



### Sommaire

#### I Résolutions, recommandations et avis

##### RECOMMANDATIONS

##### **Banque centrale européenne**

2017/C 292/01	Recommandation de la Banque centrale européenne du 24 août 2017 au Conseil de l'Union européenne concernant la désignation du commissaire aux comptes extérieur de Banco de Portugal (BCE/2017/24) .....	1
---------------	--	---

#### II Communications

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

##### **Commission européenne**

2017/C 292/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8546 — Intermediate Capital Group/Domusvi Group) <sup>(1)</sup> .....	2
2017/C 292/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio) <sup>(1)</sup> .....	2
2017/C 292/04	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8577 — Norsk Hydro/Sapa) <sup>(1)</sup> .....	3
2017/C 292/05	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8587 — Bridgepoint/Groupe Primonial) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV Informations

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

###### **Commission européenne**

2017/C 292/06	Taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement: 0,00 % au 1 <sup>er</sup> septembre 2017 — Taux de change de l'euro .....	4
---------------	--	---

###### **Cour des comptes**

2017/C 292/07	Rapport spécial n° 11/2017 — «Le fonds fiduciaire Békou de l'Union européenne pour la République centrafricaine: un début chargé d'espoir malgré quelques insuffisances» .....	5
---------------	--	---

---

#### V Avis

##### PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE COMMERCIALE COMMUNE

###### **Commission européenne**

2017/C 292/08	Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping .....	6
---------------	--	---

##### AUTRES ACTES

###### **Commission européenne**

2017/C 292/09	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
2017/C 292/10	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	12

## I

(Résolutions, recommandations et avis)

## RECOMMANDATIONS

## BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

## RECOMMANDATION DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

du 24 août 2017

au Conseil de l'Union européenne concernant la désignation du commissaire aux comptes extérieur de Banco de Portugal

(BCE/2017/24)

(2017/C 292/01)

LE CONSEIL DES GOUVERNEURS DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu les statuts du Système européen de banques centrales et de la Banque centrale européenne, et notamment leur article 27.1,

considérant ce qui suit:

- (1) Les comptes de la Banque centrale européenne (BCE) et des banques centrales nationales des États membres dont la monnaie est l'euro sont vérifiés par des commissaires aux comptes extérieurs indépendants désignés sur recommandation du conseil des gouverneurs de la BCE et agréés par le Conseil de l'Union européenne.
- (2) Le mandat du commissaire aux comptes extérieur actuel de Banco de Portugal, PricewaterhouseCoopers & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, Lda. est arrivé à expiration à l'issue de la vérification des comptes de l'exercice 2016. Il est donc nécessaire de désigner un commissaire aux comptes extérieur à compter de l'exercice 2017.
- (3) Banco de Portugal a sélectionné Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas S.A. en tant que commissaire aux comptes extérieur pour les exercices 2017 à 2021,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

Il est recommandé de désigner Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA en tant que commissaire aux comptes extérieur de Banco de Portugal pour les exercices 2017 à 2021.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 24 août 2017.

*Le président de la BCE*

Mario DRAGHI

---

## II

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.8546 — Intermediate Capital Group/Domusvi Group)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2017/C 292/02)

Le 14 juillet 2017, 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 de l'Union européenne, sous le numéro de document 32017M8546.

---

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

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2017/C 292/03)

Le 21 août 2017, 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 de l'Union européenne, sous le numéro de document 32017M8573.

---

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

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.8577 — Norsk Hydro/Sapa)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2017/C 292/04)

Le 17 août 2017, 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 de l'Union européenne, sous le numéro de document 32017M8577.

---

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

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.8587 — Bridgepoint/Groupe Primonial)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2017/C 292/05)

Le 30 août 2017, 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 français 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 de l'Union européenne, sous le numéro de document 32017M8587.

---

<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 d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de  
refinancement <sup>(1)</sup>:****0,00 % au 1<sup>er</sup> septembre 2017****Taux de change de l'euro <sup>(2)</sup>****1<sup>er</sup> septembre 2017**

(2017/C 292/06)

**1 euro =**

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1920	CAD	dollar canadien	1,4830
JPY	yen japonais	131,29	HKD	dollar de Hong Kong	9,3272
DKK	couronne danoise	7,4378	NZD	dollar néo-zélandais	1,6638
GBP	livre sterling	0,92075	SGD	dollar de Singapour	1,6146
SEK	couronne suédoise	9,4778	KRW	won sud-coréen	1 335,36
CHF	franc suisse	1,1441	ZAR	rand sud-africain	15,4185
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8185
NOK	couronne norvégienne	9,2555	HRK	kuna croate	7,4215
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 875,38
CZK	couronne tchèque	26,077	MYR	ringgit malais	5,0904
HUF	forint hongrois	305,09	PHP	peso philippin	60,900
PLN	zloty polonais	4,2406	RUB	rouble russe	68,8223
RON	leu roumain	4,5963	THB	baht thaïlandais	39,539
TRY	livre turque	4,0981	BRL	real brésilien	3,7423
AUD	dollar australien	1,5021	MXN	peso mexicain	21,2608
			INR	roupie indienne	76,3275

<sup>(1)</sup> Taux appliqué lors de la dernière opération effectuée avant le jour indiqué. Dans le cas d'un appel d'offres à taux variable, le taux d'intérêt est le taux marginal.

<sup>(2)</sup> Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

## COUR DES COMPTES

### Rapport spécial n° 11/2017

#### «Le fonds fiduciaire Békou de l'Union européenne pour la République centrafricaine: un début chargé d'espoir malgré quelques insuffisances»

(2017/C 292/07)

La Cour des comptes européenne vous informe que son rapport spécial n° 11/2017 «Le fonds fiduciaire Békou de l'Union européenne pour la République centrafricaine: un début chargé d'espoir malgré quelques insuffisances» vient d'être publié.

Le rapport peut être consulté ou téléchargé sur le site internet de la Cour des comptes européenne (<http://eca.europa.eu>).

---

## V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE  
COMMERCIALE COMMUNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

## Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping

(2017/C 292/08)

1. Conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (UE) 2016/1036 du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2016 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de l'Union européenne <sup>(1)</sup>, la Commission fait savoir que, sauf s'il est procédé à un réexamen selon la procédure définie ci-après, les mesures antidumping mentionnées dans le tableau ci-dessous expireront à la date qui y est indiquée.

## 2. Procédure

Les producteurs de l'Union peuvent présenter, par écrit, une demande de réexamen. Cette demande doit contenir suffisamment d'éléments de preuve indiquant que l'expiration des mesures entraînerait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice. Si la Commission décide de réexaminer les mesures en question, les importateurs, les exportateurs, les représentants du pays exportateur et les producteurs de l'Union auront la possibilité de développer, de réfuter ou de commenter les points exposés dans la demande de réexamen.

## 3. Délai

Les producteurs de l'Union peuvent présenter, par écrit, une demande de réexamen au titre des dispositions précitées et la faire parvenir à la Commission européenne, direction générale du commerce (Unité H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles, Belgique <sup>(2)</sup>, à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

4. Le présent avis est publié conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (UE) 2016/1036.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration <sup>(1)</sup>
Électrodes en tungstène	République populaire de Chine	Droit antidumping	Règlement d'exécution (UE) n° 508/2013 du Conseil instituant un droit antidumping définitif sur les importations de certaines électrodes en tungstène originaires de la République populaire de Chine à l'issue d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures effectué conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 (JO L 150 du 4.6.2013, p. 1).	5.6.2018

<sup>(1)</sup> La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

<sup>(1)</sup> JO L 176 du 30.6.2016, p. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

## 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**

(2017/C 292/09)

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

«SLAVONSKI MED»

N° UE: PDO-HR-02187 — 26.9.2016

AOP (X) IGP ( )

**1. Dénomination**

«Slavonski med»

**2. État membre ou pays tiers**

Croatie

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

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

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

Le «Slavonski med» est un miel produit par une race autochtone d'abeilles de couleur grise, l'abeille carniolienne (latin *Apis mellifera carnica* — sous-type pannonien) à partir du nectar de plantes mellifères ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche dans l'aire géographique visée au point 4.

En fonction du mode de production, le «Slavonski med» est du miel en rayons ou du miel avec morceaux de rayons. Le «Slavonski med» est:

- 1) du miel de robinier (faux-acacia);
- 2) du miel de tilleul;
- 3) du miel de colza;
- 4) du miel de tournesol;
- 5) du miel de châtaignier;
- 6) du miel de fleurs;
- 7) du miel de miellat.

Les caractéristiques communes propres au «Slavonski med» qui ont une incidence sur la qualité du produit sont le taux d'humidité et la teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF). Le taux d'humidité du «Slavonski med» n'excède pas 18,3 % et sa teneur en HMF est inférieure ou égale à 16,5 mg/kg. Une autre spécificité du «Slavonski med» réside dans la présence d'espèces végétales de la famille des brassicacées et des rosacées et de l'espèce des robiniers sous la forme de pollens d'accompagnement (au minimum 16 %) ou de pollens secondaires (au maximum 15 %). Sa teneur en saccharose est inférieure aux valeurs prescrites.

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

Les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et méliissopalynologiques des différentes variétés de miel figurent dans les tableaux ci-dessous:

Miel	Humidité %	HMF mg/kg	Caractéristiques méliissopalynologiques (%)	Conductivité électrique mS/cm	Indice diastasiq (échelle de Schade)	Teneur en saccharose g/100 g
FAUX-ACACIA	max. 18,3	max. 16,5	min. 20	max. 0,2	min. 8	max. 9
TILLEUL	max. 18,3	max. 16,5	min. 25	min. 0,5	min. 8	max. 4
COLZA	max. 18,3	max. 16,5	min. 61	max. 0,3	min. 8	max. 4
TOURNESOL	max. 18,3	max. 16,5	min. 45	max. 0,6	min. 8	max. 4
CHÂTAIGNIER	max. 18,3	max. 16,5	min. 86	min. 0,8	min. 8	max. 4
FLEURS	max. 18,3	max. 16,5	x	max. 0,8	min. 8	max. 4
MIEL DE MIELLAT	max. 18,3	max. 16,5	x	min. 0,8	min. 8	max. 4

Miel	CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU MIEL		
	Couleur	Goût	Odeur
FAUX-ACACIA	jaune-jaune clair	goût agréable évoquant le plant de faux-acacia	odeur faible, non prononcée
TILLEUL	jaune clair-légèrement verdâtre	goût agréable avec une légère amertume	odeur prononcée de fleurs de tilleul
COLZA	jaune clair-jaune paille	moyennement sucré et faiblement acide	végétale, prononcée
TOURNESOL	jaune ambré	goût sucré à légèrement âpre	odeur faible de plant de tournesol
CHÂTAIGNIER	couleur brune	amer, faiblement acide	odeur puissante et pénétrante de pomme surmûrie
FLEURS	jaune, avec des nuances allant du rougeâtre au foncé	agréablement sucré, très légèrement amer	odeur faible à intense
MIEL DE MIELLAT	nettement foncée, presque noire	moyennement sucré, nettement acide	odeur de miel de forêt

Miel	Espèce végétale (pollen dominant, pollen d'accompagnement et pollen secondaire)
Faux-acacia	<i>Robinia pseudoacacia</i> (faux-acacia) min. 20 %, <i>Brassicaceae</i> (brassicacées), <i>Rosaceae</i> (rosacées)
Tilleul	<i>Tilia</i> (tilleul) min. 25 %, <i>Robinia</i> spp. (faux-acacia)
Colza	<i>Brassica napus</i> (colza) min. 61 %, <i>Rosaceae</i> (rosacées), <i>Salix</i> spp. (saules)
Tournesol	<i>Helianthus annuus</i> (tournesol) min 45 %, <i>Brassicaceae</i> (brassicacées)

Miel	Espèce végétale (pollen dominant, pollen d'accompagnement et pollen secondaire)
Châtaignier	<i>Castanea sativa</i> (châtaignier) min. 86 %
Fleurs	<i>Brassicaceae</i> (brassicacées), <i>Rosaceae</i> (rosacées), <i>Salix</i> spp. (saules)
Miel de miellat	éléments de miellat (spores et filaments de mycélium), <i>Castanea sativa</i> (châtaignier)

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le nourrissage des abeilles est toléré pendant la période de disette (au début du printemps et à la fin de l'automne, selon les conditions météorologiques). Il peut s'effectuer à l'aide de sucre qui doit être produit dans l'aire géographique délimitée visée au point 4. Le miel ne peut pas être commercialisé sous la dénomination de «Slavonski med» si ces conditions de nourrissage ne sont pas respectées et si l'alimentation des abeilles provient du nourrissage.

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

Toutes les étapes de la production et de l'extraction du «Slavonski med» doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée visée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement du «Slavonski med» doit s'effectuer dans l'aire géographique délimitée visée au point 4, de manière à mieux en préserver l'authenticité et la qualité et à garantir la traçabilité et le contrôle du produit.

Cette façon de procéder permet de garantir la qualité du produit et d'éviter toute altération de ses propriétés physico-chimiques et organoleptiques. Les déplacements entraînent un changement de température et d'humidité ou l'absorption d'odeurs étrangères, ainsi qu'une augmentation de la teneur en HMF et en diastases.

Le conditionnement dans l'aire géographique délimitée permet de réduire également le risque de mélange du «Slavonski med» avec un miel ne provenant pas de l'aire géographique délimitée visée au point 4.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le logo représenté dans l'illustration doit être apposé sur chaque emballage commercialisé. Le droit d'utilisation de ce logo est accordé, dans des conditions identiques, à tous les utilisateurs de l'appellation qui mettent sur le marché un produit conforme au cahier des charges. Le logo est brun et noir, bordé de la tresse croate, sur laquelle, en haut à gauche, est posée une abeille. À l'intérieur du logo figure, du côté gauche, une carte de la Croatie et, du côté droit, l'année 1879 avec les anciennes armoiries de la Slavonie. Au centre du logo figure une ruche en osier. Dans la partie supérieure du logo figure la mention «Slavonski med» et, dans la partie inférieure, trois feuilles de chêne.

*Illustration: logo du «Slavonski med»*



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

Le «Slavonski med» est produit en Slavonie, dans l'aire géographique circonscrite par les frontières administratives des villes et communes des «joupannies» (circonscriptions administratives) suivantes: les joupannies de Vukovar-Srijem, d'Osijek-Baranja, de Brod-Posavina, de Požega-Slavonie, de Bjelovar-Bilogora et de Virovitica-Podravina dans leur intégralité et, dans la joupannie de Sisak-Moslavina, les villes et communes suivantes: Novska, Lipovljani et Jasenovac.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

##### 5.1. Informations détaillées sur l'aire géographique

###### Facteurs naturels

Le territoire de la région de Slavonie est délimité par trois grands fleuves de plaine: la Drave au nord, le Danube à l'est et la Save au sud. Un élément déterminant de cette zone réside dans la différence de relief et de caractéristiques géomorphologiques entre l'ouest montagneux et l'est composé essentiellement de plaines. Le point le plus bas (78 mètres au-dessus du niveau de la mer) se situe dans la région de Spačva.

Sur une superficie totale de 1 248 600 hectares, la région de la Slavonie compte 52 % (655 468 hectares) de terres arables, 29 % de forêts (359 605 hectares), 4,2 % de prairies et 1,2 % de pâturages.

Compte tenu de cette structure et de la grande diversité qui caractérise les conditions climatiques, la configuration du terrain et la végétation, la région de Slavonie présente des conditions idéales pour la production du «Slavonski med» (miel de robinier, de tilleul, de colza, de tournesol, de châtaignier, de fleurs et de miellat).

Eu égard à ses spécificités climatiques, pédologiques et hydrologiques uniques, ainsi qu'à la richesse de sa faune et de sa flore, la République de Croatie y a créé trois zones protégées, à savoir trois parcs naturels: Kopački rit, Papuk et Lonjsko polje.

Le climat et les conditions météorologiques en Slavonie sont principalement déterminés par sa faible élévation au-dessus du niveau de la mer, sa situation dans le bassin pannonien et son ouverture vers l'intérieur du continent européen. Si le froid y règne pendant la plus grande partie de l'hiver, il y fait très chaud en été. En période estivale, la température va croissant d'ouest en est, tandis que les précipitations diminuent.

Pendant les quatre saisons, les régimes de températures successifs sont favorables à la croissance et au développement des plantes mellifères. La température moyenne est de 11,8 °C au printemps et atteint 21,1 °C en été. En automne, la température moyenne s'élève à 11,3 °C et, en hiver, à 1,0 °C. La température moyenne au cours de la période de végétation (d'avril à septembre) s'élève à 18,3 °C.

Le rythme des saisons et le régime des précipitations favorisent la production végétale et l'apiculture. Le nombre de jours de pluie varie de 104 à 160 par an.

La vitesse moyenne du vent est la plus élevée pendant les mois de printemps (mars et avril) et la moins élevée à la fin de l'été et au début de l'automne (août et septembre). Les vents les plus fréquents sont les vents du nord-ouest et du sud-est. Viennent ensuite les vents du sud-ouest et du nord-est.

Les plantes mellifères qui poussent dans l'aire délimitée de Slavonie fleurissent à des moments différents (de mars à novembre), offrant ainsi aux abeilles d'abondantes sources de nectar et de pollen utiles.

#### Facteurs humains

Les apiculteurs de Slavonie perpétuent une tradition apicole qui existe depuis 130 ans. Il s'agit habituellement d'une production de miel «au détail» destinée à procurer un surcroît de revenu aux familles vivant en zones rurales dans des exploitations agricoles familiales. Au fil des nombreuses années d'exercice de l'apiculture dans la région de Slavonie, le savoir-faire en la matière s'est développé et transmis à travers la pratique, l'expertise, les compétences et les connaissances acquises par la population.

La pratique ancestrale de l'apiculture pour la production du «Slavonski med» se présente comme suit:

- les ruches sont en grande partie fabriquées en bois,
- les enfumoirs sont utilisés très précautionneusement avec, comme combustible, des déchets végétaux secs produisant une légère fumée,
- il est interdit de nourrir les abeilles pendant la période de butinage,
- le désoperculage des rayons est effectué de manière traditionnelle à l'aide de peignes, de couteaux ou de brosses destinées à cet usage,
- le miel est extrait des cadres sans être chauffé, par centrifugation,
- le miel n'est pas pasteurisé,
- le miel peut se décrystalliser à la température maximale de 43 °C.

#### 5.2. Informations détaillées sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le «Slavonski med» se distingue par sa fraîcheur, compte tenu de sa teneur maximale en HMF de 16,5 mg/kg et de sa teneur en humidité inférieure ou égale à 18,3 %. Le «Slavonski med» possède un spectre pollinique ou contient des pollens appartenant aux familles des brassicacées, des rosacées et de l'espèce des robiniers dans la plupart des miels monofloraux ou polyfloraux, ce qui le distingue du miel produit dans d'autres régions. Sa teneur en saccharose est inférieure aux valeurs prescrites.

Les caractéristiques du «Slavonski med» sont liées à ses propriétés physiques, chimiques, méliko-palynologiques et organoleptiques. Le «Slavonski med» peut se décrystalliser à la température maximale de 43 °C, ce qui garantit que ses propriétés provenant de la flore spécifique présente dans l'aire délimitée et butinée par les abeilles demeurent inchangées.

La dénomination «Slavonski med» est utilisée dans la sphère commerciale comme dans le langage courant (compte, 2014; lettre de remerciement pour un don, 2015; remerciement, 2015; mention sur un emballage).

### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit

Grâce aux conditions climatiques et pédologiques favorables et à l'abondance d'espèces botaniques mellifères dans les pâturages, les prairies, les champs et les vastes forêts de Slavonie, ainsi que dans les marécages et les bassins inondables longeant la Save, la Drave et le Danube, les abeilles carnioliennes autochtones (lat. *Apis mellifera carnica*, sous-type pannonien) trouvent facilement depuis des millénaires des pâturages riches en nectar et en pollen. Une zone agro-écologique sans égale a été constituée, qui confère au «Slavonski med» une place à part en tant que miel variétal pur. Il est reconnu et apprécié comme tel sur le marché.

Les travaux dans le rucher et les conditions de récolte du miel sont directement tributaires du climat qui, en Slavonie, est propice à la production du «Slavonski med».

Les températures du printemps permettent une croissance hâtive et abondante des plantes, arbres fruitiers et prairies, tandis que les températures estivales favorisent le mûrissement des cultures agricoles, dont certaines sont mellifères et essentielles pour la production du «Slavonski med».

Les conditions automnales correspondent, pour les abeilles, aux préparatifs de l'hivernage, de même que les conditions hivernales permettent un bon hivernage et une bonne entrée dans la saison apicole suivante.

Les températures optimales au printemps et en été favorisent la sécrétion du nectar dans la plupart des plantes. Les plantes de printemps sécrètent du nectar par des températures peu élevées, tandis qu'en été il faut une température nocturne relativement élevée car la sécrétion s'interrompt ou diminue.

Le nombre de jours de pluie est inférieur au tiers de l'année (au minimum 104 par an), ce qui laisse suffisamment de jours sans précipitations où les abeilles peuvent récolter du nectar.

Au printemps, les abeilles disposent d'une assez grande quantité de nectar dans les plantes, dont elles tirent l'énergie nécessaire pour résister aux courants aériens, tandis qu'à la fin de l'été la force du vent diminue, de même que la quantité de nectar, et les abeilles dépensent moins d'énergie à résister au vent et l'emmagasinent plus facilement en prévision de l'hivernage.

En 1845, dans le bulletin mensuel de la Société d'économie croato-slavonienne «*List mesečni horvatsko-slavonskoga gospodarskoga društva*», un rapport consacré à l'antenne de Đakovo précise qu'«il n'existe aucune localité ni aucune commune de Slavonie qui ne produise un miel de qualité». En 1879 a été fondée à Osijek la Société apicole de Slavonie, la première et la plus ancienne société d'Europe du sud-est, qui s'est dotée dès mars 1881 d'un organe de presse, intitulé *Slavonska Pčela* (abeille de Slavonie). Après la création de ce périodique, de nombreuses antennes de la société se sont très rapidement créées. La Société apicole de Slavonie s'est employée activement à promouvoir l'apiculture en Slavonie et la qualité du «Slavonski med», à encourager l'enseignement primaire dans le domaine de l'apiculture et à informer sur cette activité en plein essor, sur les derniers progrès en matière d'apiculture, sur les calendriers de butinage, etc. Pour juger de sa contribution au développement de l'apiculture en Slavonie et, partant, en Croatie, il suffit de rappeler que le fondateur de la plus ancienne société apicole, qui en fut longtemps le secrétaire, et rédacteur en chef de *Slavonska pčela*, Bogdan Penjić (1852-1918), est connu, y compris en dehors de la Slavonie, comme le père de l'apiculture moderne en Croatie. Son nom est associé à l'introduction de la première ruche à rayons mobiles dans cette région (1871), du premier extracteur et de l'utilisation de la cire gaufrée (1879). La première exposition apicole s'est tenue à Osijek en 1889 et, en 1903, la Société apicole de Vukovar a jeté les bases, dans *Gospodarski list* (journal économique), de l'organisation d'un marché du miel.

La conjonction de conditions pédo-climatiques spécifiques et de l'expérience séculaire de la population locale dans le domaine de l'apiculture, ainsi que leur interaction, ont une influence sur le fait que le «Slavonski med» présente une composition physico-chimique spécifique et des caractéristiques organoleptiques particulières qui en font un miel reconnu et apprécié par les consommateurs.

### Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf>

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

(2017/C 292/10)

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

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«NÜRNBERGER BRATWÜRSTE»/«NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

N° UE: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

AOP ( ) IGP ( X )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Groupement demandeur/Demandeur:

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.  
Am Trödelmarkt 58  
90403 Nürnberg  
ALLEMAGNE

Tél. +49 9119373877, info@nuernberger-bratwuerste.de

Le Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. est un groupement de producteurs de «Nürnberger Bratwürste».

**2. État membre ou pays tiers**

Allemagne

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien avec l'aire géographique
- Étiquetage
- Autres (conditionnement, structures de contrôle)

**4. Type de modification(s)**

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

**5. Modification(s)**

e) **Procédé de fabrication:**

Après le paragraphe final suivant:

Toutes les étapes de la production des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Ces étapes sont les suivantes:

- réduction de la viande par broyage ou hachage,

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

— mélange de la viande grenailée avec des épices afin d'obtenir une chair à saucisse, puis

— embossage dans les boyaux de mouton.

est ajouté le texte suivant:

et

— conditionnement des saucisses.

*Justification:*

Le conditionnement des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» se fait traditionnellement dans les locaux du fabricant et, partant, dans l'aire géographique délimitée. En particulier, la qualité des saucisses requiert un conditionnement rapide afin d'en conserver la fraîcheur et les propriétés gustatives. Les «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» sont des produits très sensibles à base de viande hachée, délicatement assaisonnés, qui ont une durée de conservation relativement courte et doivent être réfrigérés en permanence. Lorsque le conditionnement ne s'effectue pas immédiatement après la production, cela peut induire une dégradation durable de la qualité. Même le transport des «Bratwürste» dans les conditions habituelles respectant les règles d'hygiène peut provoquer des dégradations durables de la qualité en termes de fraîcheur, de propriétés gustatives et visuelles, comme un dessèchement ou une coloration brune. Le transport vers un autre lieu constitue aussi un risque important d'impuretés ou de contamination due à des agents pathogènes, en particulier pour la matière première. Les résultats de deux études menées par des instituts indépendants, opérant dans le domaine de la sécurité alimentaire, confirment que quelques heures déjà après l'expédition en vrac de «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» non conditionnées, des écarts de plus en plus marqués apparaissent dans l'analyse sensorielle et la microbiologie des caractéristiques de qualité. Il existe ainsi un risque que ces dégradations perdurent si le conditionnement se fait à un stade ultérieur. En fin de compte, le transport du produit vers un autre lieu peut ainsi également porter préjudice à la réputation de l'indication géographique.

L'opération de conditionnement comporte aussi des étapes importantes de la production, figurant dans le cahier des charges, lors desquelles les saucisses trop longues ou trop courtes sont éliminées. Elle comporte également un contrôle de qualité permettant à des spécialistes de détecter immédiatement d'éventuels défauts.

En raison de la nature du produit, si les «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» ne sont pas conditionnées immédiatement après leur production dans l'entreprise IGP elle-même, la traçabilité et la garantie de l'origine ne peuvent pas être assurées. En effet, si les «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» sont vendues en vrac ou en grandes quantités et conditionnées ultérieurement, il existe le risque que des saucisses similaires y soient mélangées. Il est alors quasiment impossible d'établir s'il s'agit exclusivement du produit original.

**g) Organes(s) de contrôle:**

Le nom et l'adresse des organismes nationaux compétents doivent être mis à jour de la manière suivante:

*Pour le contrôle des producteurs:*

Nom: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adresse: Menzinger Str. 54  
80638 München  
ALLEMAGNE

Tél. +49 89178000

Fax: +49 8917800313

*Pour le contrôle des abus:*

Nom: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Adresse: Rosenkavalierplatz 2  
81925 München  
ALLEMAGNE

Tél. +49 8912610

Fax: +49 8912611122

*Justification:*

Le nom et l'adresse des organismes nationaux compétents pour le contrôle des producteurs et le contrôle des abus étaient obsolètes. La mention de Lacon GmbH n'a plus de raison d'être. En Bavière, il existe actuellement plusieurs organismes de contrôle agréés; le producteur peut choisir l'instance à laquelle il s'adresse.

## DOCUMENT UNIQUE

## «NÜRNBERGER BRATWÜRSTE»/«NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

N° UE: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

AOP ( ) IGP ( X )

**1. Dénomination(s)**

«Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste»

**2. État membre ou pays tiers**

Allemagne

**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**

Saucisse à griller longue de 7 à 9 cm, embossée dans de fins boyaux de mouton, granulation moyennement fine; poids à la pièce (crue) entre 20 et 25 grammes.

**Composition:**

Viande de porc grossièrement dégraissée, viande grasse, en particulier poitrine de porc, lard, gorge, lard de gorge, échine et lard dorsal, aucun ajout de farce, aucune coloration due à la salaison (à l'exception des saucisses fumées); l'assaisonnement, typiquement à base de marjolaine, varie en fonction des traditions; la teneur en protéines de viande sans protéines de tissu conjonctif ne doit pas être inférieure à 12 %; la teneur totale en matières grasses ne doit pas dépasser 35 %; la teneur en protéines de viande sans protéines de tissu conjonctif représente au moins 75 % (méthode histométrique) ou 80 % (méthode chimique) du volume.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Viande de porc grossièrement dégraissée; viande grasse, en particulier poitrine de porc, lard, gorge, lard de gorge, échine et lard dorsal du porc; la teneur en matières grasses du produit fini est limitée à 35 %, la teneur en protéines de viande sans protéines de tissu conjonctif (MPFCP) ne doit pas être inférieure à 12 %; mélange d'épices, notamment marjolaine; boyaux de mouton.

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

Toutes les étapes de la production des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Ces étapes sont les suivantes:

- réduction de la viande par broyage ou hachage,
- mélange de la viande grenailée avec des épices afin d'obtenir une chair à saucisse, puis
- embossage dans les boyaux de mouton.

**3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Le conditionnement des saucisses doit également s'effectuer dans l'aire géographique délimitée. Le conditionnement se fait immédiatement après la production dans les locaux du fabricant. Cela sert à garantir la qualité, notamment en termes de fraîcheur et de propriétés gustatives des produits et réduit le risque d'impuretés et de contamination lié au transport vers un autre lieu. Les «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» sont des produits très sensibles à base de viande hachée. Même le transport des «Nürnberger Bratwürste» non emballées dans les conditions habituelles respectant les règles d'hygiène peut provoquer en l'espace de quelques heures des dégradations durables de la qualité.

Le conditionnement immédiat dans les locaux de production du fabricant garantit efficacement la traçabilité et la garantie de l'origine des produits. En effet, si les «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» sont vendues en vrac ou en grandes quantités et conditionnées ultérieurement, il est alors quasiment impossible d'établir s'il s'agit exclusivement du produit original.

**3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

—

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

Territoire communal de la ville de Nuremberg.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### *Spécificité de l'aire géographique*

La production de Bratwürste à Nuremberg est une tradition séculaire attestée depuis 1313. La dimension caractéristique (longueur et poids) des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» remonte au moins à 1573. L'emplacement de Nuremberg, au carrefour de deux routes commerciales importantes, a permis à la ville de disposer très tôt des épices orientales nécessaires à la fabrication des saucisses.

L'actuelle tradition de production de Bratwurst (saucisse à griller) à Nuremberg jouit d'un passé prestigieux. Les «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» étaient déjà fort appréciées de Goethe et Jean Paul. La célèbre rôtisserie «Bratwurst-Glöcklein» dans la zone de St. Sebald est devenue l'un des établissements publics les plus célèbres d'Allemagne au XIX<sup>e</sup> siècle; elle était non seulement ouverte à la noblesse d'argent et à la noblesse héréditaire, mais il s'agissait également d'une étape essentielle pour tous les visiteurs de la ville.

### *Spécificité du produit*

Les «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» se caractérisent par leur petite forme inhabituelle et leurs notes de marjolaine. Ces produits sont conformes à une norme de qualité élevée qui fait l'objet d'un contrôle instauré de longue date. Ils sont connus bien au-delà de la région de Nuremberg et sont très appréciés des consommateurs.

Le fait qu'aujourd'hui la dégustation de «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» dans l'une des nombreuses rôtisseries à saucisses («Bratwurstküchen» ou «Wurstbratereien») du centre-ville figure au programme habituel de chaque visite de Nuremberg en est une preuve flagrante.

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

La tradition séculaire de fabrication de saucisses à griller à Nuremberg, le niveau de qualité élevé soumis à des contrôles de longue date et la petite forme inhabituelle ont contribué à faire la célébrité des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» en Allemagne et dans le monde entier et à bâtir la bonne réputation dont elles jouissent actuellement.

Cette spécialité est apparue dans l'ancienne ville impériale de Nuremberg du fait de sa situation géographique à un carrefour clé des routes commerciales et des routes des épices prenant leur départ en Asie de l'Est, apportant des épices telles que la marjolaine, la muscade et le poivre. C'est la disponibilité de ces épices venues d'Asie qui a tout d'abord rendu possible la production. Comme la ville de Nuremberg participait beaucoup au commerce de longue distance et qu'elle disposait de traditions modernes et raffinées, les saucisses produites ici étaient toujours plus petites, plus raffinées et mieux épicées, et sont devenues, avec le temps, les fameuses «Nürnberger Bratwürste». Contrairement aux zones rurales, la ville a davantage mis l'accent sur la qualité dès le départ. Alors que la quantité prévalait ailleurs, le principe sur lequel se fondait la production à Nuremberg était la qualité plutôt que la quantité, et c'est ce qui a conduit à la fabrication de saucisses de petite taille.

Le respect de la recette et de la qualité remonte à la réglementation de contrôle mise en place par le conseil de la ville de Nuremberg. Nuremberg peut se targuer de disposer du plus ancien système de contrôle des denrées alimentaires puisqu'il est mentionné dans le code pénal depuis l'année 1300. En rendant publique la recette de fabrication, en soumettant cette dernière à des contrôles stricts et en limitant la production au seul territoire communal, la ville de Nuremberg a contribué à ce que l'indication de provenance soit une garantie de la caractéristique particulière du produit. Le lien avec l'aire géographique était donc fondé, dans un premier temps, sur la localisation géographique à un carrefour clé sur les routes commerciales et les routes des épices, et sur l'introduction précoce d'une surveillance des denrées alimentaires. La qualité particulière de ces saucisses résulte donc de la situation géographique et du contrôle des denrées alimentaires ainsi que de la protection de la recette concernée. La ville impériale de Nuremberg disposait d'un important réseau commercial dans le monde si bien que cette spécialité était très connue dès le Moyen Âge. Aujourd'hui, ce lien repose sur la renommée dont bénéficie cette spécialité traditionnellement appréciée dans le monde entier.

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

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41217>





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



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR