



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2019/C 36/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9127 — Carlyle/Sedgwick) ⁽¹⁾	1
2019/C 36/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9208 — WorleyParsons/Jacobs ECR) ⁽¹⁾	1

IV *Informations*

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

Conseil

2019/C 36/03	Avis à l'attention des personnes faisant l'objet de mesures restrictives prévues par la décision 2011/72/PESC du Conseil, modifiée par la décision (PESC) 2019/135 du Conseil, et par le règlement (UE) n° 101/2011 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2019/132 du Conseil, concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes, entités et organismes au regard de la situation en Tunisie	2
2019/C 36/04	Avis à l'attention des personnes concernées auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision 2011/72/PESC du Conseil, modifiée par la décision (PESC) 2019/135 du Conseil, et par le règlement (UE) n° 101/2011 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2019/132 du Conseil, concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes, entités et organismes au regard de la situation en Tunisie	3

Commission européenne

2019/C 36/05	Taux de change de l'euro	4
2019/C 36/06	Décision d'exécution de la Commission du 21 janvier 2019 relative à la publication au <i>Journal officiel de l'Union européenne</i> de la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges concernant la dénomination «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» (IGP), conformément à l'article 53 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil	5
2019/C 36/07	Décision d'exécution de la Commission du 23 janvier 2019 relative à la publication au <i>Journal officiel de l'Union européenne</i> de la demande d'enregistrement d'une dénomination telle que visée à l'article 49 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil — «Jambon du Kintoa» (AOP)	19
2019/C 36/08	Décision d'exécution de la Commission du 24 janvier 2019 relative à la publication au <i>Journal officiel de l'Union européenne</i> de la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges concernant la dénomination «Antequera» (AOP), conformément à l'article 53 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil	24
2019/C 36/09	Commission administrative pour la coordination des systèmes de sécurité sociale — Coûts moyens des prestations en nature	29

Comité européen du risque systémique

2019/C 36/10	Décision du Comité européen du risque systémique du 14 novembre 2018 sur un dispositif de coordination aux fins de la consultation du Comité européen du risque systémique par une autorité de contrôle concernant une prolongation du délai prévu à l'article 138, paragraphe 4, de la directive 2009/138/CE du Parlement européen et du Conseil (solvabilité II) (CERS/2018/7)	31
--------------	--	----

V Avis

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

Commission européenne

2019/C 36/11	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9243 — KKR/China Resources/Genesis Care) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	37
2019/C 36/12	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9266 — IIF/Kuwait Investment Authority/North Sea Midstream Partners) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	39

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

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9127 — Carlyle/Sedgwick)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 36/01)

Le 20 décembre 2018, 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 ⁽¹⁾. 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 32018M9127.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9208 — WorleyParsons/Jacobs ECR)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 36/02)

Le 21 janvier 2019, 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 ⁽¹⁾. 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 32019M9208.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

CONSEIL

Avis à l'attention des personnes faisant l'objet de mesures restrictives prévues par la décision 2011/72/PESC du Conseil, modifiée par la décision (PESC) 2019/135 du Conseil, et par le règlement (UE) n° 101/2011 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2019/132 du Conseil, concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes, entités et organismes au regard de la situation en Tunisie

(2019/C 36/03)

Les informations ci-après sont portées à l'attention des personnes mentionnées à l'annexe de la décision 2011/72/PESC du Conseil ⁽¹⁾, modifiée par la décision (PESC) 2019/135 du Conseil ⁽²⁾, et à l'annexe I du règlement (UE) n° 101/2011 du Conseil ⁽³⁾, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2019/132 du Conseil ⁽⁴⁾.

Le Conseil de l'Union européenne, après avoir réexaminé la liste des personnes désignées, a décidé que les personnes mentionnées dans les annexes susvisées devraient continuer de figurer sur la liste des personnes et entités faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la décision 2011/72/PESC et le règlement (UE) n° 101/2011.

L'attention des personnes concernées est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), selon les indications figurant sur les sites internet énumérés à l'annexe II du règlement (UE) n° 101/2011 du Conseil, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser des fonds gelés pour répondre à des besoins fondamentaux ou procéder à certains paiements (voir article 4 du règlement).

Les personnes concernées peuvent, avant le 30 septembre 2019, adresser au Conseil, à l'adresse indiquée ci-après, une demande de réexamen de la décision par laquelle elles ont été inscrites sur la liste précitée, en y joignant des pièces justificatives:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
RELEX.1.C
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE

Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

Toute nouvelle observation sera prise en compte aux fins du prochain réexamen périodique de la liste des personnes désignées, effectué par le Conseil au titre de l'article 5 de la décision 2011/72/PESC et de l'article 12, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 101/2011

⁽¹⁾ JO L 28 du 2.2.2011, p. 62.

⁽²⁾ JO L 25 du 29.1.2019, p. 32.

⁽³⁾ JO L 31 du 5.2.2011, p. 1.

⁽⁴⁾ JO L 25 du 29.1.2019, p. 12.

Avis à l'attention des personnes concernées auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision 2011/72/PESC du Conseil, modifiée par la décision (PESC) 2019/135 du Conseil, et par le règlement (UE) n° 101/2011 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2019/132 du Conseil, concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes, entités et organismes au regard de la situation en Tunisie

(2019/C 36/04)

L'attention des personnes concernées est attirée sur les informations ci-après, conformément à l'article 16 du règlement (UE) 2018/1725 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

La base juridique du traitement des données en question est la décision 2011/72/PESC du Conseil ⁽²⁾, modifiée par la décision (PESC) 2019/135 du Conseil ⁽³⁾, et le règlement (UE) n° 101/2011 du Conseil ⁽⁴⁾, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2019/132 ⁽⁵⁾.

Le responsable de ce traitement des données est le Conseil de l'Union européenne, représenté par le directeur général de la DG RELEX (Affaires étrangères, élargissement et protection civile) du secrétariat général du Conseil, et le service chargé du traitement est l'unité RELEX.1.C, qui peut être contactée à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
RELEX.1.C
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
Belgique

Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

Les finalités du traitement des données sont l'établissement et l'actualisation de la liste des personnes faisant l'objet des mesures restrictives conformément à la décision 2011/72/PESC, modifiée par la décision (PESC) 2019/135, et au règlement (UE) n° 101/2011, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2019/132.

Les personnes concernées sont les personnes physiques qui satisfont aux critères d'inscription sur la liste fixés dans la décision 2011/72/PESC et le règlement (UE) n° 101/2011.

Les données à caractère personnel qui sont recueillies sont les données nécessaires à l'identification correcte de la personne en question, l'exposé des motifs et toute autre donnée connexe.

Au besoin, les données recueillies peuvent être communiquées au Service européen pour l'action extérieure et à la Commission.

Sans préjudice des limitations prévues à l'article 25 du règlement (UE) 2018/1725, l'exercice des droits des personnes concernées, comme le droit d'accès, le droit de rectification ou le droit d'opposition, sera régi par les dispositions du règlement (UE) 2018/1725.

Les données à caractère personnel seront conservées pendant cinq ans à compter du moment où la personne concernée a été retirée de la liste des personnes faisant l'objet de mesures restrictives ou à compter de l'expiration de la mesure, ou encore pendant la durée de la procédure judiciaire au cas où celle-ci a déjà commencé.

Sans préjudice de tout recours juridictionnel, administratif ou non juridictionnel, les personnes concernées peuvent introduire une réclamation auprès du Contrôleur européen de la protection des données, conformément au règlement (UE) 2018/1725.

⁽¹⁾ JO L 295 du 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ JO L 28 du 2.2.2011, p. 62.

⁽³⁾ JO L 25 du 29.1.2019, p. 32.

⁽⁴⁾ JO L 31 du 5.2.2011, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 25 du 29.1.2019, p. 12.

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

28 janvier 2019

(2019/C 36/05)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1418	CAD	dollar canadien	1,5115
JPY	yen japonais	124,94	HKD	dollar de Hong Kong	8,9586
DKK	couronne danoise	7,4652	NZD	dollar néo-zélandais	1,6687
GBP	livre sterling	0,86888	SGD	dollar de Singapour	1,5455
SEK	couronne suédoise	10,3503	KRW	won sud-coréen	1 277,22
CHF	franc suisse	1,1331	ZAR	rand sud-africain	15,5862
ISK	couronne islandaise	136,40	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,6997
NOK	couronne norvégienne	9,7320	HRK	kuna croate	7,4273
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 056,62
CZK	couronne tchèque	25,726	MYR	ringgit malais	4,6938
HUF	forint hongrois	317,53	PHP	peso philippin	59,956
PLN	zloty polonais	4,2861	RUB	rouble russe	75,3804
RON	leu roumain	4,7646	THB	baht thaïlandais	36,024
TRY	livre turque	6,0534	BRL	real brésilien	4,2872
AUD	dollar australien	1,5913	MXN	peso mexicain	21,7271
			INR	roupie indienne	81,2320

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

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 21 janvier 2019****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges concernant la dénomination «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» (IGP), conformément à l'article 53 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil**

(2019/C 36/06)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu 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⁾, et notamment son article 50, paragraphe 2, point a), en liaison avec son article 53, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) La France a envoyé une demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges de l'IGP «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits», conformément à l'article 49, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012. Les modifications prévoient une modification de la dénomination «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» en «Pruneaux d'Agen».
- (2) Conformément à l'article 50 du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande et a conclu qu'elle remplissait les conditions définies dans ledit règlement.
- (3) Afin de permettre la présentation d'actes d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, il y a lieu de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges visée à l'article 10, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission ⁽²⁾, y compris le document unique modifié et la référence à la publication du cahier des charges correspondant, pour la dénomination enregistrée «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» (IGP),

DÉCIDE:

Article unique

La demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges visée à l'article 10, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014, y compris le document unique modifié et la référence à la publication du cahier des charges correspondant, pour la dénomination enregistrée «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» (IGP), figure à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, un droit d'opposition à la modification visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant trois mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 21 janvier 2019.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application 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 (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

ANNEXE

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

«PRUNEAUX D'AGEN»/«PRUNEAUX D'AGEN MI-CUITS»

N° UE: PGI-FR-0149-AM01 — 18.5.2017

AOP () IGP (X)

1. groupement demandeur et intérêt légitime

SYNDICAT DU PRUNEAU D'AGEN
2 rue des Magnolias — BP 130
47303 Villeneuve-sur-Lot
FRANCE

Tél. +33 553415555

Fax +33 553402936

Courriel: contact@pruneau.fr

Composition et intérêt légitime: Le syndicat regroupe les producteurs de prunes et sécheurs dans un collège amont et les entreprises préparant les pruneaux ou transformateurs dans un collège aval. Il est à ce titre légitime pour demander des modifications du cahier des charges.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: actualisation des coordonnées, type de produit, aire géographique, modifications rédactionnelles du lien à l'origine, structures de contrôle, exigences nationales.

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)

5.1. Rubrique «Dénomination du produit»

La dénomination «Pruneaux d'Agen/Pruneaux d'Agen mi-cuits» est remplacée par «Pruneaux d'Agen» car les termes «mi-cuits» correspondent à des «Pruneaux d'Agen» qui se caractérisent uniquement par un degré de séchage moindre. Ils ne font pas l'objet de réhydratation. La mention «mi-cuit» devient une mention d'étiquetage.

5.2. Rubrique «Description du produit»

- Il est ajouté que les prunes d'Ente utilisées pour la production des «Pruneaux d'Agen» sont «récoltées à maturité optimale». Cette précision est déjà présente dans la partie du cahier des charges relative à la méthode d'obtention.
- Il est ajouté que les «Pruneaux d'Agen» sont obtenus «sans apport de matière sucrante» car cette condition est seulement implicite dans le cahier des charges. Cet ajout n'a pas de conséquence sur le produit dont le mode d'obtention n'a pas changé.
- S'agissant des «Pruneaux d'Agen» commercialisés avec la mention «mi-cuits», il est ajouté qu'ils sont obtenus «sans réhydratation ultérieure». Cette modification codifie la pratique des producteurs bien qu'elle n'ait pas été précisée dans le cahier des charges enregistré. La réhydratation de ces pruneaux n'est pas nécessaire car ils n'ont pas été complètement cuits.
- Il est établi une distinction entre les «Pruneaux d'Agen» «de bouche» et les «Pruneaux d'Agen» «destinés à une transformation agroalimentaire ultérieure». Cette modification vise à clarifier les deux catégories de pruneaux, ceux destinés directement à la vente aux consommateurs et ceux destinés à la transformation.

Pour les pruneaux de bouche, destinés à la vente aux consommateurs, le «calibre de 66 fruits maximum pour 500 grammes à 35 % d'humidité» est précisé dans la description. Ce calibre remplace celui de 77 fruits maximum fixé dans la partie relative à la méthode d'obtention du cahier des charges enregistré. Le calibre minimal des «pruneaux d'Agen» dits de bouche, c'est-à-dire destinés aux consommateurs est modifié: il passe de 77 fruits à 66 fruits par 500 g soit une diminution de leur nombre par 500 g et donc une augmentation de leur taille.

Pour les pruneaux dénoyautés le calibre est décompté avant expulsion du noyau. Par ailleurs, il est ajouté qu'ils peuvent être vendus «entiers ou dénoyautés». Ces modifications ont pour but, d'une part, de permettre la vente de pruneaux de taille plus grosse et, d'autre part, de prendre en considération la vente de pruneaux dénoyautés. Elle ne remet pas en cause les spécificités du produit, ni son lien à l'origine.

Les «Pruneaux d'Agen» destinés à la transformation sont clairement identifiés dans le paragraphe suivant:

«Les «Pruneaux d'Agen» destinés à une transformation agroalimentaire ultérieure ont un calibre de 98 fruits maximum par 500 grammes considéré à l'état non réhydraté à 21 % d'humidité.

Ils ne comportent aucun défaut très grave et sont au moins partiellement intacts. Ils font l'objet d'une déstructuration avant l'expédition vers une autre entreprise de transformation agroalimentaire. Ces pruneaux ne sont pas destinés à la vente au consommateur final.»

Cet ajout correspond à une double nécessité: caractériser les pruneaux présentant les spécificités du «Pruneaux d'Agen» mais qui sont dorénavant écartés de la commercialisation en pruneaux de bouche et destinés à la transformation agroalimentaire, et éviter tout retour de ces pruneaux dans le circuit des pruneaux de bouche. Le calibre de ces pruneaux est exprimé à 98 fruits maximum par 500 grammes considérés à l'état non réhydraté à 21 % d'humidité. Ce calibre non réhydraté correspond à un calibre réhydraté à 35 % d'humidité de 77 fruits maximum par 500 g à 35 % d'humidité, exigé pour les pruneaux de bouche dans le cahier des charges enregistré.

De plus, Les «Pruneaux d'Agen» destinés à la transformation agroalimentaire sont déstructurés dès lors qu'ils ne sont pas transformés dans l'entreprise de production du pruneau. Les spécificités du «Pruneaux d'Agen» sont ainsi préservées.

Les expressions telles que «le séchage au soleil ne se pratique pas en France», «de nos jours, le pruneau d'Agen n'est que rarement vendu au consommateur à l'état brut», «la gamme de produits finis à base de pruneaux d'Agen est large et en évolution permanente», «le pH du pruneau d'Agen se situe autour de 4», «des valeurs moyennes sont présentées ci-dessous à titre indicatif» sont supprimées car elles ne constituent pas des dispositions contraignantes.

La partie relative à la présentation du produit est supprimée car elle fait référence à la réglementation générale.

5.3. Rubrique «Preuve de l'origine»

Les obligations déclaratives et tenues de registres sont regroupées dans un paragraphe auquel il est ajouté une déclaration d'identification de chaque opérateur intervenant dans la production, le séchage, la transformation, le dénoyautage et le conditionnement des «Pruneaux d'Agen». Cette déclaration permet d'identifier les opérateurs en vue de la réalisation des contrôles.

En lien avec la partie description de la méthode d'obtention, il est ajouté dans le cahier de culture, l'enregistrement du nombre de passages de récolte afin de contrôler que la récolte des prunes est bien réalisée en plusieurs passages.

La définition du lot est complétée afin d'avoir une définition du lot à toutes les étapes de la transformation. Les précisions suivantes sont ajoutées:

«On entend par lot:

- jusqu'au stade du calibrage, un ensemble de pruneaux de la même année de récolte livré par un même producteur à un même transformateur, sauf distinction en plusieurs sous-ensembles suivant des critères comme la qualité ou la variété, ou bien regroupement par mise à la masse.
- à partir du calibrage et jusqu'à l'entrée en fabrication, un ensemble de pruneaux présentant des caractéristiques communes définies par le transformateur. Dans le courant de ce processus, un lot peut se subdiviser en plusieurs nouveaux lots.
- à partir de l'entrée en fabrication et jusqu'au conditionnement inclus, un ensemble homogène de fruits traités simultanément suivant le même processus pour être conditionnés sous des emballages identiques portant le même numéro de lot.»

En ce qui concerne la traçabilité, il est introduit les précisions suivantes:

- la mention de l'année de récolte sur le bon de livraison au transformateur par le sécheur individuel ne séchant que sa propre production
- l'indication du caractère admissible en IGP ou non sur les étiquettes de palox au niveau du stockage de matières premières calibrées,
- l'indication du poids sur l'étiquetage des contenants en cas de dénoyautage hors atelier de transformation.

Ces modifications ont pour objet de renforcer le suivi du produit.

L'état récapitulatif des fabrications, expéditions et du stock de produits finis n'est désormais exigible qu'une seule fois par an, au 31 août, au lieu de 4 fois par an (les 31 mars, 30 juin, 31 août et 31 décembre). Ce remplacement vise à réduire une fréquence trop contraignante et inutile. La date du 31 août est retenue car elle correspond à la fin de la campagne précédente. Elle est suffisante pour garantir la traçabilité au niveau des transformateurs.

5.4. Rubrique «Méthode de production»

Il est introduit un diagramme d'élaboration du produit afin de clarifier chaque étape de la méthode d'obtention selon que les «Pruneaux d'Agen» sont des pruneaux de bouche, mi-cuits ou non, ou des pruneaux destinés à la transformation agroalimentaire.

- Exigences au stade de l'arboriculture

Variété

Le paragraphe «La seule variété admise pour la production de pruneaux d'Agen est la Prune d'Ente, y compris le clone Spurdente Ferco, à l'exclusion des variétés Primacotes, Tardicotes et Lorida. Les variétés Stanley, Impériale épineuse et autres quetsches sont exclues de l'IGP.»

est remplacé par:

«Seuls sont admis pour la production de "Pruneaux d'Agen" les cultivars de la variété "Prune d'Ente" stricto-sensu, ce qui exclut les hybrides associant toute autre variété.»

La rédaction a pour objet la simplification du paragraphe. Elle ne remet pas en cause le principe d'une production uniquement à partir de prunes d'Ente et de matériel végétal certifié.

Maturité des fruits à la récolte

L'indication selon laquelle les fruits sont récoltés à maturité optimale, que la maturation est étalée dans le temps, y compris arbre par arbre, et que la récolte est donc réalisée en plusieurs passages de ramasseurs ou de machine, est complétée des dispositions suivantes:

«Les producteurs vérifient régulièrement le degré Brix de quelques prunes à l'aide d'un réfractomètre afin de suivre l'évolution de la maturation verger par verger et de déclencher la récolte au bon moment.

Chaque année, le groupement ou l'organisme qu'il désigne à cet effet détermine, pour les cultivars les plus répandus et si nécessaire par grandes zones géographiques, des dates de début de récolte. Cette information est diffusée à l'ensemble des producteurs par le groupement ou l'organisme qu'il délègue à cet effet.

L'éventuelle anticipation de ces dates doit être justifiée, notamment par la concordance des mesures réfractométriques effectuées, qui font dans ce cas l'objet d'un enregistrement au jour-le-jour sur le cahier de culture.»

Cet ajout vise à définir avec exactitude la date de début de la récolte, c'est-à-dire au plus proche de la maturité du fruit, en tenant compte de la variabilité des situations des opérateurs. En effet la fixation de la date de début de récolte est basée sur la constatation empirique qu'il existe un délai fixe de 145 jours entre la pleine floraison et le début de récolte.

Cependant, si elle couvre la grande majorité des situations, les dates de maturité effective peuvent varier un peu suivant la sous-variété, l'exposition du verger, la nature du sol, les soins apportés aux arbres, et, bien que rarement, les conditions de l'année.

En conséquence, si un producteur décide de commencer la récolte avant la date publiée par le groupement, il doit conserver la preuve des mesures réfractométriques qu'il a effectuées quotidiennement pour lui permettre de fonder sa décision.

— Exigences au stade du séchage

Les dispositions relatives au respect des règles d'hygiène générale sont supprimées car il renvoie aux «prescription du Code de la Consommation» et par conséquent à des dispositions réglementaires générales.

La rédaction de la durée de stockage des prunes après récolte est modifiée: le délai de «72 h en année normale» est remplacé par un délai qui ne «se prolonge pas au-delà du 2^e jour après la récolte (J+2)». Le stockage au froid positif reste une alternative permettant de déroger à cette règle.

Cette modification a pour objet de faciliter les contrôles: elle supprime toute interprétation de la notion d'«année normale» et fixe une durée de stockage plus précise que le délai de 72 heures dont le point de départ n'était pas clair.

En ce qui concerne le séchage, la phrase du cahier des charges enregistré «le taux d'humidité résiduelle ne dépassant pas 23 %» est remplacé par «un taux d'humidité inférieur ou égal à 35 % et permettant une conservation de longue durée en fonction des équipements de conservation utilisés.». La phrase «Toutefois par exception, le produit dit "pruneau d'Agen mi-cuit" est obtenu en ramenant par simple séchage le taux d'humidité résiduelle entre 30 et 35 %» est supprimée.

Cette rédaction vise à fixer une seule limite supérieure du taux d'humidité résiduelle quelle que soit la catégorie de pruneaux. En effet le taux d'humidité fixé à 23 % dans le cahier des charges enregistré a été défini pour permettre une conservation des pruneaux à l'air ambiant. Or, les conditions de conservation au froid négatif permettent de limiter le taux de séchage à 35 % d'humidité.

— Exigences au stade de la transformation

Le cahier des charges enregistré se limite à des éléments concernant la description du produit (nombre de fruits inférieur ou égal à 77 par 500 g et taux maximum d'humidité de 35 %) et à des références à des réglementations générales (arrêté interministériel du 28 août 1972, norme CEE/ONU DF-07, législation alimentaire).

Cette partie est donc entièrement remplacée par des modifications consistant à décrire plus précisément les exigences au stade de la transformation. Ces modifications codifient les pratiques et les savoir-faire des opérateurs.

Ainsi, concernant le calibrage, il est précisé qu'il a lieu après le séchage. Les pruneaux les plus petits sont exclus de l'IGP, les autres sont destinés à devenir en fonction de leur calibre des pruneaux de bouche ou des pruneaux destinés à la transformation agroalimentaire. Le paragraphe est rédigé comme suit:

«— Calibrage

Après séchage, les lots sont calibrés. La catégorie du palox sortant du calibrage est définie en mesurant par échantillonnage le nombre moyen de fruits aux 500 grammes exprimé de 2 en 2 (par exemple 40, 42, 44...).

Pour les "Pruneaux d'Agen" destinés à une transformation agroalimentaire la limite des calibres utilisables est de 98 fruits maximum par 500 g à 21 % d'humidité suivant la mesure de 2 en 2. Les pruneaux plus petits sont exclus de l'IGP.»

Il est également ajouté un paragraphe relatif à l'opération de mixage des calibres qui est un des éléments les plus techniques du process de transformation des «Pruneaux d'Agen». Cette opération a pour objet d'anticiper les effets d'une réhydratation sur le calibre des pruneaux et de respecter la règle d'homogénéité des calibres définie au conditionnement. Ce paragraphe est le suivant:

«Pour les "Pruneaux d'Agen" de bouche, un mixage de différents calibres prélevés dans le stock de matière première est mis en œuvre avant réhydratation. Il a pour objet d'anticiper les effets d'une réhydratation à 35 % d'humidité sur le calibre des pruneaux et de respecter la règle d'homogénéité des calibres définie au paragraphe conditionnement. Le calibre recherché est le calibre commercial fondé sur une échelle de 5 en 5 par 500 g. de fruits à 35 % d'humidité jusqu'au calibre 33 (les plus gros), puis de 11 en 11 jusqu'au calibre 66 (les plus petits admis en IGP).»

Concernant le triage des pruneaux, les éléments relatifs aux défauts sont rassemblés dans ce paragraphe et sont distingués selon leur nature: défauts très graves, défauts graves, défauts d'aspect. Le cahier des charges présente cette disposition ainsi:

«— Triage:

Tous les pruneaux atteints de défauts très graves sont exclus de l'IGP. Sont considérés comme défauts très graves:

- la présence de moisissure, pourriture, insectes vivants ou morts, acariens vivants, matière étrangère,
- les fruits présentant un défaut de maturation ou de nutrition (dits "immatures") ou souillés, complètement écrasés, caramélisés, moniliés.

Les "Pruneaux d'Agen" de bouche entiers ou dénoyautés peuvent présenter au maximum 5 % de défauts graves.

Sont notamment considérées comme défauts graves les altérations de la pulpe provoquées par des parasites ou des fermentations et les altérations importantes de la peau (affectant ou non la pulpe) dont la surface excède un seizième de la surface apparente du pruneau.

Les "Pruneaux d'Agen" destinés à une transformation agroalimentaire peuvent présenter certains défauts d'aspect n'affectant pas la qualité de la pulpe. Ils sont au moins partiellement intacts.»

S'agissant de la réhydratation, un paragraphe est introduit pour cette étape incontournable de l'élaboration des pruneaux, qui précise la limite de réhydratation des pruneaux au-delà de laquelle ils perdent cette dénomination. La disposition est la suivante:

«— Réhydratation

À l'exception des pruneaux mi-cuits et le cas échéant des pruneaux destructurés, les "Pruneaux d'Agen" sont réhydratés à l'eau ou à la vapeur.

Après réhydratation, la limite de calibre des lots de "Pruneaux d'Agen" entiers ou dénoyautés est fixée à 66 fruits maximum par 500 g. à 35 % d'humidité. Le taux d'humidité n'excède pas 35 %.»

Les dispositions relatives au dénoyautage, à la tolérance de noyaux ou de morceaux de noyau, figurant dans la norme CEE-ONU citée dans le cahier des charges, sont rédigées de la manière suivante:

«— Dénoyautage

Cette opération est facultative. Elle consiste à expulser le noyau par des moyens mécaniques ou manuels.

Le dénoyautage peut être réalisé soit par le transformateur dans ses propres installations, soit par un ou plusieurs sous-traitant(s) identifiés par le groupement. En cas de sous-traitance des règles spécifiques de traçabilité sont prévues au chapitre 4.2.

Les tolérances en noyaux ou morceaux de noyaux sont limitées à 2 % en poids de la quantité comprise dans un même emballage.»

Un paragraphe sur le stockage des pruneaux mi-cuits est rédigé comme suit:

«— Stockage des pruneaux mi-cuits

Les pruneaux mi-cuits peuvent être conservés au froid négatif.

Afin de préserver au mieux les qualités organoleptiques du produit, le retour à température positive est effectué sans recourir à aucun procédé d'accélération de réchauffement.»

Il vise à permettre un étalement de la commercialisation des pruneaux mi-cuits au moyen de l'introduction d'une étape de conservation au froid négatif.

Une disposition concernant la déstructuration des pruneaux est ajoutée. Cette opération vise à s'assurer que les pruneaux destinés à l'industrie de transformation agroalimentaire ne se retrouvent pas sur le marché des pruneaux de bouche en prévoyant une altération du pruneau pour qu'il ne soit plus présentable directement au consommateur. Cette disposition est rédigée ainsi:

«— Déstructuration

Les "Pruneaux d'Agen" destinés à une transformation agroalimentaire font l'objet d'une déstructuration avant l'expédition vers une autre entreprise de transformation agroalimentaire.

La déstructuration est une opération physique pratiquée sur les fruits d'un lot de pruneaux destinés à la transformation qui a pour effet d'en empêcher la présentation au consommateur final. Cette opération entraîne une modification irréversible de la forme du fruit, de sa texture ou de sa structure.»

Concernant le conditionnement, il définit la règle d'homogénéité des calibres comme suit:

«— Conditionnement des "Pruneaux d'Agen" de bouche

Le contenu d'un emballage ou d'un lot d'emballages de "Pruneaux d'Agen" de bouche de même désignation doit être homogène, notamment en ce qui concerne la qualité, l'aspect et le calibre.

Concernant l'homogénéité de calibre:

Les pruneaux conditionnés doivent être de grosseur sensiblement uniforme. L'écart de calibre moyen entre les palox de matière première qui sont incorporés dans la fabrication d'un même lot ne peut dépasser 16 points. Exemple: fourchette de 44 à 60 inclus, ou 46 à 62, etc.

Concernant la qualité et l'aspect:

Les "Pruneaux d'Agen" entiers ou dénoyautés sont charnus et présentent un épiderme plissé, ni éclaté ni fissuré sauf le cas échéant les perforations dues au dénoyautage, et exempts de caramélisation.

Il est toléré au maximum 10 % de fruits ne répondant pas à l'ensemble des dispositions ci-dessus. Toutefois, le pourcentage de fruits atteints de défauts graves ne doit pas dépasser 5 %. Aucune tolérance n'est admise pour les défauts très graves.»

Un paragraphe sur la stabilisation est introduit car cette étape est indispensable à la conservation des pruneaux réhydratés. Ce paragraphe est rédigé ainsi:

«— Stabilisation

Une fois réhydratés, les pruneaux perdent leur aptitude à la conservation et doivent être stabilisés. La stabilisation des produits finis peut être assurée soit par addition d'un conservateur avant conditionnement, soit par pasteurisation du produit conditionné.»

L'ensemble des modifications sont de nature à garantir le maintien des caractéristiques de l'IGP.

5.5. Rubrique «Étiquetage»

Le paragraphe: «Les définitions portées sur l'emballage sont les suivantes: "Pruneaux d'Agen" ou "Pruneaux d'Agen mi-cuits". L'étiquetage doit en outre se conformer aux prescriptions de la réglementation en vigueur.» est remplacé par:

«Les mentions portées sur l'emballage sont les suivantes:

— "Pruneaux d'Agen" complété le cas échéant par la mention "mi-cuits",

— Mentions complémentaires, outre les mentions réglementaires:

“— Pour les pruneaux de bouche seulement

— Calibre, exprimé par la désignation adéquate accompagnée ou non du nombre minimal et maximal de fruits par 500 grammes sous la forme: 'x/y fruits par 500 g.':

— 'Super Géants': nombre aux 500 g inférieur ou égal à 33

— 'Géants': 33/44

— 'Très gros': 44/55

— 'Gros': 55/66

— Taux d'humidité maximal exprimé en pourcentage

— soit par l'une des mentions suivantes:

— 'Humidité maximum 26 %' (teneur en eau inférieure ou égale à 26 %)

— 'Humidité maximum 29 %' (teneur en eau située entre 26 % et le maximum de 29 %)

— 'Humidité maximum 35 %' (teneur en eau située entre 29 % et le maximum de 35 %)

— soit par l'indication de la teneur en eau exacte au moment de l'emballage.”

“— Pour tous les "Pruneaux d'Agen"

— Identification en clair d'un vendeur établi dans l'Union européenne et, si celui-ci n'est pas le transformateur, le code permettant l'identification directe de l'entreprise de transformation ayant procédé à l'emballage final du produit destiné à la vente,

— Si le nom du transformateur n'apparaît pas en clair sur l'emballage, il est indiqué:

Conforme au cahier des charges de l'IGP "Pruneaux d'Agen"

BP 130 — 47303 Villeneuve-sur-Lot CEDEX

— Numéro de lot de fabrication

— Les "Pruneaux d'Agen" ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, le nom "Pruneaux d'Agen" ne soit inscrit.

— Les documents faisant référence à des pruneaux réservés à la transformation agroalimentaire font apparaître en clair le mot "déstructurés" à côté de "Pruneaux d'Agen" lorsqu'ils accompagnent l'expédition vers une autre entreprise de transformation agroalimentaire.”»

Ces modifications visent à une meilleure information du consommateur sur les caractéristiques des «Pruneaux d'Agen» commercialisés et à faciliter la mise en œuvre de la traçabilité ascendante en cas de réclamation.

5.6. Rubrique «Autres»

— Toilettage du cahier des charges

Le cahier des charges fait l'objet de nombreuses modifications de forme (déplacement, fusion de paragraphes, réécriture du lien à l'origine permettant de distinguer les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien causal, suppression des annexes qui ne constituent pas des dispositions contraignantes) qui n'ont pas de conséquence sur les dispositions en vigueur du cahier des charges.

— Service compétent de l'État membre

Les coordonnées de l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) sont ajoutées en tant que service compétent de l'État membre, conformément au règlement (UE) n° 1151/2012.

— Groupement demandeur

Les coordonnées du groupement demandeur sont mises à jour car elles ont changé.

— Type de produit

La référence à la classe de produit a été modifiée afin d'être conforme à l'annexe XI du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014.

— Aire géographique

La délimitation de l'aire géographique n'est pas modifiée. Les modifications qui peuvent apparaître sont formelles: la carte et une liste des cantons ont été remplacées par la liste des communes correspondantes plus précises.

L'obligation du conditionnement dans l'aire figure déjà explicitement dans le cahier des charges enregistré. Il est ajouté que les unités de dénoyautage doivent également se situer dans l'aire géographique. Il s'agit d'une précision dès lors que toutes les opérations jusqu'au conditionnement se situent dans l'aire géographique. Le conditionnement dans l'aire est limité aux pruneaux de bouche et n'est pas étendu aux pruneaux destinés à une transformation agroalimentaire. Par ailleurs, le cahier des charges a été complété des éléments de justification nécessaires. La disposition est donc rédigée ainsi:

«Le conditionnement dans l'aire est indispensable au maintien des qualités des "Pruneaux d'Agen" de bouche. En effet, une fois réhydratés, ou bien juste séchés en ce qui concerne les pruneaux mi-cuits, les pruneaux perdent leur aptitude à la conservation et doivent être stabilisés. Ils sont donc dans la continuité conditionnés puis pasteurisés dans l'emballage final. Ces opérations s'enchaînent et font partie du processus d'élaboration des "Pruneaux d'Agen". Ainsi la pasteurisation, traitement le plus répandu en matière de stabilisation des produits finis, ne peut se réaliser que sur des emballages définitifs hermétiquement fermés. En outre, certaines opérations substantielles en matière de présentation des produits rendent indissociables la préparation des lots et leur conditionnement. C'est le cas par exemple de la règle d'homogénéité des calibres, dont le respect nécessite une préparation spécifique du produit avant réhydratation et en cours de conditionnement. De plus le conditionnement dans l'aire facilite la traçabilité et le contrôle des produits.»

Structure de contrôle

Les coordonnées de l'organisme de contrôle ont été remplacées par celles de l'autorité compétente en matière de contrôle. Cette modification a pour objectif d'éviter la modification du cahier des charges en cas de changement d'organisme de contrôle.

Exigences nationales

Les «Exigences nationales» sont présentées sous forme d'un tableau récapitulant les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation. Cet ajout vise à faciliter les contrôles.

DOCUMENT UNIQUE

«PRUNEAUX D'AGEN»

N° UE: PGI-FR-0149-AM01 — 18.5.2017

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Pruneaux d'Agen»

2. État membre ou pays tiers

France

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

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

Les «Pruneaux d'Agen» sont obtenus par le séchage (suivi ou non de réhydratation) de prunes d'Ente récoltées à maturité optimale sans apport de matière sucrante. Ils sont de forme ovoïde, d'une couleur brun foncé à noir, d'un aspect brillant. Ils ont une texture souple et une chair brun-jaune à jaune-doré sans caramélisation.

Les «Pruneaux d'Agen» obtenus par arrêt du séchage dès que le taux d'humidité du fruit est descendu entre 30 et 35 %, et sans réhydratation ultérieure, peuvent être commercialisés avec la mention «mi-cuits».

Les «Pruneaux d'Agen» peuvent être vendus entiers, dénoyautés ou déstructurés.

Les «Pruneaux d'Agen» de bouche sont vendus entiers ou dénoyautés et ont un calibre de 66 fruits maximum par 500 grammes à 35 % d'humidité. Pour les pruneaux dénoyautés, le calibre est décompté avant expulsion du noyau.

Ils sont présentés par calibres homogènes. Ils sont charnus et présentent un épiderme plissé, ni éclaté ni fissuré (sauf perforations dues au dénoyautage). Ils présentent moins de 10 % (en poids) de pruneaux avec des défauts dont moins de 5 % avec des défauts graves, et aucun défaut très grave.

Les «Pruneaux d'Agen» destinés à une transformation agroalimentaire ultérieure ont un calibre de 98 fruits maximum par 500 grammes considéré à l'état non réhydraté à 21 % d'humidité. Ils ne comportent aucun défaut très grave et sont au moins partiellement intacts. Ils sont l'objet d'une déstructuration avant l'expédition vers une autre entreprise de transformation agroalimentaire. Ces pruneaux ne sont pas destinés à la vente au consommateur final.

Sont considérés comme défauts très graves:

- la présence de moisissure, pourriture, insectes vivants ou morts, acariens vivants, matière étrangère,
- les fruits présentant un défaut de maturation ou de nutrition (dits «immatures») ou souillés, complètement écrasés, caramélisés, moniliés.

Les «Pruneaux d'Agen» ne sont jamais mélangés à des pruneaux d'autres origines ou variétés.

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

Les «Pruneaux d'Agen» sont obtenus à partir de prunes d'Ente produites et récoltées dans l'aire géographique dont les conditions pédoclimatiques sont propices à la production de grosses prunes fortement sucrées.

Le prunier d'Ente trouve dans cette zone un climat adapté qui confère aux prunes un équilibre particulier entre sucre et acidité et une certaine souplesse et finesse de l'épiderme.

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

La production et le séchage des prunes, la transformation et le dénoyautage des pruneaux doivent avoir lieu dans l'aire géographique de l'IGP.

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

Le conditionnement dans l'aire est indispensable pour le maintien des qualités des «Pruneaux d'Agen» de bouche. En effet, une fois réhydratés, ou bien juste séchés pour les pruneaux mi-cuits, les pruneaux perdent leur aptitude à la conservation et doivent être stabilisés. Ils sont donc dans la continuité conditionnés puis pasteurisés dans l'emballage final hermétiquement fermé. Ces opérations s'enchaînent et font partie intégrante du processus d'élaboration, ce qui, par ailleurs, facilite la traçabilité et le contrôle des produits.

En outre, certaines opérations substantielles en matière de présentation des produits rendent indissociables la préparation des lots et leur conditionnement. C'est le cas par exemple de la règle d'homogénéité des calibres, dont le respect nécessite une préparation spécifique du produit avant réhydratation et en cours de conditionnement.

Les «Pruneaux d'Agen» destinés à une transformation ultérieure ne sont pas soumis à une obligation de conditionnement dans l'aire.

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

Les mentions portées sur l'emballage sont les suivantes:

- «Pruneaux d'Agen» complété le cas échéant par la mention «mi-cuits»
- Pour les pruneaux de bouche seulement
 - Calibre, exprimé par la désignation adéquate accompagnée ou non du nombre minimal et maximal de fruits par 500 grammes sous la forme: «x/y fruits par 500 g.»:
 - «Super Géants»: nombre aux 500 g inférieur ou égal à 33
 - «Géants»: nombre aux 500 g compris entre 33/44
 - «Très gros»: nombre aux 500 g compris entre 44/55
 - «Gros»: nombre aux 500 g compris entre 55/66
 - Taux d'humidité maximal exprimé en pourcentage
 - soit par l'une des mentions suivantes:
 - «Humidité maximum 26 %» (teneur en eau inférieure ou égale à 26 %)
 - «Humidité maximum 29 %» (teneur en eau située entre 26 % et le maximum de 29 %)
 - «Humidité maximum 35 %» (teneur en eau située entre 29 % et le maximum de 35 %)
 - soit par l'indication de la teneur en eau exacte au moment de l'emballage.
- Pour tous les «Pruneaux d'Agen»
 - Identification en clair d'un vendeur établi dans l'Union européenne et, si celui-ci n'est pas le transformateur, code permettant l'identification directe de l'entreprise de transformation ayant procédé à l'emballage final du produit destiné à la vente
 - Si le nom du transformateur n'apparaît pas en clair sur l'emballage, il est indiqué:

Conforme au cahier des charges de l'IGP «Pruneaux d'Agen»

BP 130 — 47303 Villeneuve-sur-Lot CEDEX
 - Numéro de lot de fabrication.
- Les «Pruneaux d'Agen» ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, le nom «Pruneaux d'Agen» ne soit inscrit.

- Les documents faisant référence à des pruneaux réservés à la transformation agroalimentaire doivent faire apparaître en clair le mot «déstructurés» à côté de «Pruneaux d'Agen» lorsqu'ils accompagnent l'expédition vers une autre entreprise de transformation agroalimentaire.

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

L'aire géographique de l'IGP «Pruneaux d'Agen» inclut toutes les communes appartenant aux cantons suivants:

Département de la Dordogne: Beaumont, Belvès, Bergerac, Domme, Eymet, Issigeac, La Force, Le Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Monpazier, Montpon Ménéstérol, Sigoulès, Velines, Villefranche-de-Lonchat, Villefranche-du-Périgord.

Département du Gers: Condom, Eauze, Fleurance, Jegun, Lectoure, Mauvezin, Miradoux, Montréal, Saint-Clar, Valence-sur-Baise, Vic-Fezensac.

Département de la Gironde: Auros, Branne, Carbon-Blanc, Castillon-La-Bataille, Cenon, Créon, La Réole, Lussac, Monségur, Pellegrue, Pujols, Sauveterre-de-Guyenne, Sainte-Foy-La-Grande.

Département du Lot: Bretenoux, Castelnaud-Montratier, Catus, Cazals, Figeac, Gourdon, Lacapelle Marival, Lalbenque, Livernon, Luzech, Montcuq, Puy l'Evêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Salviac.

Département du Lot-et-Garonne: Tout le département sauf le canton de Houeillès.

Département du Tarn-et-Garonne: Tout le département sauf les cantons de Caylus, Saint-Antonin-Noble-Val, Villebrumier.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire

Située dans le Sud-Ouest de la France, l'aire géographique de l'IGP «Pruneaux d'Agen» s'étend près de la ville d'Agen, port d'embarquement depuis le XVIII^e siècle des pruneaux produits dans les environs et qui a donné son nom à cette production.

L'aire géographique correspond à la zone traditionnelle de production de la variété prune d'Ente dont les vergers se répartissent principalement sur les coteaux de cette zone de haute plaine entaillée par des rivières qui convergent vers la Garonne. Ce secteur présente des sols en majorité argilo calcaire. En effet, le prunier craint les fonds humides et préfère les terres perméables et fraîches.

L'aire de production se situe dans une zone de transition climatique entre l'influence méditerranéenne et l'influence océanique et se caractérise par une pluviosité répartie sur toute l'année. Au niveau des températures, les hivers sont froids, les printemps plutôt chauds avec très peu de gelées et les étés chauds avec des nuits rafraîchies par des averses orageuses.

C'est au XVIII^e siècle que la production de «Pruneaux d'Agen» va véritablement prendre son essor. D'une part, les vergers de pruniers d'Ente se répandent dans les zones de coteaux, cette variété présente une aptitude au séchage exceptionnelle et vient supplanter les autres variétés. D'autre part, la technique alternée séchage au soleil/séchage au four à pain pour finir le séchage des pruneaux se généralise.

Enfin, grâce à leurs qualités nutritionnelles, leur facilité de conservation et de transport, les «Pruneaux d'Agen» font vite l'objet d'un commerce étendu. Les premières réglementations du marché de la prune apparaissent alors dans certains bourgs de la région, signe de l'importance de cette production pour l'économie régionale.

La culture du prunier se développe tout au long du XIX^e siècle ainsi que l'utilisation d'étuves spécialement étudiées pour le séchage des prunes. Les «Pruneaux d'Agen» deviennent en même temps célèbres dans le monde entier, en témoigne l'œuvre de Léon TOLSTOÏ «La Mort d'Ivan Illitch», 1886, chapitre X:

«Lui avait-on proposé de manger des pruneaux qu'il évoquait aussitôt ceux de son enfance, noirs et ridés, d'une saveur particulière, des pruneaux d'Agen qui vous remplissaient la bouche de salive quand il ne restait plus que le noyau.»

On dénombre en 1894, dans le seul département du Lot et Garonne, cinq millions de pruniers en production et un million de jeunes arbres. Les départements voisins du Gers, du Tarn et Garonne, du Lot, de la Dordogne et de la Gironde sont également producteurs.

Dans la première moitié du XX^e siècle, la concurrence de nouveaux pays producteurs et l'impact de la première guerre mondiale sur la population agricole ont engendré un fort déclin de la production de «Pruneaux d'Agen».

Au lendemain de la deuxième guerre mondiale, la relance de la production française se fait avec la plantation de vergers modernes avec de nouvelles sélections variétales au sein de la famille prune d'Ente. Les équipements techniques évoluent également avec par exemple la mise en place de tunnels de séchage. Les éléments de savoir-faire demeurent toutefois primordiaux dans cette production: maîtrise de la taille, récolte à maturité optimale, contrôle du séchage de la prune afin d'obtenir le taux d'humidité final requis sans brûler les fruits.

Pour obtenir de belles prunes, les pruniers sont taillés tous les ans (taille de fructification). La taille permet ainsi au soleil de mieux pénétrer l'arbre et assure la maturation des fruits en même temps qu'un bon état sanitaire. Elle diminue aussi le nombre de fruits et favorise une production plus homogène, de meilleure qualité (fruits de gros calibre) et d'un meilleur rendement.

La récolte se fait quand la prune arrive à pleine maturité et que se produit la chute naturelle des fruits ou celle provoquée par un léger secouage de l'arbre. Aujourd'hui, une autre technique est aussi employée pour décider du meilleur moment pour récolter: on recueille quelques gouttes de jus dans un appareil appelé réfractomètre. Celui-ci détermine le taux de sucre contenu dans la prune.

Dans le même temps, les transformateurs développent des techniques de réhydratation et de conservation afin de présenter le produit «prêt à consommer» alors que les «Pruneaux d'Agen» sont encore traditionnellement vendus «secs» aux consommateurs qui les réhydratent ensuite chez eux. Il s'agit de rendre la chair du pruneau plus tendre tout en évitant de «diluer» ses saveurs. La méthode, la durée, la température sont autant de facteurs qui permettent aux transformateurs de produire un pruneau conservant tous ses arômes tout en améliorant la souplesse de sa chair.

Enfin, l'artisanat agroalimentaire local élabore, à partir des «Pruneaux d'Agen», des confiseries ou des préparations alimentaires favorables à l'image du produit, qui constituent un débouché pour les plus petits fruits et ceux qui, présentant quelques défauts d'aspect, sont difficilement commercialisables en pruneaux de bouche.

Spécificité du produit

Les «Pruneaux d'Agen» se caractérisent par une texture souple, une chair brun-jaune à jaune-doré sans caramélisation, un aspect brillant non poisseux.

Les «Pruneaux d'Agen» de bouche se distinguent également par leur calibre.

Ils bénéficient d'une réputation ancienne.

Lien causal

Le lien causal est fondé sur la qualité et la réputation des «Pruneaux d'Agen»

Les conditions pédoclimatiques de l'aire sont propices à la production de grosses prunes fortement sucrées nécessaires à la production des «Pruneaux d'Agen».

Le prunier d'Ente a trouvé dans cette zone sa terre d'élection. Il se développe de manière optimale dans les sols argilo-calcaires favorables au confort végétatif de l'arbre. Il profite en outre d'un climat adapté avec suffisamment de froid en hiver, un minimum de gelées de printemps au moment de la fructification et l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches en été qui confère aux prunes un équilibre particulier entre sucre et acidité et une certaine souplesse et finesse de l'épiderme.

Ces conditions naturelles alliées aux savoir-faire des producteurs notamment en terme de taille des arbres et de maturité des fruits à la récolte permettent de produire des prunes de gros calibres et très sucrées qui singularisent les «Pruneaux d'Agen».

Le séchage est ensuite un élément déterminant dans la qualité des «Pruneaux d'Agen» qui met en jeu des savoir-faire spécifiques des sécheurs qui doivent maîtriser l'art de la «cuisson» selon la qualité des prunes fraîches afin d'obtenir le taux d'humidité désiré. On obtient ainsi des pruneaux à la chair brun-jaune à jaune-doré sans caramélisation.

Enfin, les transformateurs ont développé des techniques de réhydratation qui permettent de proposer un pruneau à la texture souple, d'un aspect brillant et non poisseux.

Par ailleurs grâce à leurs qualités nutritionnelles, leur facilité de conservation et de transport, les «Pruneaux d'Agen» bénéficient d'une très grande renommée internationale depuis la fin du XVIII^e siècle.

Plusieurs manifestations locales entourent sa commercialisation et participent à la renommée des «Pruneaux d'Agen». On peut notamment citer le Pruneau Show à Agen ou la foire de Saint-Aubin (47), au cœur de la zone de production qui permettent au produit de matérialiser le lien avec son terroir.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/3-20171106CDCIGPPPruneauxdAgenrevu-nelleversion.pdf>

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 23 janvier 2019****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande d'enregistrement d'une dénomination telle que visée à l'article 49 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil****«Jambon du Kintoa» (AOP)**

(2019/C 36/07)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu 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⁾, et notamment son article 50, paragraphe 2, point a),

considérant ce qui suit:

- (1) La France a transmis à la Commission une demande de protection de la dénomination «Jambon du Kintoa» conformément à l'article 49, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012.
- (2) Conformément à l'article 50 du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande et a conclu qu'elle remplissait les conditions définies dans ledit règlement.
- (3) Afin de permettre le dépôt d'actes d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique et la référence de la publication du cahier des charges du produit visés à l'article 50, paragraphe 2, point a), dudit règlement pour la dénomination «Jambon du Kintoa».

DÉCIDE:

Article unique

Le document unique et la référence de la publication du cahier des charges du produit visés à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 pour la dénomination «Jambon du Kintoa» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, un droit d'opposition à l'enregistrement de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant trois mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 23 janvier 2019.

Pour la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«JAMBON DU KINTOA»

N° UE: PDO-FR-02166 — 31.8.2016

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s)

«Jambon du Kintoa»

2. État membre ou pays tiers

France

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

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

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

Le «Jambon du Kintoa» est un jambon sec élaboré selon un processus long, 16 mois au minimum, dont 10 mois minimum d'affinage en conditions naturelles.

Il peut être commercialisé entier, désossé entier ou en quartier, ou tranché.

Commercialisé entier, avec l'os et la patte entière, le «Jambon du Kintoa» a une forme ovale, la longueur entre la tête du fémur et la pointe du jambon devant dépasser 10 cm. Il est présenté avec une marque spécifique «Kintoa» fixée sur la tête de l'os du fémur. Le jambon est frotté à la poudre de «Piment d'Espelette» AOP avant d'être conditionné.

Le «Jambon du Kintoa» présente les caractéristiques suivantes: un taux de sel (NaCl) inférieur ou égal à 7 % dans le muscle Semimembranosus, un taux d'humidité maximal de 60 %, un taux de lipides intramusculaires supérieur ou égal à 4 % dans le muscle Semimembranosus, une couleur de la viande rouge soutenue, une couleur du gras blanche à rosée, un aspect persillé, une texture onctueuse et fondante du gras, une intensité et une forte complexité aromatique (beurre, sous-bois, viande confite, fruits secs dont la noisette, confituré), un goût intense à la dégustation, persistant en bouche.

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

Le «Jambon du Kintoa» est issue d'un porc charcutier de la race «Pie noir du pays Basque», abattu entre 12 mois et 24 mois. Le poids froid de la carcasse est de 100 kg minimum; l'épaisseur de lard dorsal sans la couenne entre la 4^e et la 5^e vertèbre est supérieure ou égale à 25 mm.

La matière première est un jambon frais issu d'une carcasse classée en appellation d'origine «Kintoa», ni congelé ni surgelé, sans défaut tels que pétéchie, fracture, abcès, hématome, couenne déchirée, paré selon une coupe allongée (coupe ibérique), avec la patte entière, pesant 10 kg au minimum.

Le salage est réalisé à sec avec du «Sel de Salies-de-Béarn» IGP. Avant d'être conditionné, le jambon sec est frotté à la poudre de «Piment d'Espelette»/«Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra» AOP sur sa face interne.

Durant toute la vie des porcs, seuls sont autorisés dans l'alimentation les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant des animaux destinés à la production de «Jambon du Kintoa».

Pendant la durée de l'allaitement, jusqu'à l'âge de 8 semaines, la quantité totale d'aliment apportée par porcelet ne dépasse jamais 5 kg brut. Les protéines animales transformées ne sont pas autorisées.

À partir du sevrage, les seules matières premières végétales suivantes sont autorisées:

- les graines de blé, maïs, orge, seigle, triticale, sorgho, avoine; et leurs produits dérivés,
- les graines de pois, féverole, lupin, vesce, lin; et leurs produits dérivés,
- les graines de soja, tournesol, colza; leurs tourteaux et leurs huiles,
- la mélasse de canne et de betterave,

— la luzerne, la pulpe de betterave.

La distribution de lactosérum est autorisée, exceptée dans les deux mois qui précèdent l'abattage des porcs. Le lactosérum provient de l'aire géographique.

L'alimentation du troupeau provient principalement de l'aire géographique délimitée. Certains aliments peuvent ne pas provenir de l'aire géographique du fait de sa topographie très vallonnée, peu apte à l'intensification et aux cultures.

Pour une consommation estimée à 848 kg de matière sèche au total par porc de la naissance à l'abattage, la proportion d'aliments originaire de l'aire géographique peut être estimée au minimum à 69,5 %.

Pendant le post-sevrage et jusqu'à l'âge de 3 mois, l'aliment contient au minimum 20 % (en matière sèche) de céréales provenant de l'aire géographique; la quantité totale d'aliment apportée par porcelet ne dépasse pas 60 kg brut.

Pour les porcs à partir de trois mois: l'aliment est composé pour 70 % au minimum (en matière sèche) de matières premières en provenance de l'aire géographique; la formule de l'aliment contient au minimum 60 % (en matière sèche) de céréales et leurs produits dérivés. La quantité maximale journalière d'aliment apportée par porc est de 3,2 kg brut entre 3 et 8 mois, 2,7 kg brut à partir de 8 mois.

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

Toutes les étapes de la production du «Jambon du Kintoa», depuis la naissance des porcs jusqu'à l'affinage, sont réalisées dans l'aire géographique.

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

—

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

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à l'étiquetage des produits de charcuterie, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

- la date de mise au sel,
- la dénomination «Jambon du Kintoa» en caractères de taille au moins égale aux caractères les plus grands présents sur l'étiquette,
- le logo en couleur «Kintoa», mis à disposition par le groupement, composé du mot «Kintoa» surmonté de la couronne des rois de Navarre, et de l'illustration d'une tête du porc de race Basque,
- sur chaque jambon commercialisé entier, le numéro constituant son identification individuelle.

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

L'aire géographique est composée des cantons, communes ou parties de communes suivantes:

— Communes incluses en totalité:

Département des Landes: Hastings, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye

Département des Pyrénées-Atlantiques:

Abitain, Ance, Andrein, Anglet, Angous, Aramits, Araujuzon, Araux, Aren, Arette, Athos-Aspis, Audaux, Auterive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Barraute-Camu, Bastanès, Biarritz, Bugnein, Burgaronne, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Dognen, Escos, Espiute, Esquiule, Féas, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Guinarthe-Parenties, Gurs, Issor, Jasses, Lanne-en-Barétous, L'Hôpital-d'Orion, Laàs, Labastide-Villefranche, Lay-Lamidou, Léren, Lourdios-Ichère, Méritein, Montfort, Moumour, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Orin, Orion, Orriule, Ossenx, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Pé-de-Léren, Salies-de-Béarn, Sarrance, Saucède, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx.

Les communes des cantons de: Baïgura et Mondarrain; Hendaye-Côte Basque-Sud; Montagne Basque (sauf Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Larrau, Mendive, et Sainte-Engrâce, prises en partie); Nive-Adour; Pays de Bidache, Amikuze et Ostibarre; Saint-Jean-de-Luz.

— Communes incluses en partie:

Département des Landes: Cauneille, Peyrehorade.

Département des Pyrénées-Atlantiques: Arette, Bayonne, Lanne-en-Barétous, Oloron-Sainte-Marie.

5. Lien avec l'aire géographique

L'aire géographique du «Jambon du Kintoa» s'étend globalement sur le pays Basque français et quelques cantons et/ou communes limitrophes en bordure, à l'est et au nord. Ce secteur correspond au piémont occidental des Pyrénées qui le borde au sud. L'océan Atlantique le limite à l'ouest.

Son climat, océanique, est marqué par une pluviométrie élevée (1 200 à 2 000 mm/an), et bien répartie toute l'année sans période sèche, ainsi que par des températures douces, même en hiver. Le vent du sud, de type Foehn, apporte par intermittence des fortes chaleurs et de l'air sec tout au long de l'année et plus particulièrement en automne et au printemps, en alternance avec des phases plus humides et fraîches, liées au passage des perturbations océaniques.

Le paysage dominant est constitué de zones cultivées et de prairies en fond de cuvettes et dans toutes les zones basses à proximité des habitations, de juxtaposition de prairies, de landes et de bois sur les versants, de landes et de pelouses naturelles en sommets de massifs et de crêtes.

Le terme «Kintoa» trouve son origine dans le droit de glandage pour les porcs, appelé communément droit de quinta, perçu par les rois de Navarre depuis au moins le XIII^{ème} siècle sur les porcs qui étaient menés en transhumance dans les montagnes royales de Navarre. Les rois prélevaient ainsi un porc sur cinq, d'où le nom donné à ce droit.

Le «Jambon du Kintoa» provient d'un porc Pie-noir du pays Basque, race issue du type circumméditerranéen, nommé également type ibérique. Sa vitesse de croissance est réduite. Sa rusticité est remarquable, avec une capacité à supporter des variations climatiques et alimentaires importantes, et à cumuler rapidement des réserves lipidiques lorsque la nourriture est abondante.

Les porcs passent au minimum leurs sept derniers mois sur un parcours identifié. C'est là qu'ils vont former le gras de couverture et intramusculaire. L'alimentation qu'ils trouvent sur ce parcours est diversifiée, elle comprend surtout de l'herbe et des plantes herbacées, ainsi que, de façon plus hétérogène ou discontinue, des fruits secs (glands, châtaignes...) des insectes, vers, des racines et autres végétaux.

Le porc est abattu relativement âgé (12 à 24 mois vs. 5 à 6 mois pour le porc charcutier industriel) au terme d'une vie marquée par une activité musculaire notable.

L'aire géographique comporte, notamment à Salies-de-Béarn, une production de sel, traditionnellement utilisé pour le salage des jambons élaborés dans cette région. Elle comporte aussi la production de poudre de «Piment d'Espelette»/«Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra», traditionnellement utilisée pour recouvrir la face interne du jambon qui vient d'être dépannée en sortie d'affinage.

Les jambons font l'objet d'une élaboration longue, durant au moins seize mois. Après un premier séchage, les jambons sont panés à l'aide d'un mélange gras à base de saindoux. La durée entre la semaine de mise au sel et la semaine d'entrée en affinage est de 6 mois au minimum. L'élaboration se poursuit avec un affinage de dix mois au minimum dans des salles communiquant avec l'extérieur, au moyen d'ouvertures permettant une circulation d'air, situées sur des faces différentes du bâtiment et dont les dimensions minimales sont définies. Ainsi les conditions de températures et d'hygrométrie évoluent parallèlement avec le climat local.

Le jambon présente à la dégustation une texture onctueuse et fondante du gras, des odeurs de beurre, sous-bois, viande confite, de fruits secs (dont la noisette) et confiturées. Son goût est intense et persistant en bouche.

Lien causal

Dans le climat doux et humide de l'aire géographique, la pousse de l'herbe sur les parcours ne s'arrête quasiment pas, permettant aux parcours d'apporter une alimentation aux porcs pendant toute leur présence dehors, au moins 7 mois. Cette alimentation est complétée éventuellement par des fruits sous les arbres caractéristiques du milieu naturel basque (chêne pédonculé, châtaigniers, hêtre).

La race pie-noire du pays Basque est adaptée à la vie en parcours dans ce paysage, de par ses caractéristiques physiques: c'est un porc marcheur, rustique, qui valorise très bien la végétation des parcours. Cet apport alimentaire issu du parcours varie naturellement en fonction de la saison, mais représente, pendant la période de finition, environ 50 % du volume quotidien ingéré par le porc. Il contient des antioxydants et des composés aromatiques qui vont influencer les caractéristiques organoleptiques du jambon.

Il a été montré que les tissus gras accumulent les composés contenus dans les végétaux consommés. Ces substances agissent sur la cinétique d'oxydation des lipides, ralentissant le rancissement et autorisant un affinage plus long du jambon, et affectent ainsi de façon spécifique la distribution des composés sapides et aromatiques. Cet effet sera d'autant plus notable que la durée de séchage et d'affinage sera longue, également qu'il dépendra fortement de la nature de la végétation pâturée.

Les méthodes traditionnelles de salage, séchage et affinage du jambon pratiquées dans l'aire géographique, font intervenir un sel local issu de Salies de Béarn, aux caractéristiques spécifiques (composition riche en oligo-éléments, gros cristaux...) particulièrement adaptées à la salaison. Le «Piment d'Espelette» utilisé pour recouvrir la face interne du jambon est particulièrement adapté du fait de l'intensité relativement faible du piquant.

Les caractéristiques de la matière première donnent un jambon présentant lui aussi du gras intramusculaire responsable du persillé, qui lui donne sa texture fondante et onctueuse.

Le climat, soumis au flux océanique, marqué par une pluviométrie élevée bien répartie dans l'année, et par le vent du sud, de type Foehn, contribue à conférer leurs caractéristiques sensorielles particulières aux jambons. L'affinage long (dix mois au minimum) réalisé en salle ouverte à l'influence du climat extérieur, présentant des variations de température et d'hygrométrie liées aux cycles climatiques naturels, permet l'expression optimale du potentiel des jambons, en affectant notablement leurs qualités aromatiques et gustatives.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCJambonduKintoa2017QCOMUE.pdf>

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 24 janvier 2019****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges concernant la dénomination «Antequera» (AOP), conformément à l'article 53 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil**

(2019/C 36/08)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu 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⁾, et notamment son article 50, paragraphe 2, point a), en liaison avec son article 53, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) L'Espagne a envoyé une demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges de l'AOP «Antequera», conformément à l'article 49, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012.
- (2) Conformément à l'article 50 du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande et a conclu qu'elle remplissait les conditions définies dans ledit règlement.
- (3) Afin de permettre le dépôt d'actes d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges visée à l'article 10, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission ⁽²⁾, y compris le document unique modifié et la référence à la publication du cahier des charges correspondant, pour la dénomination enregistrée «Antequera» (AOP),

DÉCIDE:

Article unique

La demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges visée à l'article 10, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014, y compris le document unique modifié et la référence à la publication du cahier des charges correspondant, pour la dénomination enregistrée «Antequera» (AOP), figure à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, un droit d'opposition à la modification visée au premier alinéa du présent article est conféré pour une période de trois mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 24 janvier 2019.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application 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 (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

ANNEXE

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

«Antequera»

N° UE: PDO-ES-00327-AM03 — 19.3.2018

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée «Antequera»
Carretera de Córdoba, S/N
29200 Antequera — Málaga
ESPAGNE

Tél. +34 952841451

Adresse électronique: info@doantequera.org

Le conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée «Antequera» est une entité sans but lucratif reconnue par l'autorité compétente dans l'État membre en tant qu'organe de gestion de l'appellation d'origine; cette entité représente les opérateurs qui jouent un rôle dans l'obtention du produit protégé, et respecte des principes démocratiques et de représentativité pour les intérêts économiques et sectoriels qu'elle couvre, en accordant une attention particulière aux intérêts minoritaires, les différents intérêts étant représentés de manière paritaire.

En outre, le conseil régulateur dispose de la capacité juridique lui permettant d'introduire la présente demande de modification conformément à la législation nationale, et plus précisément à l'article 13, paragraphe 2, point a), de la loi 2/2011, du 25 mars 2011, sur la qualité des secteurs de l'agroalimentaire et de la pêche en Andalousie.

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Autres (à préciser)

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. Modifications

Le point B.3) Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles figurant dans le cahier des charges, ainsi que le point 3.2 correspondant du document unique, ont été modifiés. Le cahier des charges auquel renvoie le lien figurant dans le document unique a été mis à jour.

Le paramètre physico-chimique K270 (absorbance à 270 nm) est modifié et passe de 0,15 à 0,18.

Justification: Au cours de campagnes précédentes, il a été constaté qu'à mesure que la date de récolte est avancée, pratique culturale appliquée par les opérateurs inscrits à l'AOP «Antequera» pour obtenir des huiles plus fruitées et de meilleure qualité, la valeur du K270 a légèrement augmenté, avec des moyennes de fruité élevées pour lesquelles le paramètre K270 se situe à la limite maximale de 0,15 voire la dépasse, sans toutefois atteindre la limite fixée par la législation en vigueur.

En général, le paramètre K270 est lié à l'état d'oxydation de l'huile, mais différentes études scientifiques à cet égard démontrent qu'il existe un lien étroit entre la valeur de K270 et la composition naturelle de l'huile d'olive: les huiles provenant de la récolte plus précoce présentent des valeurs considérablement plus élevées pour ce paramètre, ce qui peut toutefois s'expliquer par la présence d'une plus grande quantité de composés phénoliques, dont l'absorbance se situe à 280 nm de longueur d'onde, ce qui fausse les données. Paradoxalement, la présence de ces composés phénoliques détermine en grande partie la stabilité avant l'oxydation et bon nombre des attributs sensoriels qui caractérisent l'huile d'olive vierge.

DOCUMENT UNIQUE

«Antequera»

N° UE: PDO-ES-00327-AM03 — 19.3.2018

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination**

«Antequera»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

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

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

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

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea* L.), produite exclusivement par des procédés physiques ou mécaniques, à une température qui n'altère pas la composition chimique naturelle de l'huile, préservant ainsi le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit d'origine.

D'un point de vue organoleptique, ces huiles présentent un fruité d'olives vertes, d'autres fruits mûrs, d'amande, de banane et de fourrage vert, avec des intensités allant de moyennes à élevées. En outre, les attributs amer et piquant apparaissent avec des intensités allant de légères à moyennes, qui coexistent en parfaite harmonie avec des saveurs légèrement sucrées.

Les huiles protégées par l'appellation d'origine «Antequera» seront nécessairement des huiles d'olive vierges extra présentant les spécifications suivantes:

Paramètres physico-chimiques:

Acidité (%)	0,3 au maximum
Indice de peroxydes (m.e.q. oxygène par kg d'huile)	10 au maximum
K270 (Absorbance 270 nm)	0,18 au maximum

Caractéristiques organoleptiques:

Moyenne de l'attribut fruité	supérieure ou égale à 4
Médiane du défaut	égale à 0

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

Huile d'olive vierge extra, obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea*, L.), de la variété Hojiblanca, à laquelle peuvent s'ajouter d'autres variétés minoritaires telles que Picual ou Martejo, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla ou Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga et Verdial de Huévar.

La principale variété est l'Hojiblanca, la plus abondante, puisqu'elle occupe plus de 90 % de la superficie oléicole totale de l'aire. Les autres variétés sont considérées comme secondaires, car elles sont moins répandues dans l'aire. Les variétés ci-après sont considérées comme autochtones, d'origine locale: Hojiblanca et Gordal de Archidona.

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

Les olives utilisées dans l'élaboration du produit proviennent d'oliveraies enregistrées situées dans l'aire de production et appartiennent aux variétés autorisées.

L'huile est produite dans les moulins agréés, situés dans l'aire de production et qui réunissent les conditions prévues.

Les étapes de la production sont: le nettoyage, le lavage et le pesage des olives; le malaxage de la pâte; la séparation des phases solides et liquides par centrifugation continue; la séparation des phases liquides par centrifugation continue; la décantation et le stockage.

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

Le conditionnement se fait dans des récipients en verre foncé, en plastique foncé, en métal revêtu d'un matériau à usage alimentaire ou en céramique à usage alimentaire, en conformité avec la réglementation en vigueur, étant donné qu'ils préservent plus longtemps les propriétés physico-chimiques et organoleptiques de l'huile et qu'ils ne modifient pas la qualité du contenu puisqu'ils limitent l'incidence de la lumière, laquelle a pour effet d'accélérer le processus d'oxydation de l'huile.

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

Les étiquettes commerciales, propres à chaque entreprise enregistrée, doivent faire l'objet d'une supervision par le conseil régulateur en ce qui concerne l'utilisation du logo de l'appellation. Elles doivent obligatoirement porter la mention «Denominación de Origen Protegida Antequera» ou le symbole de l'appellation d'origine, et le symbole de l'Union.

Tout type d'emballage dans lequel l'huile est vendue au consommateur doit être pourvu de la vignette de garantie, de l'étiquette ou de la contre-étiquette, numérotée et délivrée par le conseil régulateur ou faisant l'objet d'une supervision par ce dernier pour ce qui est de l'utilisation du logo de l'appellation. Ces contre-étiquettes sont apposées exclusivement dans l'entreprise de conditionnement enregistrée et de manière à ce qu'elles ne puissent pas être réutilisées.

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

L'aire de production se compose des territoires situés dans les communes suivantes de la province de Malaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco et Villanueva de Tapia, et dans la province de Cordoue, la commune de Palenciana.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production se situe dans la région naturelle de la dépression d'Antequera, à l'extrémité occidentale des dépressions intrabétiques d'Andalousie. Elle jouxte les provinces de Cordoue et de Séville au nord, les provinces de Séville et de Cadix à l'ouest, et celle de Grenade à l'est. La limite sud est formée par un ensemble d'alignements montagneux subbétiques qui séparent l'aire des Monts de Malaga, les Hoyas de la vallée de Guadalhorca et la région de la Serranía de Ronda, toutes ces régions faisant partie de la province de Malaga.

Elle présente des caractéristiques géomorphologiques et climatiques particulières. La région englobe une zone déprimée à topographie douce (400-600 m d'altitude), entourée par une série de systèmes montagneux situés au nord (cordillères subbétiques) et au sud (système pénibétique), qui lui assurent des conditions microclimatiques et pédologiques particulières pour la culture de l'olivier.

Les oliveraies sont situées à des cotes comprises entre 450 et 600 mètres d'altitude, sur des sols de profondeur moyenne et très argileux (20-70 % de carbonates). Par ailleurs, vu la nature endoréique de la dépression d'Antequera, qui a généré divers niveaux de terrasses fluviales, le sol présente une grande quantité de dépôts tertiaires, parmi lesquels des argiles rouges miopliocènes qui offrent à l'olivier des niveaux élevés de potassium et un taux d'humidité élevé, améliorant ainsi les conditions de végétation de l'olivier, puisque plus de 90 % de la superficie

consacrée à cette culture n'est pas irriguée. La région d'Antequera bénéficie d'un climat tempéré-chaud méditerranéen, un peu continentalisé en raison de sa situation dans les dépressions intrabétiques d'Andalousie, qui engendre de grandes amplitudes thermiques entre l'été et l'hiver, et entre le jour et la nuit. Les températures moyennes du mois le plus froid (janvier ou décembre) sont comprises entre 6 °C et 9 °C. Les mois les plus chauds sont juillet et août, avec des températures moyennes allant de 22 °C à 27 °C.

Spécificité du produit

L'huile d'olive vierge extra bénéficiant de l'AOP «Antequera» se caractérise, du point de vue organoleptique, par la présence d'intensités allant de moyennes à élevées de l'attribut fruité d'olives vertes, avec une moyenne égale ou supérieure à 4, qui s'accompagne d'une gamme d'attributs positifs d'autres fruits mûrs, d'amande, de banane et de fourrage vert. Ces huiles présentent des intensités légères à moyennes des attributs amer et piquant qui coexistent en parfaite harmonie avec des saveurs légèrement sucrées. En ce qui concerne ses caractéristiques physico-chimiques, le produit se distingue par une faible acidité (inférieure à 0,3 %), une faible teneur en peroxydes (inférieure à 10), et une faible absorbance dans l'ultraviolet (K270) (inférieure à 0,18).

Le produit présente une composition en acides gras très équilibrée. Il enregistre des niveaux élevés d'acide oléique (de l'ordre de 78 à 81 %), des niveaux moyens d'acide linoléique (de 5 à 8 %), un rapport élevé entre les acides gras monoinsaturés et saturés (compris entre 11 et 15) ainsi qu'un rapport moyen entre les acides gras oléiques et linoléiques (15 et 12), ce qui en fait des huiles légères en bouche.

Ce sont des huiles modérément stables grâce à leur haute teneur en tocophérols. Cela explique pourquoi les huiles d'Antequera sont riches en vitamine E.

Dans la fraction insaponifiable des huiles d'Antequera, il convient de souligner les niveaux élevés de méthyl-stérols, qui dépassent les 30 mg/100 g d'huile.

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

La tolérance de la variété autochtone Hojiblanca aux sols argileux de l'aire, due à la nécessité de l'arbre d'extraire le calcium du sol et au climat méditerranéen continentalisé, de la région naturelle de la dépression d'Antequera, avec des hivers froids et secs, a permis à l'olive de la variété autochtone Hojiblanca, obtenue des oliviers de cette aire au cours des mois où les températures sont peu élevées, de produire des huiles qui présentent, sur le plan sensoriel, un fruité d'olives vertes avec une moyenne de l'attribut égale ou supérieure à 4, des attributs positifs d'autres fruits mûrs, d'amande, de banane et de fourrage vert ainsi que des attributs amer et piquant d'intensités légères à moyennes et qui présentent, d'un point de vue physico-chimique, une faible acidité (inférieure à 0,3), un indice de peroxydes inférieur à 10 et une absorbance dans l'ultraviolet inférieure à 0,18.

Par ailleurs, les faibles températures enregistrées durant la saison hivernale, caractéristiques de l'aire géographique, retardent la période de maturation de la variété autochtone Hojiblanca, ce qui entraîne une modification des profils acides des huiles, en augmentant les niveaux d'acide oléique (compris entre 78 et 81 %) au détriment des acides gras saturés et insaturés.

Référence à la publication du cahier des charges

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

Le texte intégral du cahier des charges de la dénomination peut être consulté à l'adresse suivante:

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Antequera_modificado.pdf

ou

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>, un lien vers le cahier des charges se trouvant sous le nom de l'appellation de qualité.

ou

bien à partir de la page d'accueil du site web de la Consejería de Agricultura, PESCA y Desarrollo Rural (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>), en suivant l'arborescence: «Áreas de actividad»/«Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Aceite de oliva virgen extra», un lien vers le cahier des charges se trouvant sous le nom de l'appellation de qualité.

**COMMISSION ADMINISTRATIVE POUR LA COORDINATION DES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ
SOCIALE**

COÛTS MOYENS DES PRESTATIONS EN NATURE

(2019/C 36/09)

COÛTS MOYENS DES PRESTATIONS EN NATURE — 2016

Application de l'article 64 du règlement (CE) n° 987/2009 ⁽¹⁾

I. Les montants à rembourser concernant les prestations en nature servies en 2016 aux membres de la famille qui ne résident pas dans le même État membre que la personne assurée [tels que visés à l'article 17 du règlement (CE) n° 883/2004 ⁽²⁾], seront déterminés sur la base des coûts moyens suivants:

	Classe d'âge	Coûts annuels	Coûts mensuels nets x = 0,20
Chypre	moins de 20 ans	312,55 EUR	20,84 EUR
	20 à 64 ans	315,66 EUR	21,04 EUR
	65 ans et plus	1 371,96 EUR	91,46 EUR
Finlande	moins de 20 ans	1 176,45 EUR	78,43 EUR
	20 à 64 ans	1 962,51 EUR	130,83 EUR
	65 ans et plus	6 027,07 EUR	401,80 EUR

II. Les montants à rembourser concernant les prestations en nature servies en 2016 aux titulaires de pensions et membres de leur famille, conformément à l'article 24, paragraphe 1, et aux articles 25 et 26 du règlement (CE) n° 883/2004, seront déterminés sur la base des coûts moyens suivants:

	Classe d'âge	Coûts moyens annuels	Coûts mensuels nets x = 0,20	Coûts mensuels nets x = 0,15 ⁽¹⁾
Chypre	moins de 20 ans	312,55 EUR	20,84 EUR	22,14 EUR
	20 à 64 ans	315,66 EUR	21,04 EUR	22,36 EUR
	65 ans et plus	1 371,96 EUR	91,46 EUR	97,18 EUR
Finlande	moins de 20 ans	1 176,45 EUR	78,43 EUR	83,33 EUR
	20 à 64 ans	1 962,51 EUR	130,83 EUR	139,01 EUR
	65 ans et plus	6 027,07 EUR	401,80 EUR	426,92 EUR

⁽¹⁾ L'abattement appliqué au forfait mensuel est égal à 15 % (x = 0,15) pour les titulaires de pension et les membres de leur famille lorsque l'État membre compétent n'est pas mentionné à l'annexe IV du règlement (CE) n° 883/2004 [conformément à l'article 64, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 987/2009].

COÛTS MOYENS DES PRESTATIONS EN NATURE — 2017

Application de l'article 64 du règlement (CE) n° 987/2009

I. Les montants à rembourser concernant les prestations en nature servies en 2017 aux membres de la famille qui ne résident pas dans le même État membre que la personne assurée [tels que visés à l'article 17 du règlement (CE) n° 883/2004] seront déterminés sur la base des coûts moyens suivants:

	Classe d'âge	Coûts annuels	Coûts mensuels nets x = 0,20
Espagne	moins de 20 ans	602,11 EUR	40,14 EUR
	20 à 64 ans	836,17 EUR	55,74 EUR
	65 ans et plus	4 344,94 EUR	289,66 EUR

⁽¹⁾ JO L 284 du 30.10.2009, p. 1.

⁽²⁾ JO L 166 du 30.4.2004, p. 1.

II. Les montants à rembourser concernant les prestations en nature servies en 2017 aux titulaires de pensions et membres de leur famille, conformément à l'article 24, paragraphe 1, et aux articles 25 et 26 du règlement (CE) n° 883/2004, seront déterminés sur la base des coûts moyens suivants:

	Classe d'âge	Coûts annuels	Coûts mensuels nets $x = 0,20$	Coûts mensuels nets $x = 0,15$ ⁽¹⁾
Espagne	moins de 20 ans	602,11 EUR	40,14 EUR	42,65 EUR
	20 à 64 ans	836,17 EUR	55,74 EUR	59,23 EUR
	65 ans et plus	4 344,94 EUR	289,66 EUR	307,77 EUR

⁽¹⁾ L'abattement appliqué au forfait mensuel est égal à 15 % ($x = 0,15$) pour les titulaires de pension et les membres de leur famille lorsque l'État membre compétent n'est pas mentionné à l'annexe IV du règlement (CE) n° 883/2004 [conformément à l'article 64, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 987/2009].

COMITÉ EUROPÉEN DU RISQUE SYSTÉMIQUE

DÉCISION DU COMITÉ EUROPÉEN DU RISQUE SYSTÉMIQUE

du 14 novembre 2018

sur un dispositif de coordination aux fins de la consultation du Comité européen du risque systémique par une autorité de contrôle concernant une prolongation du délai prévu à l'article 138, paragraphe 4, de la directive 2009/138/CE du Parlement européen et du Conseil (solvabilité II)

(CERS/2018/7)

(2019/C 36/10)

LE CONSEIL GÉNÉRAL DU COMITÉ EUROPÉEN DU RISQUE SYSTÉMIQUE,

vu le règlement (UE) n° 1092/2010 du Parlement européen et du Conseil du 24 novembre 2010 relatif à la surveillance macroprudentielle du système financier dans l'Union européenne et instituant un Comité européen du risque systémique ⁽¹⁾, et notamment son article 3, paragraphe 2, point j), et son article 4, paragraphe 2,

vu la directive 2009/138/CE du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2009 sur l'accès à, et à la poursuite des activités de l'assurance et de la réassurance et leur exercice (solvabilité II) ⁽²⁾, et notamment son article 138, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 138 de la directive 2009/138/CE définit les règles et procédures en cas de non-conformité ou de risque de non-conformité du capital de solvabilité requis (*solvency capital requirement* — SCR). Dans ces cas de figure, des procédures particulières doivent être suivies pour rétablir le niveau des fonds propres éligibles jusqu'à un montant couvrant le capital de solvabilité requis ou pour réduire le profil de risque de l'entreprise d'assurance ou de réassurance concernée afin de garantir la conformité du capital de solvabilité requis au cours d'une période donnée.
- (2) Conformément à l'article 138, paragraphe 4, de la directive 2009/138/CE, si l'Autorité européenne des assurances et des pensions professionnelles (AEAPP) déclare l'existence d'une situation défavorable exceptionnelle affectant des entreprises d'assurance et de réassurance représentant une part significative du marché ou des lignes d'activité affectées, l'autorité de contrôle concernée peut prolonger la période de rétablissement pour les entreprises d'assurance ou de réassurance affectées pour une durée supplémentaire maximale de sept ans.
- (3) En vertu de l'article 138, paragraphe 4, de la directive 2009/138/CE, l'autorité de contrôle concernée peut consulter le Comité européen du risque systémique (CERS) au sujet de la prolongation de la période de rétablissement pour les entreprises affectées par une situation défavorable exceptionnelle ayant fait l'objet d'une déclaration par l'AEAPP. Une autorité de contrôle peut prendre une décision sur la nécessité et le contenu exact d'une demande de consultation adressée au CERS concernant la prolongation de la période de rétablissement.
- (4) Le CERS est chargé de la surveillance macroprudentielle au sein de l'Union. À cet égard, son but est de contribuer à la prévention ou à l'atténuation des risques systémiques pesant sur la stabilité financière au sein de l'Union, y compris des risques dont la source est extérieure à l'Union. Par conséquent, conformément à sa mission, la contribution du CERS devrait se concentrer sur les aspects macroprudentiels et sur les effets de la prolongation ou de l'absence de prolongation de la période de rétablissement sur les entreprises affectées. Le CERS analyse, dans la mesure du possible, l'impact sur les marchés financiers, les autres entreprises d'assurance ou de réassurance, et sur l'économie réelle.
- (5) Afin de faciliter le processus de consultation relatif à la prolongation de la période de rétablissement, il convient de mettre en place un dispositif de coordination au sein du CERS. Ce dispositif de coordination peut bénéficier du dispositif de coordination prévu par la décision CERS/2015/4 du Comité européen du risque systémique ⁽³⁾ aux fins de la notification des mesures nationales de politique macroprudentielle par les autorités concernées et de l'émission d'avis et de recommandations par le CERS, qui a été expérimenté avec succès à plusieurs occasions.

⁽¹⁾ JO L 331 du 15.12.2010, p. 1.

⁽²⁾ JO L 335 du 17.12.2009, p. 1.

⁽³⁾ Décision du Comité européen du risque systémique du 16 décembre 2015 sur un dispositif de coordination aux fins de la notification des mesures nationales de politique macroprudentielle par les autorités concernées, de l'émission d'avis et de recommandations par le CERS, et abrogeant la décision CERS/2014/2 (CERS/2015/4) (JO C 97 du 12.3.2016, p. 28).

- (6) Enfin, lorsqu'il procède à son évaluation, le CERS doit mobiliser des ressources ayant le niveau de compétence nécessaire dans les domaines de l'assurance et de la réassurance, et s'assurer qu'il collabore étroitement avec l'AEAPP,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Objet et champ d'application

La présente directive instaure un cadre de procédure commun aux fins de la consultation du CERS par une autorité qui consulte concernant la prolongation de la période de rétablissement prévue à l'article 138, paragraphe 4, de la directive 2009/138/CE.

Article 2

Définitions

Aux fins de la présente décision, les définitions suivantes s'appliquent:

- 1) «équipe d'évaluation» désigne l'équipe d'experts au sein du CERS chargée de procéder à une évaluation et de rédiger une réponse à une demande de consultation, placée sous l'autorité du comité technique consultatif;
- 2) «Darwin» est le système de gestion interne des documents du CERS;
- 3) «jour ouvrable BCE» désigne toute journée autre que le samedi, le dimanche et les jours fériés à la BCE;
- 4) «entreprise d'assurance» désigne une entreprise d'assurance au sens de l'article 13 de la directive 2009/138/CE;
- 5) «période de rétablissement» désigne, pour une entreprise affectée, la période visée à l'article 138, paragraphe 4, de la directive 2009/138/CE, au cours de laquelle cette entreprise doit rétablir le niveau de ses fonds propres éligibles couvrant le capital de solvabilité requis ou réduire son profil de risque afin de garantir la conformité du capital de solvabilité requis;
- 6) «entreprise de réassurance» désigne une entreprise de réassurance au sens de l'article 13 de la directive 2009/138/CE;
- 7) «demande de consultation» désigne une consultation adressée au CERS par une autorité de contrôle en vertu de l'article 138, paragraphe 4, de la directive 2009/138/CE;
- 8) «autorité qui consulte» désigne une autorité de contrôle adressant une demande de consultation;
- 9) «autorité de contrôle» désigne une autorité de contrôle au sens de l'article 13 de la directive 2009/138/CE.

Article 3

Procédure de préparation et d'approbation d'une réponse à une demande de consultation

1. Dès réception d'une demande de consultation en vertu de l'article 138, paragraphe 4, de la directive 2009/138/CE, le secrétariat du CERS notifie immédiatement les membres du conseil général, du comité de pilotage et l'équipe d'évaluation de cette demande via le système Darwin.
2. Dans un délai de dix jours ouvrables BCE suivant la demande de consultation, l'équipe d'évaluation prépare un projet de réponse à la demande de consultation qui est soumis par le secrétariat du CERS au comité de pilotage pour examen par procédure écrite.
3. Dans le délai visé au paragraphe précédent, un membre du conseil général peut indiquer, dans les deux premiers jours ouvrables BCE suivant la notification du conseil général, que son autorité souhaiterait participer à l'équipe d'évaluation en qualité d'observateur si elle n'y est pas déjà représentée.

4. Le comité de pilotage présente des observations sur le projet de réponse dans un délai de deux jours ouvrables BCE suivant sa transmission par le secrétariat du CERS. Les observations importantes présentées par le comité de pilotage sont examinées par l'équipe d'évaluation et pourront être reflétées dans le projet de réponse présenté au conseil général.
5. Dans un délai de quatre jours ouvrables BCE suivant la date de transmission du projet de réponse au comité de pilotage, le secrétariat du CERS soumet le projet de réponse au conseil général en vue de recueillir ses observations. Dans un délai de quatre jours ouvrables BCE suivant la date de transmission du projet de réponse au conseil général, ses membres peuvent présenter des observations préalablement à l'adoption d'une décision par le conseil général. En l'absence d'observations importantes, le projet de réponse à la demande de consultation est réputé approuvé.
6. Si la consultation du conseil général a donné lieu à des observations importantes sur le projet de réponse, l'équipe d'évaluation détermine s'il y a lieu de réviser le projet de réponse à la lumière de ces observations. Dans un délai de quatre jours ouvrables BCE suivant la réception des observations présentées par le conseil général, l'équipe d'évaluation soumet le projet final de réponse au conseil général par l'intermédiaire du secrétariat du CERS.
7. Le conseil général prend une décision sur l'approbation du projet final de réponse préparé par l'équipe d'évaluation. À moins qu'une réunion du conseil général ne soit convoquée conformément au règlement intérieur du CERS (*), la décision du conseil général est prise par procédure écrite dans un délai de deux jours ouvrables BCE suivant la transmission du projet final de réponse par l'équipe d'évaluation.
8. Les délais de la procédure de réponse à une demande de consultation peuvent être abrégés dans des circonstances exceptionnelles à la demande de l'autorité qui consulte ou si le conseil général le juge nécessaire.
9. Conformément à l'article 5, paragraphe 2 bis, et à l'article 13, paragraphe 7, du règlement intérieur du CERS, il peut être demandé aux représentants de l'Islande, de la Norvège et du Liechtenstein au sein du CERS de ne pas prendre part aux discussions relatives au projet de réponse, sauf si la demande de consultation a été adressée par l'autorité de contrôle de leurs pays respectifs.

Article 4

Informations à fournir par l'autorité qui consulte

1. Une demande de consultation contient toutes les informations nécessaires sur lesquelles se fondera la réponse du CERS, et elle précise les exigences de confidentialité applicables, le cas échéant, lors de la transmission de ces informations.
2. Une autorité qui consulte fournit au CERS les informations expliquant les raisons économiques justifiant la prolongation de la période de rétablissement et les implications économiques globales attendues de l'absence de prolongation de cette dernière.
3. Les informations relatives aux raisons économiques justifiant la prolongation de la période de rétablissement incluent:
 - a) les données relatives à la situation financière actuelle et aux interconnexions de chaque entreprise d'assurance et de réassurance affectée, y compris ses expositions aux investissements;
 - b) des informations supplémentaires relatives à des éléments tels que la structure du marché de l'assurance, les caractéristiques principales des concurrents et la répartition des pertes à la suite de la survenance de l'événement défavorable; et
 - c) des projections financières illustrant le rétablissement potentiel de chacune des entreprises d'assurance ou de réassurance affectées couvrant un ensemble varié de scénarios économiques.
4. Les informations relatives aux implications économiques globales attendues de l'absence de prolongation de la période de rétablissement incluent:
 - a) l'incidence négative sur les marchés financiers de la stratégie développée par chacune des entreprises d'assurance ou de réassurance visant à réduire son risque de profil, y compris les éventuels effets de second tour;
 - b) l'incidence négative sur l'économie réelle de, par exemple, entre autres choses, une perturbation temporaire des services d'assurance causée par l'absence éventuelle de substituabilité des services ou par les effets négatifs potentiels sur la confiance des consommateurs.

(*) Décision du Comité européen du risque systémique du 20 janvier 2011 portant adoption du règlement intérieur du Comité européen du risque systémique (CERS/2011/1) (JO C 58 du 24.2.2011, p. 4).

5. L'annexe à la présente décision précise les informations, au minimum, qui doivent être fournies par l'autorité qui consulte.
6. Nonobstant les paragraphes 4 et 5 ci-dessus, le CERS peut exiger que l'autorité qui consulte fournisse des informations supplémentaires, s'il le juge nécessaire.
7. Sauf si elles appartiennent déjà au domaine public, les informations fournies telles que reçues par le CERS, doivent être considérées et traitées comme confidentielles, conformément à l'article 8, paragraphe 3, du règlement (EU) n° 1092/2010, et l'accès à ces informations est limité aux seules personnes et autorités qui ont besoin d'en connaître pour remplir leurs obligations ou accomplir leurs missions.
8. Le secrétariat du CERS met en place dans le système Darwin une structure dédiée aux échanges d'informations avec l'autorité qui consulte.

Article 5

L'équipe d'évaluation

1. L'équipe d'évaluation procède à l'évaluation et rédige un projet de réponse à une demande de consultation.
2. L'équipe d'évaluation est composée des mêmes membres que l'équipe d'évaluation créée en vertu de la décision CERS/2015/4 telle que nommée par le conseil général sous réserve des différences suivantes:
 - a) le représentant de l'Autorité bancaire européenne (ABE) est remplacé par un représentant de l'AEAPP qui sera nommé par le conseil général; et
 - b) chaque autorité représentée au sein de l'équipe d'évaluation peut suggérer un expert dans le domaine de l'assurance qui participera à l'équipe d'évaluation en qualité d'observateur.
3. Afin d'éviter tout conflit d'intérêts lors de la préparation de la réponse à une demande de consultation, les représentants d'une autorité de contrôle auteur de la demande de consultation voient leur statut de membre de l'équipe d'évaluation interrompu provisoirement, sans qu'ils soient remplacés.
4. L'équipe d'évaluation s'efforce de trouver un consensus parmi ses membres, mais lorsque les circonstances l'exigent, elle peut exprimer un point de vue majoritaire et un point de vue minoritaire dans le projet de réponse qu'elle soumet au conseil général.

Article 6

Confidentialité de la réponse à la demande de consultation

La réponse du CERS à une demande de consultation n'est pas rendue publique et n'est transmise qu'à l'autorité qui consulte.

Article 7

Entrée en vigueur

La présente décision entre en vigueur le vingtième jour suivant sa publication au journal officiel de l'Union européenne.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 14 novembre 2018.

Francesco MAZZAFERRO
Chef du secrétariat du CERS,
au nom du président du CERS

ANNEXE

Informations à fournir par l'autorité qui consulte**I. Informations relatives à l'autorité qui consulte**

- Nom de l'autorité de contrôle
- État membre
- Signataire de la demande (nom, poste, coordonnées)
- Interlocuteur (nom, poste, coordonnées)

II. Contenu précis de la demande — Champ de la demande de consultation**III. Informations relatives à chaque entreprise entrant dans le champ de la demande****III.1. Informations de base**

Pour chacune des entreprises affectées (selon les définitions figurant dans le modèle solvabilité II pertinent S01.02.01 ou S01.02.04, le cas échéant):

- Nom de l'entreprise
- Code d'identification de l'entreprise
- Type d'entreprise
- Pays d'agrément
- Méthode de calcul du capital de solvabilité requis (du groupe)
- Utilisation des paramètres propres à l'entreprise
- Fonds cantonnés
- Ajustement égalisateur
- Correction pour volatilité
- Mesure transitoire sur les taux d'intérêt sans risque
- Mesure transitoire sur les provisions techniques

III.2. Informations financières

Un aperçu de la situation financière pertinente la plus récente pour chacune des entreprises affectées, y compris la structure principale des actifs, des passifs, des fonds propres (avec ou sans mesures relatives aux garanties de long terme) et du capital de solvabilité requis.

III.3. Informations relatives à la position de chacune des entreprises affectées sur le marché national de l'assurance

Pour chacune des entreprises affectées:

- Informations relatives au marché national de cette entreprise y compris les activités non-vie (en termes de primes brutes émises) à un niveau global et par ligne d'activités, les activités vie (en termes de provisions techniques brutes) à un niveau global et par ligne d'activités, la taille du bilan (en termes de total de l'actif)
- Informations relatives au nombre d'entreprises présentes sur le marché national dans ces lignes d'activités (vie et non-vie) où l'entreprise affectée opère
- Informations relatives à la part de marché cumulée des trois, cinq et dix premières entreprises d'assurance dans ces lignes d'activités où l'entreprise affectée opère
- Une estimation de la répartition des pertes entre les entreprises affectées présentes sur le marché national de l'assurance à la suite de(aux) l'évènement(s) ayant donné lieu à la déclaration d'une situation défavorable exceptionnelle par l'AEAPP

IV. Informations en faveur d'une prolongation de la période de rétablissement de chacune des entreprises affectées

Pour chacune des entreprises affectées:

- Des projections financières illustrant le rétablissement de la conformité du capital de solvabilité requis dans le cadre d'un ensemble varié de scénarios économiques
- Une description des hypothèses et une estimation de l'impact des mesures de rétablissement incluses dans ces projections financières. Cette rubrique peut comprendre:
 - Une estimation de la réduction (prévue) du risque de profile du portefeuille d'actifs (y compris l'effet éventuel sur les marchés financiers)
 - Une estimation du montant de la recapitalisation prévue par l'entreprise et la forme qu'elle prendra (par exemple sous forme d'actions, de créances)
 - Une estimation du montant des mesures prévues d'atténuation du risque de réassurance et/ou d'autres risques qui seraient introduites
 - Une estimation du montant des provisions techniques et des primes des portefeuilles d'assurance dont la vente et/ou la liquidation est prévue

V. Informations relatives aux implications économiques attendues de l'absence de prolongation de la période de rétablissement de chacune des entreprises affectées

Pour chacune des entreprises affectées:

- Une évaluation de l'incidence négative sur l'économie réelle et/ou sur les marchés financiers de l'absence de prolongation de la période de rétablissement. Cette rubrique comprend:
 - Une estimation de degré de perturbation éventuelle des services d'assurance causé par l'absence de prolongation de la période de rétablissement, basé, par exemple, sur une analyse du nombre d'entreprises fournissant déjà des produits/services similaires, une estimation de la vitesse à laquelle les détenteurs de polices devraient se reporter vers d'autres compagnies d'assurance, une description des barrières à l'entrée de nouveaux entrants potentiels sur le marché
 - Une estimation de l'effet d'une perturbation éventuelle des services d'assurance sur l'économie réelle, par exemple, entre autres, une description des activités de l'économie réelle susceptibles d'être perturbées en cas de perte de la couverture d'assurance
 - Une description des effets négatifs potentiels sur la confiance des consommateurs de l'absence de prolongation de la période de rétablissement
 - Une estimation de l'incidence sur les marchés financiers (y compris les effets de second tour) de l'absence de prolongation de la période de rétablissement et la liquidation de l'entreprise qui en résulterait

Toutes les informations quantitatives doivent être fournies sur la base des données les plus récentes disponibles et sous forme de tableau Excel.

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.9243 — KKR/China Resources/Genesis Care)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 36/11)

1. Le 22 janvier 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- KKR & Co. Inc. («KKR», États-Unis d'Amérique),
- China Resources (Holdings) Company Limited («China Resources», Hong Kong).

KKR et China Resources acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de Genesis Care Pty Limited («Genesis Care», Australie), filiale de China Resources, présente dans la fourniture de services de traitement du cancer (essentiellement d'oncologie) au Royaume-Uni, en Espagne et en Australie, de traitements de radiothérapie pour les maladies bénignes en Espagne et en Australie, ainsi que de services de traitement des affections cardiaques, respiratoires et des troubles du sommeil en Australie.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- KKR: entreprise d'investissement mondiale qui offre un large éventail de services de gestion d'actifs non conventionnels à des investisseurs publics et privés et propose des solutions sur les marchés des capitaux pour elle-même, les sociétés qu'elle détient en portefeuille et ses clients,
- China Resources: société holding diversifiée, contrôlée en dernier ressort par la Commission de supervision et d'administration des actifs publics du Conseil des affaires de l'État de la République populaire de Chine, qui fait office de société faitière pour un groupe d'entreprises présentes dans un large éventail de secteurs tels que ceux des produits de consommation (y compris les produits vendus au détail, la bière, les produits alimentaires et les boissons), de l'électricité, de l'immobilier, du ciment, du gaz et des produits pharmaceutiques, ainsi que divers autres secteurs.

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 ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9243 — KKR/China Resources/Genesis Care

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.9266 — IIF/Kuwait Investment Authority/North Sea Midstream Partners)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2019/C 36/12)

1. Le 22 janvier 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Kuwait Investment Authority («KIA», Koweït),
- IIF Int'l Holding L.P. («IIF», Îles Caïmans),
- North Sea Midstream Partners Limited («NSMP», Royaume-Uni).

KIA et IIF acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de NSMP au moyen d'une entité ad hoc, Selkie Investments Midstream Bidco Limited. NSMP est actuellement sous le contrôle exclusif de KIA.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- KIA est un investisseur mondial, présent sur les marchés de l'immobilier, des actions cotées et non cotées et des placements alternatifs et à revenu fixe du monde entier,
- IIF est un fonds d'investissement ayant la forme d'une société en commandite simple, spécialisé dans les investissements dans les infrastructures, dont les activités sont axées sur les investissements à long terme dans les actifs d'infrastructure dans les pays de l'OCDE,
- NSMP possède des actifs de transport et de traitement du gaz naturel dans et autour de la mer du Nord britannique.

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 ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur 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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9266 — IIF/Kuwait Investment Authority/North Sea Midstream Partners

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Adresse postale:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR