

Journal officiel

de l'Union européenne

C 396



Édition
de langue française

Communications et informations

59^e année

27 octobre 2016

Sommaire

IV Informations

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

Commission européenne

2016/C 396/01	Taux de change de l'euro	1
2016/C 396/02	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	2
2016/C 396/03	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	3
2016/C 396/04	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	4

Cour des comptes

2016/C 396/05	Rapport spécial n° 25/2016 — «Le système d'identification des parcelles agricoles: un instrument utile pour déterminer l'admissibilité des terres agricoles malgré une gestion encore perfectible»	5
---------------	--	---

INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

Autorité de surveillance AELE

2016/C 396/06	Aide d'État — Décision de ne pas soulever d'objections	6
---------------	--	---

FR

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2016/C 396/07	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	7
---------------	---	---

Rectificatifs

2016/C 396/08	Rectificatif à la liste des autorités nationales désignées conformément à l'article 29, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 515/97 relatif à l'assistance mutuelle entre les autorités administratives des États membres et à la collaboration entre celles-ci et la Commission en vue d'assurer la bonne application des réglementations douanière et agricole (JO C 366 du 14.12.2013)	12
---------------	---	----

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

26 octobre 2016

(2016/C 396/01)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,0925	CAD	dollar canadien	1,4602
JPY	yen japonais	113,97	HKD	dollar de Hong Kong	8,4732
DKK	couronne danoise	7,4385	NZD	dollar néo-zélandais	1,5246
GBP	livre sterling	0,89465	SGD	dollar de Singapour	1,5181
SEK	couronne suédoise	9,7368	KRW	won sud-coréen	1 240,92
CHF	franc suisse	1,0838	ZAR	rand sud-africain	15,0219
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,3954
NOK	couronne norvégienne	9,0425	HRK	kuna croate	7,5010
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 213,50
CZK	couronne tchèque	27,021	MYR	ringgit malais	4,5470
HUF	forint hongrois	309,09	PHP	peso philippin	52,940
PLN	zloty polonais	4,3245	RUB	rouble russe	68,1000
RON	leu roumain	4,4965	THB	baht thaïlandais	38,238
TRY	livre turque	3,3702	BRL	real brésilien	3,4065
AUD	dollar australien	1,4220	MXN	peso mexicain	20,3468
			INR	roupie indienne	73,0255

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

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2016/C 396/02)



Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par la Grèce

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⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009⁽²⁾, 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 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays de délivrance: Grèce

Sujet de commémoration: 150 ans de l'incendie du monastère d'Arkadi

Description du dessin: Le dessin représente le monastère d'Arkadi. Au centre figure, en grec, l'inscription «MONASTÈRE D'ARKADI» et, le long du bord intérieur, à gauche, «RÉPUBLIQUE HELLÉNIQUE». Sont visibles, dans le coin supérieur droit, l'année d'émission, «2016», et en dessous de l'inscription centrale, une palmette (la marque d'atelier de la Monnaie grecque). Dans la partie inférieure droite, on trouve le monogramme de l'artiste (George Stamatopoulos).

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

Volume d'émission: 750 000 au maximum

Date d'émission: 4^e trimestre de 2016

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

⁽²⁾ 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).

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2016/C 396/03)



Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par Malte

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⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009⁽²⁾, 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 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays d'émission: Malte

Sujet de commémoration: Le rôle de la Malta Community Chest Fund dans la société

Description du dessin: Cette pièce commémorera le rôle de la Malta Community Chest Fund dans la société à travers un programme destiné aux élèves de l'enseignement secondaire, intitulé «**From Children in Solidarity**». Ce programme présente le rôle social des enfants dans cinq domaines, le premier thème étant la «solidarité par l'amour». Ce dessin est l'œuvre de M^{lle} Sarah Cilia, élève du secondaire, qui a illustré ce thème au moyen de deux mains formant un cœur dans lequel apparaît le drapeau maltais. En bas du dessin figure l'inscription «MALTA 2016». Deux représentations stylisées de corps humains sont dessinées sur chaque poignet.

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

Volume d'émission: 380 000

Date d'émission: Novembre 2016

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

⁽²⁾ 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).

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2016/C 396/04)



Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par la Grèce

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⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009⁽²⁾, 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 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays d'émission: Grèce

Sujet de commémoration: 120 ans de la naissance de Dimitri Mitropoulos

Description du dessin: Le dessin représente le portrait de Dimitri Mitropoulos sur fond de notes de musique. Les mentions «120 ANS DE LA NAISSANCE DE DIMITRI MITROPOULOS» et «RÉPUBLIQUE HELLÉNIQUE» figurent à gauche, le long de la partie interne (en grec). L'année d'émission «2016» et une palmette (la marque d'atelier de la Monnaie grecque) apparaissent en haut, à gauche. On peut voir en bas, à droite, le monogramme de l'artiste (George Stamatopoulos).

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

Volume d'émission: 750 000 au maximum

Date d'émission: 4^e trimestre de 2016

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

⁽²⁾ 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).

COUR DES COMPTES

Rapport spécial n° 25/2016

«Le système d'identification des parcelles agricoles: un instrument utile pour déterminer l'admissibilité des terres agricoles malgré une gestion encore perfectible»

(2016/C 396/05)

La Cour des comptes européenne vous informe que son rapport spécial n° 25/2016 «Le système d'identification des parcelles agricoles: un instrument utile pour déterminer l'admissibilité des terres agricoles malgré une gestion encore perfectible» vient d'être publié.

Le rapport peut être consulté ou téléchargé sur le site web de la Cour des comptes européenne (<http://eca.europa.eu>) ou sur EU-Bookshop (<https://bookshop.europa.eu>).

INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

AUTORITÉ DE SURVEILLANCE AELE

Aide d'État — Décision de ne pas soulever d'objections

(2016/C 396/06)

L'Autorité de surveillance AELE ne soulève aucune objection à l'égard de l'aide d'État suivante:

Date d'adoption de la décision:	25 janvier 2016
Numéro de l'affaire:	78337
Numéro de la décision:	23/16/COL
État de l'AELE:	Norvège
Intitulé (et/ou nom du bénéficiaire):	Taux de TVA nul pour les services de presse électroniques
Base juridique:	Loi relative à la taxe sur la valeur ajoutée du 19 juin 2009, n° 58, section 6-2, et règlement concernant la taxe sur la valeur ajoutée du 15 décembre 2009, n° 1540, section 6-2-1
Type de mesure:	Régime
Objectif:	Pluralité et diversité des médias
Forme de l'aide:	Taux de TVA nul
Budget:	350 000 000 NOK/an environ
Durée:	Jusqu'au 1 ^{er} mars 2022
Secteurs économiques:	Presse et médias généralistes, dont NACE J58.1.3 (Édition de journaux) et NACE J60 (Programmation et diffusion)
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi:	Ministère des finances P.O. Box 8008 Dep. N-0030 Oslo NORVÈGE

Le texte de la décision dans la ou les langues faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site web de l'Autorité de surveillance AELE, à l'adresse suivante:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/>

V

(Avis)

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

(2016/C 396/07)

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

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ^(*)**«WEST WALES CORACLE CAUGHT SALMON»**

N° CE: UK-PGI-0005-01179 — 12.11.2013

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«West Wales Coracle Caught Salmon»

2. État membre ou pays tiers

Royaume-Uni

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

Class 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

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

On appelle «West Wales Coracle Caught Salmon» les poissons de l'espèce *Salmo salar* capturés selon la méthode ancestrale galloise traditionnelle de la pêche en coracle.

De couleur argentée brillante, le «West Wales Coracle Caught Salmon» a le dos bleu foncé et sa robe est parsemée de points noirs, surtout au-dessus de la ligne latérale, alors que sa nageoire caudale en est généralement dépourvue. Sa chair ferme à texture dense est d'un rose-rouge caractéristique et dégage une odeur de poisson frais que les pêcheurs pratiquant la pêche en coracle comparent à celle de la pastèque.

Le «West Wales Coracle Caught Salmon» est capturé dès que, revenant de la mer, il rejoint le réseau fluvial en remontant les eaux fluvio-maritimes peu profondes de la rivière, c'est-à-dire avant qu'il n'entre dans la phase d'inactivité qui caractérise son séjour en rivière et que ses réserves ne s'épuisent. Les poissons sont frais, avec une chair ferme et une musculature très développée, d'où une texture plus dense caractérisée par une teneur élevée en protéines musculaires et en matières grasses. Leur forme visiblement allongée et athlétique et l'absence de dépôts adipeux excessifs témoignent des distances considérables qu'ils ont parcourues en mer et de la qualité des aires d'alimentation qu'ils y ont rencontrées.

^(*) Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Le «West Wales Coracle Caught Salmon» étant un saumon sauvage, il est de forme générale et de taille variables et ne contient aucun additif ni colorant artificiel. Le «West Wales Coracle Caught Salmon» a un poids minimal d'1 kg et un poids maximal de 15 kg. Il doit présenter un marquage parfait et des écailles intactes, et sa queue, ses nageoires et sa tête doivent être exemptes de toute déformation. Par ailleurs, la nageoire caudale est plus développée et de forme concave lorsqu'elle est en extension, et le pédoncule est étroit et s'élargit visiblement du côté de la queue. La mâchoire du saumon ne dépasse pas l'aplomb du bord postérieur de l'œil et le saumon mâle est pourvu d'un «bec» prononcé. Étant donné que, dans la pêche en coracle, les poissons sont capturés un par un, le «West Wales Coracle Caught Salmon» présente généralement moins de contusions, meurtrissures et déformations que les saumons d'élevage ou les saumons pêchés au filet dérivant. Cela contribue à la qualité gustative du «West Wales Coracle Caught Salmon», dont la chair est parfaitement ferme et la texture dense.

Lorsqu'il est cuit, le «West Wales Coracle Caught Salmon» a un goût particulier, doux et «frais» mais prononcé, agrémenté de notes onctueuses subtiles et discrètes au palais; sa chair est ferme et de texture dense.

Le «West Wales Coracle Caught Salmon» est généralement vendu entier peu après sa capture, mais peut aussi être commercialisé une fois congelé.

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*

Le «West Wales Coracle Caught Salmon» doit être capturé en saison selon la méthode ancestrale traditionnelle de la pêche en coracle. Suivant que la pêche est pratiquée dans l'une ou l'autre des trois rivières du Pays de Galles occidental («West Wales»), les dates de la saison de pêche varient:

— Sur la rivière Tywi, la saison de la pêche du saumon s'étend du 1^{er} juin au 31 juillet.

— Sur la rivière Teifi, la saison de la pêche du saumon s'étend du 1^{er} juin au 31 août.

— Sur la rivière Taf, la saison de la pêche du saumon s'étend du 1^{er} juin au 31 juillet.

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**

Les zones concernées des rivières Tywi, Taf et Teifi, au Pays de Galles occidental, sont les suivantes:

— Tywi: tronçon de la rivière compris entre une ligne droite imaginaire traversant la Tywi au niveau de la station de pompage ferroviaire située à proximité de l'ancienne fonderie d'étain [coordonnées du réseau national britannique (NGR) SN 420205] et une ligne droite imaginaire traversant la Tywi au niveau du point NGR SN 394137,

— Teifi: tronçon de la rivière compris entre le pont de Cardigan et le pont de Llechryd,

— Taf: tronçon de la rivière allant du pont routier principal sur l'A477 entre Carmarthen et Pembroke jusqu'à une ligne droite imaginaire traversant la Taf et reliant Wharley Point à Ginst point, environ 1,6 kilomètre en aval.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

De très bonne qualité, l'eau des rivières Taf, Tywi et Teifi, au Pays de Galles occidental, fait régulièrement l'objet de contrôles et d'enregistrements réalisés par Natural Resource Wales. Ces rivières prennent leur source dans les profondeurs des monts Cambriens et des monts Preseli, dans un bassin largement rural où l'industrie est très peu présente. Tant la Tywi que la Teifi ont été classées comme zones spéciales de conservation (ZSC) au titre de la directive «Habitats» de l'Union européenne, et le saumon fait partie des éléments caractéristiques qui ont motivé la désignation de la Teifi comme ZSC. Les trois rivières concernées ont un niveau de pollution très faible, ce qui leur a valu d'être classées dans la catégorie «A» des rivières «dotées d'écosystèmes naturels et très propices à la croissance des salmonidés et des cyprinidés». En raison de la bonne qualité de l'eau dans ces rivières et du fait que, dans la pêche en coracle, les poissons sont capturés un par un (et non plusieurs à la fois), le saumon pêché en coracle est capturé en parfait état et ne présente aucune meurtrissure, ce qui contribue à sa qualité gustative.

La pêche en coracle est une technique de pêche très ancienne utilisée pour les poissons migrateurs. C'est d'ailleurs l'unique technique légale dans ces rivières galloises où la capture et la vente du saumon sont autorisées. Il s'agit d'une méthode artisanale traditionnelle, déjà mentionnée au 11^e siècle, qui s'est maintenue jusqu'au 21^e siècle: une véritable «tradition vivante». Largement répandus autrefois dans tout le Pays de Galles, les coracles ne sont plus utilisés aujourd'hui que sur la Taf, la Tywi et la Teifi. Ces trois rivières sont en effet les seules en Europe où la pêche en coracle soit encore pratiquée. L'un des pêcheurs en coracle exerçant actuellement ses activités sur la Tywi est d'ailleurs issu d'une famille qui pratique cette pêche depuis plus de 300 ans. Les coracles sont de petites embarcations de forme ovale dont le centre est traversé par une planche qui sert de siège. Fabriqués à la main, les coracles ont une structure en vannerie de frêne ou de saule. Chaque coracle ne transporte qu'une seule personne qui le dirige au moyen d'une godille actionnée d'une seule main. La pêche en coracle nécessite deux coracles travaillant en tandem, avec un filet tendu entre les deux. Elle est pratiquée principalement la nuit, pour éviter que les saumons ne voient l'ombre du coracle ou du filet s'avancer vers eux lorsqu'ils rejoignent leurs frayères. La pêche en coracle est strictement réglementée et n'est autorisée que dans certaines zones fluvio-maritimes peu profondes. Les lignes de démarcation de ces zones sont définies dans les arrêtés de pêche. Tous les pêcheurs pratiquant la pêche en coracle doivent être titulaires d'un permis et les filets utilisés sont réglementés.

Les saumons rejoignent leurs frayères en suivant les bords de la rivière, à proximité du fond du lit. La connaissance de ce phénomène a été acquise au fil des siècles par les pêcheurs pratiquant la pêche en coracle. Le filet, lesté de petits poids en plomb, est traîné sur le lit de la rivière. Il capture les poissons qui nagent dans les 50 premiers centimètres au-dessus du lit de la rivière et laisse s'échapper tous ceux qui évoluent plus en surface. La corde de liège maintient la tête du filet inclinée vers l'avant et les deux coracles maintiennent la gueule du filet en position ouverte. Il est essentiel, pour la pêche en coracle et la fabrication des filets, de bien maîtriser le dispositif de lestage, c'est-à-dire le nombre et le poids des plombs dont sont munis les filets. Le dispositif de lestage est complexe et repose sur les nombres de la suite de Fibonacci que l'on retrouve dans la nature. Cette compétence s'acquiert par la pratique et est transmise de génération en génération.

La capture du saumon dans les rivières concernées n'est autorisée que selon la technique de la pêche en coracle et seuls les poissons pêchés selon cette technique peuvent être vendus. Ces restrictions permettent de contrôler et de garantir la traçabilité des poissons capturés.

La saison de la pêche à la canne et à la ligne (uniquement à des fins récréatives) débute et se termine plus tard que celle de la pêche en coracle.

Les saumons de canne et de ligne restent plus longtemps exposés à la boue et à la vase de la rivière, ce qui leur donne un «goût de terre» plus prononcé. En outre, durant leur phase d'inactivité dans les fosses («pools»), ils ont tendance à se décolorer en raison de la présence de feuilles mortes dans la rivière. Leur inactivité contribue à l'épuisement de leurs réserves d'énergie.

5.2. Spécificité du produit

Le «West Wales Coracle Caught Salmon» est un poisson sauvage migrateur pouvant vivre aussi bien en rivière qu'en mer. Les saumons se reproduisent dans la Teifi, la Taf et la Tywi, où les jeunes passent les premières années de leur vie. Chaque année, au début du printemps, les saumons migrent vers la mer pour s'y nourrir et y poursuivre leur croissance. Au bout de deux ans environ, ils regagnent, pour s'y reproduire, les trois rivières du Pays de Galles occidental où ils sont nés. D'une manière générale, les saumons sauvages ont un tonus musculaire supérieur à celui des saumons d'élevage en raison des distances qu'ils parcourent durant leur migration et de la qualité des aires d'alimentation marines qu'ils rencontrent. C'est durant leur séjour en mer qu'ils accumulent leurs réserves d'énergie.

En effet, leur migration développe le tonus musculaire et donne à la chair des saumons une texture dense et ferme, dépourvue de dépôts adipeux excessifs. Ces caractéristiques sont préservées par la méthode de pêche utilisée, grâce à laquelle les saumons sont capturés au moment le plus favorable, lorsqu'ils rejoignent le réseau fluvial en remontant les eaux fluvio-maritimes peu profondes de la rivière, et avant qu'ils n'entrent dans la phase d'inactivité qui caractérise leur séjour en rivière et que leurs réserves ne s'épuisent. Ces éléments contribuent à donner au «West Wales Coracle Caught Salmon» un goût particulier, plus fondant, doux et «frais» mais prononcé, agrémenté de notes onctueuses subtiles et discrètes au palais, ainsi qu'une chair à la texture ferme et dense.

Le maillage des filets utilisés pour la pêche en coracle est strictement réglementé et ne doit pas être inférieur à 10 cm, ce qui signifie que les saumons de petite taille passent à travers les mailles, garantissant ainsi la durabilité de cette technique de pêche. Le maillage minimal des filets utilisés pour la pêche au saumon sauvage en Écosse est de 9 cm et les saumons pêchés à la canne ou à la ligne peuvent être plus petits encore.

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

La demande d'IGP repose sur les caractéristiques d'un produit de qualité unique dont les spécificités sont liées aux éléments suivants:

- la qualité de l'eau douce où les poissons naissent et où ils retournent pour se reproduire,
- la distance parcourue en mer par les poissons «sauvages» lors de leur migration,
- la grande qualité de leurs aires d'alimentation marines — en effet, les poissons se nourrissent uniquement lorsqu'ils sont en mer, et c'est durant ce séjour en mer qu'ils accumulent leurs réserves d'énergie sous la forme de protéines musculaires,
- le fait que la pêche au coracle soit une méthode de pêche traditionnelle unique en son genre dans laquelle le poisson est capturé individuellement et en parfait état, dès qu'il rejoint le réseau fluvial et avant que ses réserves ne s'épuisent. Étant donné que le poisson est capturé en parfait état, il est d'une fraîcheur incomparable, comme en témoigne la présence de poux de mer sur la peau du poisson. Les pêcheurs pratiquant la pêche en coracle comparent l'odeur fraîche particulière du saumon à celle de la pastèque.

Les facteurs mentionnés ci-dessus contribuent au fait que les poissons concernés sont des produits frais, exempts de meurtrissures, présentant une chair ferme et une musculature très développée, ainsi qu'une teneur élevée en protéines musculaires et en matières grasses, mais sans dépôts adipeux excessifs. Ces caractéristiques se reflètent dans la qualité gustative du poisson qui, une fois cuit, a un goût particulier, doux et «frais» mais prononcé, agrémenté de notes onctueuses subtiles et discrètes au palais; sa chair est ferme et de texture dense.

Largement répandus autrefois dans tout le Pays de Galles, les coracles ne sont plus utilisés aujourd'hui que sur la Taf, la Tywi et la Teifi, dans le Pays de Galles occidental. L'une des familles qui pêchent encore aujourd'hui dans la Tywi pratique la pêche en coracle depuis plus de 300 ans.

La pêche en coracle galloise remonte aux années 1800. Elle fait appel à de nombreuses compétences qui ont été transmises de génération en génération, comme la construction des coracles, la fabrication des filets, la connaissance des zones de marée propices à la pêche et la capacité de «lire» la rivière et de tenir compte des différents facteurs tels que la profondeur, les marées et le vent. La pêche en coracle exige un savoir-faire considérable, puisque le pêcheur doit être capable de piloter le coracle et de le diriger avec précision, tout en veillant à sa flottabilité et en contrôlant la position du filet. Cette remarque est d'autant plus vraie que la pêche en coracle se déroule généralement pendant la nuit. Traditionnellement, les coracles sont fabriqués à la main et ont une structure en vannerie de frêne ou de saule. Bien que la conception et la méthode de fabrication des coracles n'aient pas évolué depuis des siècles, il est maintenant recouru à des matériaux modernes tels que le calicot, la toile et la fibre de verre.

Le «West Wales Coracle Caught Salmon» est reconnu comme étant un produit de qualité, synonyme du patrimoine et de la culture gastronomiques de la région; il est d'ailleurs utilisé par de nombreux gastronomes et chefs renommés. Durant la saison de la pêche en coracle, ce poisson, qui figure régulièrement parmi les produits saisonniers proposés dans les établissements locaux réputés, est très recherché tant par les habitants de la région que par les touristes. Il peut également être fumé et entrer dans la composition de différents mets, tels que les terrines. Les produits ainsi élaborés sont commercialisés dans de prestigieuses boutiques d'épicerie fine à Londres et dans l'ensemble du Royaume-Uni.

Le «West Wales Coracle Caught Salmon» est actuellement vendu au comptoir alimentation du magasin Harrods à Londres et l'a été par le passé à celui de Fortnum and Mason, également à Londres.

Simon Wright, critique gastronomique pour le Good Food Guide, décrit le «West Wales Coracle Caught Salmon» en ces termes:

«Bien que cette partie du Pays de Galles ne manque certes pas d'aliments d'excellence, il ne fait aucun doute pour moi que le "West Wales Coracle Caught Salmon", grâce à sa grande fraîcheur, à son tonus musculaire exceptionnel et à la fermeté de sa chair, est celui qui sort du lot et qui définit à de nombreux égards la culture gastronomique de la région.

Il se distingue non pas seulement par son goût, qui est incomparable, mais également par son histoire et par la tradition dont il est le fruit.»

«Lorsqu'il est cuit ou fumé, le "West Wales Coracle Caught Salmon" est riche en saveur et doté d'une texture ferme et dense. Pauvre en matières grasses, il est d'une couleur rose/rouge intense qui peut varier légèrement d'un poisson à l'autre, étant donné qu'il s'agit d'un saumon sauvage.»

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-west-wales-coral-caught-salmon-pgi>

RECTIFICATIFS

Rectificatif à la liste des autorités nationales désignées conformément à l'article 29, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 515/97 relatif à l'assistance mutuelle entre les autorités administratives des États membres et à la collaboration entre celles-ci et la Commission en vue d'assurer la bonne application des réglementations douanière et agricole

(«Journal officiel de l'Union européenne» C 366 du 14 décembre 2013)

(2016/C 396/08)

Page 27, après le tableau, le texte suivant est ajouté:

«(LISTE B)

La liste des autorités désignées ayant accès au répertoire CSM

État membre	Nom de l'organisation
AT	Bundesministerium für Finanzen — Steuer- und Zollverwaltung
BE	Administration générale des douanes et accises
BG	Агенция Митници
CY	ΤΜΗΜΑ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ
CZ	Generální ředitelství cel
DE	Zollkriminalamt -ZKA- ZFA Frankfurt am Main ZFA Hannover ZFA Stuttgart ZFA Dresden ZFA München ZFA Essen ZFA Hamburg ZFA Berlin-Brandenburg
DK	SKAT
EE	Eesti Maksu- ja Tolliamet
EL	ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ ΚΑΙ Ε.Φ.Κ.
ES	Departamento de aduanas e impuestos especiales
FI	Finnish Customs, Enforcement Department
FR	Service d'analyse de risques et de ciblage (SARC) Direction nationale du renseignement et des enquêtes douanières (DNRED) Direction régionale de Dunkerque (DRD) Direction régionale du Havre (DRLH)

État membre	Nom de l'organisation
	Direction régionale de Marseille (DRM) Direction régionale Pays de Loire (DRPL) Direction générale des douanes et droits indirects (DG)
HR	CARINSKA UPRAVA REPUBLIKE HRVATSKE
IE	Mutual Assistance Unit Revenue (Irish Tax & Customs) Revenue Commissioners
IT	Agenzia delle Dogane — Direzione Centrale Antifrode e Controlli — Ufficio Investigazioni
LT	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos
LU	Administration des douanes et accises
LV	Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde
MT	Dwana
NL	Douane informatiecentrum
PL	Izba Celna w Białej Podlaskiej Izba Celna w Białymstoku Izba Celna w Gdyni Izba Celna w Katowicach Izba Celna w Kielcach Izba Celna w Krakowie Izba Celna w Łodzi Izba Celna w Olsztynie Izba Celna w Opolu Izba Celna w Poznaniu Izba Celna w Przemyślu Izba Celna w Rzepinie Izba Celna w Szczecinie Izba Celna w Warszawie Izba Celna we Wrocławiu Ministerstwo Finansów — Departament Kontroli Celnej, Podatkowej i Kontroli Gier Izba Celna w Katowicach — Wydział Strategiczne Centrum Analiz Służby Celnej
PT	Autoridade Tributária e Aduaneira
RO	Agentia nationala de administrare fiscala — directia generala a vamilor
SE	Tullverket

État membre	Nom de l'organisation
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Finančné riaditeľstvo Slovenskej republiky
UK	FELIXSTOWE PROJECT TIGER HM Revenue & Customs
Commission européenne	DG OLAF

(LISTE C)

La liste des autorités désignées ayant accès au répertoire des importations, des exportations et du transit

État membre	Nom de l'organisation
AT	Bundesministerium für Finanzen — Steuer- und Zollverwaltung
BE	Administration générale des douanes et accises
BG	Агенция Митници
CY	ΤΜΗΜΑ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ
CZ	Generální ředitelství cel
DE	Zollkriminalamt -ZKA- ZFA Frankfurt am Main ZFA Hannover ZFA Stuttgart ZFA Dresden ZFA München ZFA Essen ZFA Hamburg ZFA Berlin-Brandenburg
DK	SKAT
EE	Eesti Maksu- ja Tolliamet
EL	ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ ΚΑΙ Ε.Φ.Κ.
ES	Departamento de aduanas e impuestos especiales
FI	Finnish Customs, Enforcement Department

État membre	Nom de l'organisation
FR	Service d'analyse de risques et de ciblage (SARC) Direction nationale du renseignement et des enquêtes douanières (DNRED) Direction régionale de Dunkerque (DRD) Direction régionale du Havre (DRLH) Direction régionale de Marseille (DRM) Direction régionale Pays de Loire (DRPL) Direction générale des douanes et droits indirects (DG)
HR	CARINSKA UPRAVA REPUBLIKE HRVATSKE
IE	Mutual Assistance Unit Revenue (Irish Tax & Customs) Revenue Commissioners
IT	Agenzia delle Dogane — Direzione Centrale Antifrode e Controlli — Ufficio Investigazioni
LT	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos
LU	Administration des douanes et accises
LV	Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde
MT	Dwana
NL	Douane informatiecentrum
PL	Izba Celna w Białej Podlaskiej Izba Celna w Białymstoku Izba Celna w Gdyni Izba Celna w Katowicach Izba Celna w Kielcach Izba Celna w Krakowie Izba Celna w Łodzi Izba Celna w Olsztynie Izba Celna w Opolu Izba Celna w Poznaniu Izba Celna w Przemysłu Izba Celna w Rzepinie Izba Celna w Szczecinie Izba Celna w Toruniu Izba Celna w Warszawie Izba Celna we Wrocławiu Ministerstwo Finansów — Departament Kontroli Celnej, Podatkowej i Kontroli Gier Izba Celna w Katowicach — Wydział Strategiczne Centrum Analiz Służby Celnej

État membre	Nom de l'organisation
PT	Autoridade Tributária e Aduaneira
RO	Agentia nationala de administrare fiscala — directia generala a vamilor
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Finančné riaditeľstvo Slovenskej republiky
UK	FELIXSTOWE BF Intelligence & Analytics Team UK_HMRC_CITEX Valuation PROJECT TIGER CITEX Transit UofE HM Revenue & Customs
Commission européenne	DG OLAF*

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR