

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# C 186



Édition  
de langue française

## Communications et informations

58<sup>e</sup> année

5 juin 2015

### Sommaire

#### II *Communications*

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

##### **Commission européenne**

2015/C 186/01      Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7561 — PRE/AXIS) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV *Informations*

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

##### **Commission européenne**

2015/C 186/02      Taux de change de l'euro ..... 2

2015/C 186/03      Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation ..... 3

**FR**

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

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

**Commission européenne**

2015/C 186/04	Appel à candidatures 2015 — Troisième programme d'action de l'Union dans le domaine de la santé (2014-2020) <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	--	---

**Centre européen pour le développement de la formation professionnelle**

2015/C 186/05	Appel ouvert à propositions — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 — ReferNet — Réseau européen d'information en matière d'enseignement et de formation professionnels (EFP) du Cedefop .....	5
---------------	---	---

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

**Commission européenne**

2015/C 186/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

2015/C 186/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	--	---

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2015/C 186/08	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 .....	9
---------------	---	---

---

<sup>(1)</sup> 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 M.7561 — PRE/AXIS)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2015/C 186/01)

Le 22 mai 2015, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. 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/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32015M7561.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

4 juin 2015

(2015/C 186/02)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1317	CAD	dollar canadien	1,4089
JPY	yen japonais	140,47	HKD	dollar de Hong Kong	8,7733
DKK	couronne danoise	7,4599	NZD	dollar néo-zélandais	1,5834
GBP	livre sterling	0,73540	SGD	dollar de Singapour	1,5221
SEK	couronne suédoise	9,3396	KRW	won sud-coréen	1 256,92
CHF	franc suisse	1,0551	ZAR	rand sud-africain	13,9625
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,0177
NOK	couronne norvégienne	8,7370	HRK	kuna croate	7,5605
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 047,75
CZK	couronne tchèque	27,467	MYR	ringgit malais	4,1867
HUF	forint hongrois	312,30	PHP	peso philippin	50,790
PLN	zloty polonais	4,1692	RUB	rouble russe	62,1695
RON	leu roumain	4,4285	THB	baht thaïlandais	38,171
TRY	livre turque	3,0377	BRL	real brésilien	3,5498
AUD	dollar australien	1,4618	MXN	peso mexicain	17,5812
			INR	roupie indienne	72,4362

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

**Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation**

(2015/C 186/03)

*Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 EUR destinée à la circulation et émise par l'Autriche*

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces <sup>(1)</sup>. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 <sup>(2)</sup>, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 EUR. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 EUR, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

**Pays émetteur:** Autriche

**Sujet de commémoration:** Les deux cents ans de la Banque nationale d'Autriche (Oesterreichische Nationalbank, OeNB)

**Description du dessin:** Le dessin reproduit deux dieux de la mythologie romaine qui sont sculptés au-dessus de l'entrée du bâtiment principal de l'OeNB: y figurent, à gauche, Mercure, messenger des dieux et dieu des marchands et du commerce, à droite, Fortuna, déesse du hasard et de la prospérité, représentée avec une corne d'abondance; à l'arrière-plan, le bâtiment principal de l'OeNB est reproduit d'un bord à l'autre de l'image centrale. Une bande décorative embrasse la partie inférieure de l'image centrale et évoque les couleurs rouge-blanc-rouge du drapeau national autrichien, les hachures verticales symbolisant la couleur rouge, selon les règles de l'héraldique. Les années «1816» et «2016» à gauche de Mercure se réfèrent à l'année de fondation et au bicentenaire de l'OeNB. Tout autour de la partie centrale dorée, on peut lire les inscriptions «Republik Österreich» (République d'Autriche) et «200 Jahre Oesterreichische Nationalbank» (200 ans de la Banque nationale d'Autriche).

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

**Volume d'émission:** 16 millions de pièces

**Date d'émission:** 2016

<sup>(1)</sup> Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1 pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

<sup>(2)</sup> Voir les conclusions du Conseil Affaires économiques et financières du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

V

(Avis)

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Appel à candidatures 2015****Troisième programme d'action de l'Union dans le domaine de la santé (2014-2020)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2015/C 186/04)

Un appel à candidatures «Santé — 2015» est lancé aujourd'hui dans le cadre du troisième programme d'action de l'Union dans le domaine de la santé (2014-2020) <sup>(1)</sup>.

Cet appel à candidatures comprend:

- un appel à propositions pour l'attribution d'une contribution financière à des actions spécifiques sous forme de subventions de projet.

Le délai pour la soumission en ligne des propositions est fixé au 15 septembre 2015.

Toutes les informations, y compris la décision de la Commission du 2 juin 2015 relative à l'adoption du programme de travail 2015 pour la mise en œuvre du troisième programme d'action de l'Union dans le domaine de la santé (2014-2020), ainsi que la sélection, l'attribution et les autres critères relatifs aux contributions financières aux actions de ce programme sont disponibles sur le site web de l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (Chafea) à l'adresse suivante:

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

---

<sup>(1)</sup> Règlement (UE) n° 282/2014 du Parlement européen et du Conseil du 11 mars 2014 portant établissement d'un troisième programme d'action de l'Union dans le domaine de la santé (2014-2020) et abrogeant la décision n° 1350/2007/CE (JO L 86 du 21.3.2014, p. 1).

# CENTRE EUROPÉEN POUR LE DÉVELOPPEMENT DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

**Appel ouvert à propositions — GP/DSI/ReferNet\_FPA/001/15**

**ReferNet — Réseau européen d'information en matière d'enseignement et de formation  
professionnels (EFP) du Cedefop**

(2015/C 186/05)

## 1. Objectifs et description

En vue d'établir un réseau européen d'information dans le domaine de la formation et de l'enseignement professionnels (EFP) — ReferNet —, le présent appel a pour but de sélectionner un candidat de chaque pays éligible (États membres de l'Union européenne, Islande et Norvège) avec lequel le Centre européen pour le développement de la formation professionnelle (Cedefop) conclura un accord-cadre de partenariat de quatre ans.

Créé en 1975 et établi en Grèce depuis 1995, le Cedefop est une agence de l'Union européenne (UE). Reconnu comme une source d'information et d'expertise faisant autorité en matière d'EFP, de qualifications et de compétences, sa mission consiste à soutenir l'élaboration de la politique européenne dans le domaine de l'EFP et à contribuer à sa mise en œuvre.

ReferNet est le réseau européen d'information en matière d'EFP du Cedefop. La mission confiée à ReferNet est de contribuer aux activités du Cedefop en élaborant des rapports sur les systèmes et les développements politiques nationaux en matière d'EFP et en renforçant la visibilité de l'EFP et des produits du Cedefop. Ce réseau compte 30 membres, connus sous le nom de partenaires nationaux ReferNet et représentant chacun des États membres de l'UE ainsi que l'Islande et la Norvège. Les partenaires nationaux ReferNet sont des institutions majeures actives dans le domaine de l'EFP ou les politiques du marché du travail dans le pays concerné.

Les accords-cadres de partenariat sont mis en œuvre par l'intermédiaire d'accords annuels de subvention spécifiques. Ainsi, après avoir signé l'accord-cadre de partenariat pour la période 2016-2019, les candidats retenus seront invités à introduire une demande de subvention pour l'action de 2016 (pouvant conduire à la signature d'un accord de subvention spécifique pour l'année 2016). Le candidat doit faire la preuve de sa capacité à exécuter toutes les activités prévues pendant la période de quatre ans et garantir un cofinancement adéquat pour la mise en œuvre des tâches requises.

## 2. Budget et durée du projet

Le budget disponible pour la durée de quatre ans des accords-cadres de partenariat est estimé à 4 000 000 EUR, en fonction des décisions annuelles de l'autorité budgétaire.

Le budget total disponible pour le programme de travail annuel de 2016 (durée du projet: 12 mois) s'élève à 980 000 EUR pour les 30 partenaires (des 28 États membres de l'UE, de l'Islande et de la Norvège).

La subvention varie en fonction de la population du pays concerné et est octroyée pour l'exécution d'un programme de travail annuel. Le budget total disponible pour le programme de travail 2016 sera réparti entre les pays participants sur la base de trois groupes de pays constitués en fonction de leur population:

- groupe 1: Croatie, Chypre, Estonie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Slovénie et Islande. Montant maximal de la subvention: 23 615 EUR,
- groupe 2: Autriche, Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Finlande, Grèce, Hongrie, Irlande, Pays-Bas, Portugal, Roumanie, République slovaque, Suède et Norvège. Montant maximal de la subvention: 33 625 EUR,
- groupe 3: France, Allemagne, Italie, Pologne, Espagne, Royaume-Uni. Montant maximal de la subvention: 43 620 EUR.

La subvention de l'Union est une contribution financière aux frais du bénéficiaire (et/ou des cobénéficiaires), qui doit être complétée par une contribution financière propre et/ou des participations locales, régionales, nationales et/ou privées. La contribution totale de l'Union ne doit pas dépasser 70 % des frais éligibles.

Le Cedefop se réserve le droit de ne pas attribuer l'intégralité du budget disponible.

## 3. Critères d'éligibilité

Pour être éligible, le candidat doit répondre aux critères suivants:

- a) être un organisme public ou privé, ayant un statut juridique et la personnalité morale [par conséquent, les personnes physiques (autrement dit les individus) ne sont pas éligibles];

b) être établi dans un pays où la subvention est octroyée, c'est-à-dire dans l'un des pays suivants:

- EU-28 (Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Allemagne, Estonie, Irlande, Grèce, Espagne, France, Croatie, Italie, Chypre, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Hongrie, Malte, Pays-Bas, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovénie, Slovaquie, Finlande, Suède et Royaume-Uni),
- pays associés (Islande et Norvège).

#### 4. **Date limite**

Les candidatures à l'accord-cadre de partenariat doivent être présentées **au plus tard le 21 août 2015**.

#### 5. **Informations supplémentaires**

Les spécifications détaillées de l'appel à propositions, le formulaire de candidature et ses annexes seront disponibles à partir du 8 juin 2015 sur le site web du Cedefop à l'adresse suivante:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Les candidatures doivent être conformes aux critères établis dans le texte intégral de l'appel et soumises à l'aide des formulaires officiels fournis.

L'évaluation des propositions s'appuiera sur les principes de transparence et d'égalité de traitement.

Toutes les candidatures présentées seront évaluées par un comité d'experts sur la base des critères d'éligibilité, d'exclusion, de sélection et d'attribution définis dans la version intégrale 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 M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)**

**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**

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

(2015/C 186/06)

1. Le 28 mai 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Bridgepoint Advisers Group Limited («Bridgepoint», Royaume-Uni) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Nordic Cinema Group Holding AB («Nordic Cinema Group», Suède) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
  - Bridgepoint: fonds de capital-investissement,
  - Nordic Cinema Group: exploitant de salles de cinéma en Estonie, en Lettonie, en Lituanie, en Finlande, en Suède et en Norvège.
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 sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission européenne relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(2)</sup>, 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 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 COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding, à l'adresse suivante:

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

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia)**  
**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**  
(2015/C 186/07)

1. Le 28 mai 2015, la Commission européenne a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel les entreprises QDB Holdings Group/Dawn Meats («Dawn Meats», Irlande) et Terrena (France) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Elivia (France) par achat d'actions. Elivia est actuellement détenue à 100 % par Terrena.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Dawn Meats: abattage de bétail, désossement et transformation ultérieure de la viande, dont l'équarrissage des sous-produits d'abattage; elle est surtout présente dans les secteurs bovin et ovin,
- Terrena: diverses activités tout le long de la chaîne de valeur des produits agricoles, dont la transformation et la commercialisation des produits carnés,
- Elivia: abattage de bétail, production et vente de produits d'origine bovine frais et transformés, dont des sous-produits d'abattage, principalement en France.

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 sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(2)</sup>, 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 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 télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia, à l'adresse suivante:

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

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

## 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**

(2015/C 186/08)

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>**

«ISTARSKI PRŠUT»/«ISTRSKI PRŠUT»

N° CE: MULTI-PDO-0005-01041 – 04.10.2012

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Dénomination**

«Istarski pršut»/«Istrski pršut»

**2. État membre ou pays tiers**

Croatie/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**

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» (jambon cru d'Istrie) est un produit de viande séchée de longue conservation à base de cuisse de porc sans pied ni peau ni gras sous-cutané mais avec os iliaques, salé à sec au sel de mer et aux épices, séché à l'air sans fumage et soumis à des processus de séchage et d'affinage d'une durée minimale de douze mois.

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» est de forme allongée parce qu'il conserve les os iliaques. Le pied est détaché de la cuisse au niveau de l'articulation tarsienne; la peau et le gras sous-cutané sont également retirés de la cuisse, à l'exception de la partie située sous l'articulation tarsienne (10-15 cm). L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» présente un bord de courbure régulière et des surfaces planes qui sont propres ou recouvertes d'une fine couche de moisissure. En coupe, le tissu musculaire a une couleur rouge rosé uniforme sans décolorations prononcées, tandis que le gras doit être blanc. L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» possède un arôme prononcé caractéristique de viande de porc séchée et affinée et d'épices, ainsi qu'un goût modérément salé.

Lorsqu'il est prêt à être commercialisé, le produit doit posséder les propriétés physico-chimiques suivantes: sa teneur en chlorure de sodium doit être inférieure à 8 % et l'activité de l'eau (aw) doit être inférieure à 0,93.

<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.

Au moment de sa commercialisation, l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» doit présenter une masse d'au moins 7 kg.

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

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» est produit à partir de cuisses de porcs issus de races pures et de leurs croisements, à l'exception de la race de porc Piétrain et de ses croisements.

Au moment de l'abattage, le poids vif moyen des porcs par groupe doit être supérieur à 160 kg et les porcs doivent être âgés d'au moins neuf mois. Les cuisses sont parées de manière à conserver les os iliaques (ilion, ischion et pubis), tandis que le sacrum et les vertèbres coccygiennes sont retirés. Le sacrum est retiré par coupure de l'articulation sacro-iliaque. La masse de la cuisse parée doit être supérieure à 13 kg.

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

Pendant la phase d'engraissement, les porcs destinés à la production d'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» reçoivent des aliments composés pour animaux. Tous les ingrédients de ces derniers, sauf les minéraux, les vitamines et les autres additifs, doivent provenir de l'aire géographique dans laquelle les matières premières peuvent être produites et qui est décrite au point 4. L'origine de tous les ingrédients doit pouvoir être retracée du lieu de production jusqu'à l'étable.

Outre les aliments composés pour animaux, les porcs peuvent recevoir du froment ou du son de froment, du trèfle frais et de la luzerne, de la courge, du chou, de la betterave fourragère, de la pulpe de betterave sucrière, du petit-lait et des pommes de terre cuites, qui doivent également provenir de la même aire géographique. Il est interdit d'utiliser du malt à bière ainsi que des eaux grasses et des déchets d'abattoirs pour engraisser les porcs.

Des aliments pour animaux ne provenant pas de l'aire de production des matières premières peuvent être ajoutés conformément à la réglementation en matière d'alimentation animale qui s'applique aux OP pour les produits d'origine animale.

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

Toutes les phases de production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» doivent s'effectuer à l'intérieur de l'aire géographique décrite au point 4.

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

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» peut être commercialisé à la pièce (jambon entier) ou sous la forme d'emballages pouvant contenir un jambon désossé, des morceaux de tailles diverses ou du jambon en tranches. Lorsqu'il se présente sous ces formes, le jambon doit être emballé sous vide ou en atmosphère modifiée.

Le processus de désossement du jambon, de découpe ou de tranchage pour portionnement et conditionnement à des fins de vente ultérieure doit s'effectuer exclusivement dans l'aire de production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut». Le fait que le portionnement et le conditionnement ne s'effectuent que dans son aire de production simplifie considérablement le contrôle de ce processus, facilite la mise en œuvre du système de traçabilité, minimise le risque de fraude et d'abus en matière d'étiquetage et garantit au consommateur un produit de la qualité requise. De même, en maintenant le processus de découpe et de conditionnement à l'intérieur de l'aire de production, on permet ainsi aux producteurs eux-mêmes, ou à d'autres personnes qui possèdent le savoir-faire requis et qui connaissent bien les caractéristiques et la qualité de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», de s'en charger, de sorte que le produit conserve sa qualité d'origine même après découpe et emballage.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

À l'issue de la phase d'affinage, une marque commune, qui est la même pour toute l'aire de production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», et le code du producteur sont apposés au fer rouge sur la peau des jambons. La marque commune se présente comme suit:



Au moment de sa commercialisation sous sa forme entière ou sous tout type d'emballage, le produit doit porter la marque commune et la mention «Istarski pršut»/«Istrski pršut».

La mention «Istarski pršut»/«Istrski pršut» doit être clairement lisible et indélébile, et la taille, la fonte et la couleur des caractères typographiques doivent la mettre en évidence plus nettement que toute autre mention.

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

L'aire de production des matières premières destinées à la production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» se limite à celle du produit et aux comitats (*županije*) suivants de la République de Croatie: Primorsko-goranska (la partie continentale uniquement, sans les îles), Karlovačka, Sisačko-moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivničko-križevačka, Međimurska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska et Vukovarsko-srijemska.

L'aire de production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» comprend la péninsule istrienne mais non les îles qui l'entourent.

La limite de l'aire géographique de production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» part de l'anse de Stupova, à la limite entre les comitats d'Istrie et de Primorsko-goranska, et continue en direction du nord le long de cette limite jusqu'à la frontière slovène.

La limite de l'aire géographique s'oriente ensuite vers l'ouest, entre sur le territoire de la République de Slovénie, passe au sud de Ravni Kot, se dirige vers le nord-ouest au-delà de Vincarija, avant d'atteindre Glavičorka au sud où elle s'oriente brièvement vers l'ouest, puis de nouveau vers le nord-ouest jusqu'à Lipica, pour atteindre Mala Vrata. Ici, la limite de l'aire géographique s'oriente vers l'ouest jusqu'à Jelovščina, puis vers le sud-ouest jusqu'à Blažinov Vrh où elle s'oriente brusquement vers l'ouest, passe au nord de Stružnjak et Gnojin avant de se diriger vers le sud-ouest pour atteindre la route de Jelovice-Podgorje. Elle suit ensuite cette route vers le nord-ouest à travers la région de Podgorje, puis au nord de Praproče et Črnotiče. Elle continue de suivre cette route au nord de Kastelec en direction de Sočerb mais, avant d'atteindre Sočerb, s'oriente vers la frontière slovéno-italienne.

La limite de l'aire géographique suit ensuite la frontière en direction de l'ouest pour atteindre la côte à San Bartolomeo, puis suit la côte en direction du sud-est jusqu'à son point de départ, l'anse de Stupova.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

La péninsule istrienne présente un climat principalement méditerranéen qui devient progressivement continental à mesure qu'on progresse dans les terres, ces deux types de climat se caractérisant par des vents fréquents soufflant du nord vers l'est en hiver. Ces vents hivernaux sont favorables à la production du jambon qui débute précisément à cette période de l'année (salage et séchage). Cela vaut tout particulièrement pour le bora, vent violent du nord-est qui souffle de l'arrière-pays vers la mer, en provenance du massif de l'Učka. Il permet le séchage de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» à l'air uniquement, sans fumage, ce qui a une incidence considérable sur sa qualité, lui conférant un caractère unique par rapport aux autres jambons crus.

La renommée et la spécificité du goût de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» tiennent non seulement au climat, mais aussi à l'expérience et au savoir-faire de nombreuses générations d'agriculteurs istriens.

Traditionnellement, les porcs en Istrie étaient élevés pendant plus d'un an et nourris avec différents types d'aliments disponibles dans les exploitations agricoles aux différentes périodes de l'année: trèfle et luzerne, courge, chou, betterave fourragère, petit-lait, pommes de terre cuites, etc. L'une des particularités de la méthode istrienne ancestrale réside dans la composition de la saumure sèche utilisée, qui est préparée avec du sel et une ou plusieurs épices (poivre noir, ail, laurier et romarin). Une autre particularité réside dans la manière dont la cuisse est détachée de la demi-carcasse et la manière dont le jambon est mis en forme et préparé. Par exemple, le mode de parage traditionnel et tout à fait unique a été conservé jusqu'à présent, depuis l'époque où les ménages ruraux devaient transformer en graisse le plus de tissu adipeux possible et conserver cette graisse pour une utilisation ultérieure. Aussi, selon la recette traditionnelle, durant la première phase de préparation de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», toute la peau et tout le gras sous-cutané sont-ils retirés de la cuisse, ce qui est rare voire unique, par rapport au mode de production du jambon cru dans les autres régions. Une autre caractéristique du mode de parage réside dans le fait que les os iliaques ne sont pas retirés et qu'il reste donc plus de viande sur la cuisse, rendant le jambon ainsi plus gros.

Le savoir-faire lié à la production du jambon cru en Istrie existe depuis plusieurs siècles au cours desquels les procédés traditionnels ont été améliorés. Le plus ancien écrit d'Istrie mentionnant expressément le jambon cru date de 1580, lorsque les procès-verbaux en langue glagolitique de la commune de Roč indiquaient que le jambon cru comptait parmi les mets commandés pour le festin de noce d'un dignitaire (Dražen Vlahov, *Knjiga računa općine Roč* (1566–1628), Archives de Pazin, Pazin, 2009, p. 102–103). Également à Roč, mais quelques années plus tard, en 1594, du jambon cru fut commandé et servi pour le déjeuner du capitaine Rašpor (gouverneur de la partie vénitienne du nord de l'Istrie) et de son entourage, à l'occasion de la fête de sainte Marina (ibid., p. 110–111). Un écrit de 1612 indique que « quatre cent Uskoks traversèrent Učka [...] Les Uskoks volèrent un grand nombre de bêtes et de grandes quantités de fromage, de jambon cru, de vin et d'autres vivres. » (Miroslav Bertoša, *Istra: doba Venecije, Zavičajna naklada Žakan Juri*, Pula, 1995, p. 318). Un document de 1810 indique que la viande de porc salée, à savoir le jambon cru et le lard, était la plus chère de toutes (Nevio Šettó, *Napoleon u Istri*, IKK Grozd, Pula, 1989, p. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

La tradition de la production d'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» dans les fermes des villes de Manžan, Nova Vas et de Bertoki est décrite par Stanislav Renčelj dans son livre intitulé *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, p. 169, 209, 211).

## 5.2. Spécificité du produit

La spécificité de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» tient principalement à trois facteurs: la matière première, la technique de production fondée sur la tradition et ses propriétés organoleptiques.

Les spécificités de la matière première découlent de l'élevage contrôlé de porcs de races pures qui sont nourris suivant des exigences particulières pendant une phase d'engraissement prolongée jusqu'à ce que leur poids moyen dépasse 160 kg. Le poids des porcs doit être élevé au moment de l'abattage afin d'obtenir des cuisses d'un bon poids, sachant qu'elles perdront une assez grande quantité d'eau durant les phases de séchage et d'affinage en raison des spécificités de la technique de production.

Suivant la technique de production traditionnelle, les porcs doivent être parés de manière à conserver les os iliaques (os ilium, os pubis et os ischii), ce qui ne correspond pas au mode habituel de production du jambon cru dans les autres régions. Concrètement, après le parage et la mise en forme de la cuisse, la tête du fémur (caput femoris) reste cachée, alors que dans tous les autres types de jambon cru, elle est bien visible de la partie médiane interne et constitue une des principales caractéristiques visuelles. Dans le cas de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», la tête du fémur est cachée parce qu'elle se trouve à l'intérieur de la cavité de l'os iliaque (acetabulum).

Le retrait de la peau et du gras sous-cutané de toute la surface, jusqu'à la viande, est un mode de parage de la cuisse tout à fait inhabituel. Les cuisses parées sont salées à sec au sel de mer auquel sont ajoutés du poivre, de l'ail, du laurier et du romarin. L'ajout d'autant d'épices durant le salage constitue une autre spécificité de la production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut». Le retrait de la peau entraîne non seulement un dessèchement (perte de poids) quelque peu plus important que dans le cas des autres jambons, mais aussi une autre spécificité, à savoir l'apparition de moisissures sur la surface extérieure de la cuisse.

Les propriétés organoleptiques spécifiques de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» sont tout d'abord visibles dans son apparence extérieure en ce qu'il est dépourvu de peau et de gras sous-cutané, a conservé ses os iliaques qui lui donnent une forme plus allongée que les autres jambons et présente souvent des accumulations de moisissures de différentes tailles sur sa surface.

Le produit fini se caractérise par un arôme particulier, un goût doux, légèrement salé, une couleur rouge rosé uniforme et un tissu musculaire de consistance souple. Il ne contient pas d'additifs parce qu'il est produit d'une manière traditionnelle.

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

Le lien entre l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» et la région d'Istrie tient à l'existence de conditions naturelles favorables: il n'y a pas de températures extrêmement basses en hiver, lorsque l'air est rafraîchi et rendu plus sec par les vents fréquents qui fournissent les conditions idéales au séchage naturel du jambon. Une température initiale basse et une diminution progressive de l'humidité relative de l'air permettent un processus de séchage régulier du jambon. C'est la raison pour laquelle la phase de salage des cuisses (phase de production initiale) ne peut se dérouler qu'au cours de la période allant du 15 octobre au 20 mars, ce qui constitue l'un des piliers du mode de production traditionnel.

Ces conditions climatiques offrent l'environnement idéal pour la production traditionnelle de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» qui est séché à l'air uniquement, sans fumage, ce qui influence considérablement sa qualité et le distingue des autres jambons crus.

Les caractéristiques de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» découlent aussi de l'héritage culturel de la communauté rurale istrienne, à savoir de l'expérience et du savoir-faire de nombreuses générations d'agriculteurs istriens. Ceux-ci produisaient traditionnellement leur jambon cru uniquement à partir de porcs de poids très élevé (supérieur à 160 kg), qui étaient nourris de trèfle, de luzerne, de courge, de chou, de betterave fourragère, de petit-lait, de pommes de terre cuites, etc.

Le mode de parage des cuisses destinées à la production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» est resté inchangé depuis l'époque où les ménages ruraux devaient obtenir le plus de gras possible et le conserver pour un usage ultérieur. Aussi, selon la recette traditionnelle, durant la première phase de préparation de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», toute la peau et tout le gras sous-cutané sont-ils retirés de la cuisse, laissant la viande à nu, ce qui est rare, voire unique, par rapport au mode de production du jambon cru dans les autres régions où les cuisses sont généralement séchées avec la peau. Une autre caractéristique de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» réside dans le parage traditionnel des cuisses qui prévoit la conservation des os iliaques, ce qui a pour conséquence que l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» est toujours quelque peu plus gros et plus lourd que les jambons crus produits dans les autres régions.

Le séchage des cuisses sans peau ni gras sous-cutané a pour conséquence que toute la surface du tissu musculaire est directement exposée à l'air libre et que celle-ci se couvre de moisissures durant la phase d'affinage, ce qui rend le processus d'affinage nécessairement quelque peu différent et confère à l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» ses propriétés organoleptiques caractéristiques.

La spécificité de l'arôme et du goût de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» découle aussi des différentes épices qui sont ajoutées à la saumure sèche. Ces épices influencent grandement l'arôme de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» parce que, contrairement aux autres types de jambons crus, toute la surface du jambon est ici en contact avec les épices, si bien que l'arôme de ces dernières peut pénétrer bien plus facilement et profondément dans toutes les parties de la cuisse.

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

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

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

---

<sup>(3)</sup> Voir note 2 de bas de page.











ISSN 1977-0936 (édition électronique)  
ISSN 1725-2431 (édition papier)



**Office des publications de l'Union européenne**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**