214	KRW	won sud-coréen	1 444,26
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	14,1808
NOK	couronne norvégienne	8,4015	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,3486
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,6425
CZK	couronne tchèque	27,453	IDR	rupiah indonésien	16 371,02
HUF	forint hongrois	300,79	MYR	ringgit malais	4,4094
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	60,837
LVL	lats letton	0,7031	RUB	rouble russe	44,9962
PLN	zloty polonais	4,1825	THB	baht thaïlandais	44,099
RON	leu roumain	4,4525	BRL	real brésilien	3,1759
TRY	livre turque	2,7902	MXN	peso mexicain	17,6749
			INR	roupie indienne	83,9149

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

V

(Avis)

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Appel à propositions dans le cadre du programme de travail annuel 2013 en vue de l'octroi de subventions dans le domaine du réseau transeuropéen de transport (RTE-T) pour la période 2007-2013**

**[Décision C(2013) 1029 de la Commission, modifiée par la décision C(2013) 8744 de la Commission]**

(2013/C 361/04)

La Commission européenne, direction générale de la mobilité et des transports, lance un appel à propositions pour l'octroi de subventions à des projets conformément aux priorités et objectifs définis dans le programme de travail annuel modifié en vue de l'octroi de subventions dans le domaine du réseau transeuropéen de transport (RTE-T) pour l'année 2013.

Le budget maximal disponible pour le présent appel à propositions s'élève à 70 millions d'euros.

La date limite pour la soumission des propositions est le **17 mars 2014**.

Le texte intégral de l'appel à propositions est consultable à l'adresse suivante:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2013.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm)

---

**Appels à propositions dans le cadre du programme de travail pluriannuel 2013 en vue de l'octroi de subventions dans le domaine du réseau transeuropéen de transport (RTE-T) pour la période 2007-2013**

**[Décision C(2013) 1675 de la Commission, modifiée par la décision C(2013) 8755 de la Commission]**

(2013/C 361/05)

La Commission européenne, direction générale de la mobilité et des transports, lance cinq appels à propositions, dans le cadre du programme de travail pluriannuel concernant le réseau transeuropéen de transport (RTE-T) pour la période 2007-2013, en vue d'octroyer des subventions dans les domaines suivants:

- les actions relatives à des projets prioritaires — montant indicatif disponible pour les propositions sélectionnées: 50 euros d'euros;
- les autoroutes de la mer — montant indicatif disponible pour les propositions sélectionnées: 80 euros d'euros;
- le système européen de gestion du trafic ferroviaire (ERTMS) — montant indicatif disponible pour les propositions sélectionnées: 70 euros d'euros;
- la gestion du trafic aérien (ATM) — montant indicatif disponible pour les propositions sélectionnées: 30 euros d'euros;
- les systèmes de transport intelligents (SRI) — montant indicatif disponible pour les propositions sélectionnées: 50 euros d'euros.

La date limite pour la soumission des propositions est **le 17 mars 2014**.

Le texte intégral des appels à propositions est disponible à l'adresse internet suivante:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2013.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm)

---

**Appels à propositions et activités connexes au titre des programmes de travail 2014-2015 relevant du programme-cadre pour la recherche et l'innovation (2014-2020) — Horizon 2020 et du programme de recherche et de formation de la Communauté européenne de l'énergie atomique (2014-2018) complétant le programme-cadre Horizon 2020**

(2013/C 361/06)

Avis est donné du lancement d'appels à propositions et d'activités connexes au titre des programmes de travail 2014-2015 relevant du programme-cadre pour la recherche et l'innovation (2014-2020) — Horizon 2020 et du programme de recherche et de formation de la Communauté européenne de l'énergie atomique (2014-2018) complétant le programme-cadre Horizon 2020.

La Commission a adopté, par les décisions C(2013) 8563, C(2013) 8631 et C(2013) 8632 du 10 décembre 2013, trois programmes de travail prévoyant des appels à propositions et des activités connexes.

Ces décisions sont subordonnées à l'adoption par l'autorité législative, sans modifications substantielles, de la décision du Conseil concernant un programme spécifique mettant en œuvre le programme-cadre pour la recherche et l'innovation (2014-2020) — Horizon 2020, du règlement définissant les règles de participation et de diffusion et du règlement du Conseil concernant le programme de recherche et de formation de la Communauté européenne de l'énergie atomique (2014-2018) complétant le programme-cadre «Horizon 2020». Elles sont également adoptées sous réserve d'un avis positif — ou de l'absence d'objection — des comités institués par la décision du Conseil concernant un programme spécifique mettant en œuvre le programme-cadre pour la recherche et l'innovation (2014-2020) — Horizon 2020 et par le règlement du Conseil concernant le programme de recherche et de formation de la Communauté européenne de l'énergie atomique, ainsi que de la disponibilité des crédits prévus dans le projet de budget pour 2014 après adoption de celui-ci par l'autorité budgétaire ou, si ledit budget n'est pas adopté, dans le cadre du système des douzièmes provisoires. De plus, le programme de travail relatif à l'objectif spécifique «Renforcer la recherche aux frontières de la connaissance, dans le cadre des activités du Conseil européen de la recherche» fera l'objet d'un avis formel du nouveau conseil scientifique qui succédera au conseil institué par la décision n° 2007/134/CE. La Commission se réserve le droit d'annuler ou de rectifier ses appels à propositions.

La réalisation des conditions précitées sera confirmée par une annonce sur le site internet «Participant Portal» de la Commission européenne (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

Ces programmes de travail, y compris les délais et budgets prévus pour les différentes activités, peuvent être consultés sur le site précité, de même que les informations relatives aux modalités des appels à propositions et des activités connexes et les indications à l'intention des candidats sur la façon de soumettre des propositions. Les mises à jour de ces informations seront, le cas échéant, chargées sur le même site.

Au stade actuel, des propositions ne peuvent être présentées que pour les sujets accompagnés de la mention «2014» dans les appels à propositions publiés sur le site Participant Portal. Les dates auxquelles des propositions pourront être présentées pour les sujets «2015» seront communiquées ultérieurement.

## 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 361/07)

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

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 <sup>(2)</sup>****«TØRRFISK FRA LOFOTEN»****N° CE: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012****IGP ( X ) AOP ( )****1. Dénomination**

«Tørrfisk fra Lofoten»

**2. État membre ou pays tiers**

Norvège

**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**

Le «Tørrfisk fra Lofoten» désigne le cabillaud de l'Atlantique (*Gadus morhua*) séché naturellement en provenance des Îles Lofoten. La dénomination comprend le stockfish répondant aux exigences de qualité prévues dans la norme norvégienne relative à la classification du stockfish (NBS 30-01).

Le «Tørrfisk fra Lofoten» doit présenter une teneur en eau de 16 à 27 %, une teneur en protéines de 68 à 78 % et une teneur en matières grasses d'environ 1 %. Le «Tørrfisk fra Lofoten» a une saveur et un arôme de poisson fortement prononcés et sa peau est de couleur dorée. Il peut mesurer de 40 à 90 cm.

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

Le «Tørrfisk fra Lofoten» doit avoir été préparé à partir de cabillaud de l'Atlantique capturé durant la période allant de janvier à avril dans les eaux bordant les Îles Lofoten et Vesterålen. Durant cette période, les cabillauds adultes quittent les eaux polaires froides de la mer de Barents pour se rendre dans les zones marines entourant les Îles Lofoten et Vesterålen afin de s'y reproduire. La zone de pêche

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

est située entre 10°00' et 16°08' de longitude est et entre 67°00' et 69°30' de latitude nord, dans les divisions CIEM suivantes: zone CIEM 05: divisions 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 et une partie de la division 25; zone 04: divisions 03, 04, 10, 46, 47 et 48. La texture des poissons capturés dans cette zone est différente de celle des poissons d'eau profonde, car la longue migration qu'ils ont effectuée a considérablement affermi leur chair, lui conférant la qualité nécessaire pour résister au processus de séchage. La zone de pêche étant peu éloignée, les pêcheurs côtiers peuvent débarquer le poisson le jour même de sa capture, ce qui influe beaucoup sur la qualité.

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*

Le «Tørrfisk fra Lofoten» doit avoir été séché naturellement et trié dans les Lofoten.

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**

Le poisson destiné à la production du «Tørrfisk fra Lofoten» doit avoir été capturé autour des Îles Lofoten et Vesterålen, dans la zone située entre 10°00' et 16°08' de longitude est et entre 67°00' et 69°30' de latitude nord, dans les divisions CIEM suivantes: zone 05: divisions 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 et une partie de la division 25; zone 04: 03, 04, 10, 46, 47 et 48. Il doit par ailleurs avoir été livré à une installation de débarquement située dans les Îles Lofoten et séché naturellement et trié dans ces îles. Les Îles Lofoten sont composées des municipalités de Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy et Vågan.

**5. Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Les zones marines situées autour des Îles Lofoten et Vesterålen comptent parmi les zones de pêche les plus riches au monde, et les activités de pêche menées dans les Îles Lofoten constituent la principale pêche saisonnière ciblant le cabillaud en Norvège.

Le cabillaud de l'Atlantique passe la majeure partie de sa vie dans la mer de Barents, mais migre vers les Îles Lofoten et Vesterålen entre janvier et avril pour se reproduire. Les conditions de température et d'accès à la nourriture qui règnent dans les zones marines concernées durant cette période sont particulièrement favorables à l'éclosion des œufs.

Les zones marines bordant les Îles Lofoten et Vesterålen ont toujours constitué la principale frayère du cabillaud de l'Atlantique. En effet, le plateau continental y est étroit, ce qui permet aux eaux riches en éléments nutritifs de circuler à proximité de la côte, créant ainsi des conditions optimales pour la croissance et la survie des poissons.

L'afflux massif de cabillauds de l'Atlantique vers cette zone géographique coïncide avec la période offrant des conditions climatiques particulièrement propices au séchage naturel.

L'emplacement de la zone concernée par rapport au Gulf Stream favorise le séchage naturel du poisson et joue un rôle essentiel dans la qualité finale du «Tørrfisk fra Lofoten». En raison de la proximité du Gulf Stream, les hivers sont doux dans les Îles Lofoten, avec une température moyenne sur la période janvier-avril comprise entre - 0,8 et + 2,2 °C. Les printemps sont secs et les précipitations totales sont comprises entre 108 et 132 mm. C'est grâce à ces conditions climatiques que le poisson peut sécher correctement, sans geler ou se décomposer.

La sélection qualitative joue un rôle essentiel dans la qualité du produit final. Cet exercice exige des connaissances approfondies et est réalisé par des «rejetteurs» (*discarders*). Traditionnellement, l'évaluation de la qualité est une aptitude transmise de génération en génération au sein des familles et/ou des entreprises. Si, auparavant, les trieurs étaient formés dans l'entreprise avec laquelle ils étaient associés, une formation théorique a récemment été mise en place pour le secteur concerné. La formation théorique s'accompagne d'une formation pratique au sein d'une entreprise de fabrication de stockfish.

Les compétences ayant trait à la fabrication du produit et aux exigences du marché sont également transmises de génération en génération dans les Îles Lofoten.

Ces connaissances sont essentielles pour obtenir un «Tørrfisk fra Lofoten» de bonne qualité.

#### 5.2. Spécificité du produit

Le «Tørrfisk fra Lofoten» est fabriqué à partir de cabillauds de l'Atlantique (*Gadus morhua*) adultes qui ont été étêtés, éviscérés et séchés naturellement. En réduisant considérablement la teneur en eau, le séchage naturel permet à la fois de conserver le poisson et de lui faire subir une maturation. Le poisson ainsi séché se conserve longtemps et présente une teneur élevée en éléments nutritifs, et notamment en protéines (68 à 78 % contre 18 % pour le cabillaud frais). Le séchage est terminé lorsqu'en tapotant le poisson, on obtient un son sec, clair et puissant. De solides connaissances et une longue expérience sont nécessaires pour pouvoir déterminer si le son obtenu est celui recherché.

#### 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 repose sur les caractéristiques du produit qui sont imputables à son origine géographique.

Tradition:

Le séchage naturel du poisson est pratiqué dans les Îles Lofoten depuis le début du XII<sup>e</sup> siècle et constitue un élément important du patrimoine norvégien. Les connaissances nécessaires au séchage et à la sélection qualitative sont transmises de génération en génération dans les Îles Lofoten. Le stockfish constitue depuis bien longtemps, et demeure aujourd'hui encore, un produit d'exportation essentiel pour la Norvège.

Caractéristiques imputables à l'origine géographique:

En raison de leur longue migration des eaux froides de la mer de Barents vers les Îles Lofoten et Vesterålen, les cabillauds présentent un volume important de tissus musculaires qui confère à leur chair une grande fermeté. Seule une matière première de cette qualité tolère bien le processus de séchage.

La température, les précipitations, le vent, le soleil et la neige sont tous des facteurs essentiels du processus de séchage. C'est grâce à eux que la zone géographique concernée est particulièrement propice au séchage du poisson. Les températures qui y règnent permettent au poisson de sécher au lieu de geler ou de se décomposer. Des précipitations appropriées combinées aux vents côtiers créent des conditions idéales pour le séchage naturel. Les reflets du soleil sur la neige qui recouvre le sol donnent au poisson sa couleur dorée. Le processus de séchage confère au stockfish sa texture particulière ainsi que sa saveur et son arôme de poisson très prononcés.

Tout comme la qualité des matières premières, le climat joue un rôle essentiel dans la qualité finale du «Tørrfisk fra Lofoten». Les Îles Lofoten sont le seul endroit au monde offrant à la fois ce type de climat et l'accès à des cabillauds adultes de qualité.

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

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

<http://www.lovdato.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

---

<sup>(3)</sup> 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 361/08)

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 <sup>(1)</sup>.

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 <sup>(2)</sup>**

**«PREKMURSKA ŠUNKA»**

**N° CE: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination**

«Prekmurska šunka»

**2. État membre ou pays tiers**

Slovénie

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

**3.1. Type de produit**

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

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

Le «Prekmurska šunka» est un produit à base de viande fumée et séchée obtenue à partir d'une cuisse de porc fraîche. Il a une forme (coupe) classique et reconnaissable de poire avec une couenne de couleur rouge brun uniforme. Son odeur et son goût caractéristiques, la couleur rubis de la viande fumée et affinée et la couleur blanc crémeux uniforme de la graisse sous-cutanée se forment au bout d'une maturation minimale de six mois. La viande est légèrement marbrée et bien attachée à la graisse, dont l'épaisseur est d'au moins 10 mm sous la tête de l'os du fémur. On perçoit dans son odeur et dans son goût une agréable nuance de fumé, dont les constituants, cependant, ne dissimulent pas l'arôme de la viande affinée. La texture du jambon, en raison de la durée assez longue de la maturation, est délicate, lisse et agréablement juteuse.

La teneur en sel de cuisine du produit fini ne doit pas dépasser 9 %, la perte de poids due au séchage ne doit pas dépasser 45 % et le poids ne doit pas être inférieur à 2,75 kg.

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

La pièce de cuisse de porc fraîche est découpée à 3-4 cm sous la tête de l'os du fémur sans le pied, l'os du jarret, l'os du bassin, le fémur et le tibia, avec le pli caractéristique sur le jarret. La coupe transversale typique est constituée par les muscles et groupes de muscles suivants, avec la couenne et la graisse sous-cutanée: muscle de la semelle (*m. biceps femoris* et *semitemdinosus*), tende de tranche (*m. semimembranosus*), crosse (*m. quadriceps femoris*) et une partie du muscle glutéal (*m. gluteus medius in gluteus superficialis*). Le poids de la cuisse de porc entière après sa mise en forme et avant le salage ne doit pas être inférieur à 5 kg.

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

—

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

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

Toutes les phases de la production du «Prekmurska šunka» depuis la mise en forme, le salage, le rinçage et le séchage, le fumage, la maturation, la mesure de la perte de poids en fin de séchage et le pannage (progressif) jusqu'à l'inspection de la qualité du jambon entier affiné doivent se dérouler dans la zone géographique délimitée.

Mise en forme de la cuisse — toutes les cuisses de porc destinées à être utilisées pour la fabrication du «Prekmurska šunka» doivent être découpées de la manière appropriée.

Salage — les cuisses formées et réfrigérées sont salées avec du sel sec ou selon la méthode combinée.

Rinçage et séchage — après le salage, les cuisses sont rincées à l'eau courante froide. Elles sont ensuite suspendues dans un espace ventilé pour en égoutter la surface (séchage).

Fumage — après qu'elles ont été salées et que leur surface a séché, les cuisses sont fumées dans une chambre de fumage en utilisant du bois d'essences dures et de la sciure. Lorsque le séchage est fini, leur couenne est marquée à chaud d'un logo comportant l'inscription «Prekmurska šunka».

Maturation — les jambons sont affinés dans des chambres de maturation ayant une aération naturelle ou une combinaison d'aération naturelle et d'air conditionné. Le processus de maturation dure au moins six mois.

Mesurage de la perte de poids en fin de séchage - la perte de poids prévue ne doit pas dépasser 45 %.

Pannage (progressif) — la partie du jambon qui n'est pas recouverte de peau et de graisse est pannée par étapes, d'abord lorsque sa perte de poids a atteint environ 25 %, et enfin lorsqu'elle a atteint 45 %. La panne consiste en un mélange de graisse, de farine et d'épices.

Inspection de la qualité du jambon entier affiné — au bout de six mois de maturation, le jambon est soumis à un examen sensoriel pour vérifier si son apparence extérieure et son odeur sont appropriées. Les jambons qui ne respectent pas tous les critères requis par l'indication géographique protégée sont enregistrés, démarqués et écartés.

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

—

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les formes commercialisées du «Prekmurska šunka» portent un logo avec l'inscription «Prekmurska šunka», la mention «zaščitena geografska označba» (indication géographique protégée) et le symbole correspondant de l'UE.

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

Le «Prekmurska šunka» est produit dans la région de Prekmurje, au nord-est de la Slovénie. La zone de production est délimitée par la Mura et les frontières de la Slovénie avec l'Autriche, la Hongrie et la Croatie.

## 5. Lien avec la zone géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le «Prekmurska šunka» est produit dans la région de Prekmurje, qui se situe dans le bassin pannonien. Elle a un climat continental avec des hivers froids et humides et des étés chauds et secs. Elle bénéficie d'un fort ensoleillement et les précipitations moyennes annuelles y sont les plus faibles de Slovénie. L'humidité de l'air est déterminée par les vents, qui sont influencés par sa situation dans une plaine continentale et le faible relief n'entrave pas la circulation générale de l'air, comme dans d'autres parties de la Slovénie. En raison de cette situation, les couches d'inversion sont plus fines et se dissipent plus rapidement; la ventilation de l'air jusqu'au sol est donc plus rapide et il y a moins de brouillard. En hiver, l'air est plus sec dans les collines que dans la plaine en raison de l'absence d'inversion de température. Le vent de nord-est, qui commence à souffler après le passage des fronts, et le vent du sud-ouest, qui souffle avant leur arrivée, sont caractéristiques de la région de Prekmurje.

Les progrès accomplis en matière de volume, de réputation et de développement de la production de jambon dans la région de Prekmurje peuvent être attribués aux techniques traditionnelles et individuelles des agriculteurs. La pratique du séchage de la viande remonte probablement aux premiers habitants de la région. Au siècle dernier, les agriculteurs ont pleinement exploité les particularités architecturales des fermes, construites en clayonnage enduit de torchis et couvertes d'un toit de chaume, pour le fumage et la maturation de la viande. Dans ces fermes, la fumée du four à pain s'accumulait directement sous le toit de chaume, où le «Prekmurska šunka» était fumé et uniformément séché. L'accès de la fumée à la viande était assez long pour que la fumée refroidisse, et c'est pourquoi on peut parler de fumage à froid. Au cours de la deuxième moitié du siècle dernier, le fumage de la viande a été transféré dans la cour de la ferme, dans un fumoir improvisé: une construction séparée dans le jardin ou la cour, comprenant fréquemment quatre parois ou portes permettant le passage d'un courant d'air par les fentes pour empêcher la température de la fumée de monter et la viande de cuire. La maturation du jambon durait plusieurs mois, en fonction de sa taille et des conditions météorologiques à chaque étape de la production. La méthode de production actuelle du «Prekmurska šunka» dans des installations munies d'équipements technologiques est parvenue à maintenir une qualité organoleptique tout à fait comparable à celle des techniques fermières traditionnelles. Cela a été possible surtout parce que les opérations de fabrication ont été modernisées, mais sans que les techniques de production aient été modifiées, ce qui aurait entraîné une modification des processus biochimiques de maturation de la viande. Le «Prekmurska šunka» est depuis toujours présent sur la table en cas d'événement important ou lorsque des invités sont accueillis. C'était un aliment particulièrement apprécié pendant les gros travaux agricoles, lorsqu'il fallait servir une nourriture plus abondante aux ouvriers agricoles et aux travailleurs saisonniers. De nos jours, il est consommé lors de réunions familiales ou les jours de fête et il est incontournable lors des cérémonies officielles.

## 5.2. Spécificité du produit

Le «Prekmurska šunka» a une forme de poire unique en son genre (coupe). La couleur de sa couenne est d'un rouge brun uniforme caractéristique et il a un arôme de fumé agréable, mais dont les constituants ne dissimulent en aucune manière l'arôme de la viande affinée. Le jambon affiné se caractérise par sa couleur d'un rouge intense, sa teneur en sel assez élevée et sa texture plutôt ferme.

Le «Prekmurska šunka» se différencie aussi des autres jambons séchés par la manière dont il est servi. Selon une ancienne coutume, il est coupé en tranches d'un centimètre d'épaisseur; chacun reçoit un couteau, un morceau de pain et une tranche de jambon, qu'il coupe en fines lamelles avec son couteau sur une planchette de bois.

En raison de sa production traditionnelle et de sa réputation, le «Prekmurska šunka» compte parmi les particularités ethnologiques de la région de Prekmurje.

## 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 climat favorable, la tradition, le savoir-faire, la maîtrise du métier et l'expérience ont contribué à la réputation du «Prekmurska šunka», qu'on peut considérer comme une spécialité slovène et une particularité ethnologique de la région de Prekmurje. La cuisine de cette région a sa propre identité. Ses habitants ont toujours maintenu un lien avec la campagne et les sources naturelles de production d'aliments et de mets traditionnels. Depuis des siècles, les plats à base de céréales, de pommes de terre, de maïs et de viande de porc prédominent. La viande de porc a diversifié le menu de la population. Cependant, on mangeait moins de viande que maintenant. Elle était conservée par le fumage, qui a permis la création du «Prekmurska šunka». C'est ainsi que se sont constitués dans la population locale le savoir-faire technique, la vaste connaissance du métier et la grande expérience pratique qui ont abouti à l'apparition de la forme caractéristique (coupe) et aux particularités organoleptiques de ce produit.

La réputation du «Prekmurska šunka» est établie par diverses sources. Le professeur Vilko Novak a effectué la recherche la plus large et approfondie sur l'alimentation dans la région de Prekmurje (*Ljudska prehrana v Prekmurju* — la cuisine populaire de la région de Prekmurje, 1947). Il décrit dans son étude le processus de fabrication et d'affinage du «Prekmurska šunka». Stanislav Renčelj décrit le «Prekmurska šunka» dans ses livres intitulés «*Suhe mesnine – narodne posebnosti*» — les viandes séchées — spécialités nationales, (1990) et «*Prekmurske dobrote*» — spécialités culinaires de la région de Prekmurje (S. Renčelj et R. Karas, 2001), dans lesquels est présentée la technique de fabrication de ce jambon depuis le choix de la matière première, les méthodes de salage et d'affinage et l'évaluation sensorielle du produit.

Le «Prekmurska šunka» est aussi présenté comme un produit slovène traditionnel dans les publications touristiques telles que «*Okusiti Slovenijo — faire connaissance avec la Slovénie*» et «*Spomini iz Slovenije — souvenirs de Slovénie*».

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

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

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA\\_SUNKA.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf)

---

---

<sup>(3)</sup> 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