ISSN 1977-0936

Journal officiel de l'Union européenne

C 179

Édition de langue française

56e année

25 juin 2013

Communications et informations

Numéro d'information — Sommaire — Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2013/C 179/01 Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection (1) 1

2013/C 179/02 Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection (2) 4

III *Actes préparatoires*

Banque centrale européenne

2013/C 179/03 Avis de la Banque centrale européenne du 28 mai 2013 sur une proposition de directive du Parlement européen et du Conseil relative à la protection pénale de l'euro et des autres monnaies contre la contrefaçon, et remplaçant la décision-cadre 2000/383/JAI du Conseil (CON/2013/37) 9

FR

Prix: 3 EUR

(1) Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE, sauf en ce qui concerne les produits relevant de l'annexe I du traité

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

(suite au verso)

IV *Informations*

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

Conseil

2013/C 179/04 Relevé des nominations effectuées par le Conseil — mois de janvier, février, mars, avril et mai 2013 (domaine social) 14

Commission européenne

2013/C 179/05 Taux de change de l'euro 17

V *Avis*

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

Commission européenne

2013/C 179/06 Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6945 — ABB/Power-One) [1] 18

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 179/07 Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires 19

2013/C 179/08 Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires 27

FR

[1] Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(suite page 3 de la couverture)

II

(Communications)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE

Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE, sauf en ce qui concerne les produits relevant de l'annexe I du traité)

(2013/C 179/01)

Date d'adoption de la décision	27.3.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.33147 (11/NN)	
État membre	Portugal	
Région	—	Zones mixtes
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Auxílios a favor da recolha, transporte e destruição dos animais mortos na exploração	
Base juridique	—	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Protection de l'environnement	
Forme de l'aide	Services subventionnés	
Budget	—	
Intensité	41 %	
Durée	À partir du 22.10.2003	
Secteurs économiques	Activités de soutien à la production animale	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	—	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

Date d'adoption de la décision	27.3.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35624 (12/N)	
État membre	Belgique	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Paiements agroenvironnementaux — Mesure de l'axe 2 du programme de développement rural (mesure 214)	
Base juridique	24 avril 2008 — Arrêté du gouvernement wallon relatif à l'octroi de subventions agro-environnementales	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Engagements agro-environnementaux	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 90 Mio EUR Budget annuel: 30 Mio EUR	
Intensité	100 %	
Durée	jusqu'au 31.12.2015	
Secteurs économiques	Agriculture, sylviculture et pêche	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	SPW Direction générale Agriculture ressources naturelles environnement Ilôt Saint Luc Chaussée de Louvain 14 5000 Namur BELGIQUE	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

Date d'adoption de la décision	1.3.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35898 (12/N)	
État membre	Allemagne	
Région	Thüringen	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Thüringen, Förderung von Waldumweltmaßnahmen	
Base juridique	1.§§ 23 und 44 der Thüringer Landeshaushaltsordnung vom 19. September 2000 (GVBl. 10/2000, S. 282) in der Fassung vom 21. Dezember 2011 (GVBl. 12/2011 S. 534) i.V.m. der Richtlinie „Förderung von Waldumweltmaßnahmen"	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Développement sectoriel, protection de l'environnement	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 1,85 Mio EUR	
Intensité	100 %	
Durée	1.3.2013-31.12.2015	
Secteurs économiques	Sylviculture et autres activités forestières	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Thüringen Forst Forsthaus Allzunah 98711 Frauenwald DEUTSCHLAND	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE

Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

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

(2013/C 179/02)

Date d'adoption de la décision	8.2.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.33474 (11/N)	
État membre	Pologne	
Région	Bydgoskie	Article 107(3)(a)
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Pomoc na restrukturyzację FFM FORMET SA	
Base juridique	1) Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 2) Ustawa z dnia 29 kwietnia 2010 r. o zmianie ustawy o komercjalizacji i prywatyzacji – Przepisy wprowadzające ustawę o finansach publicznych – art. 5 3) Ustawa z dnia 8 sierpnia 1996 r. o zasadach wykonywania uprawnień przysługujących Skarbowi Państwa – art. 2b 4) Rozporządzenie Ministra Skarbu Państwa z dnia 6 kwietnia 2007 r. w sprawie pomocy publicznej na ratowanie i restrukturyzację przedsiębiorców	
Type de la mesure	Aide ad hoc	Fabryka Form Metalowych FORMET SA
Objectif	Restructuration d'entreprises en difficulté	
Forme de l'aide	Autres formes de prises de participation	
Budget	Budget global: 2,30 PLN (millions)	
Intensité	—	
Durée	A partir de 8.2.2012	
Secteurs économiques	Fabrication d'autres articles en matières plastiques, Fabrication d'autres machines-outils, Fabrication de machines pour le travail du caoutchouc ou des plastiques	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Minister Skarbu Państwa ul. Krucza 36/Wspólna 6 00-522 Warszawa POLSKA/POLAND	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

Date d'adoption de la décision	21.2.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.33848 (11/N)	
État membre	Allemagne	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Staatliche Beihilfe N 449/01 — Deutschland Fortführung der ökologischen Steuerreform nach dem 31. März 2002; hier nur: Steuerregelung für KWK-Anlagen	
Base juridique	Gesetz zur Einführung der ökologischen Steuerreform, Gesetz zur Fortführung der ökologischen Steuerreform	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Protection de l'environnement	
Forme de l'aide	Autre forme d'avantage fiscal, Réduction du taux d'imposition — Tax exemption	
Budget	Budget global: 3 120 EUR (millions) Budget annuel: 520 EUR (millions)	
Intensité	50 %	
Durée	1.4.2012-31.3.2022	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Hauptzollämter	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

Date d'adoption de la décision	2.5.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.34766 (12/N)	
État membre	Espagne	
Région	País Vasco	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Ayudas a la investigación, desarrollo e innovación de los sectores agrario, alimentario y pesquero (Programa Berriker)	
Base juridique	Borrador de Decreto de ayudas a la investigación, desarrollo e innovación de los sectores agrario, alimentario y pesquero (Programa Berriker)	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Recherche et développement, Innovation	
Forme de l'aide	Subvention directe, Bonification d'intérêts	
Budget	Budget global: 4,20 EUR (millions) Budget annuel: 0,70 EUR (millions)	
Intensité	35 %	
Durée	jusqu'au 31.12.2015	
Secteurs économiques	Industries alimentaires, Agriculture, Sylviculture et Pêche, Fabrication de boissons	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Gobierno Vasco — Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca Calle Donostia, 1 01010 Vitoria ESPAÑA	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

Date d'adoption de la décision	11.3.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35434 (12/N)	
État membre	Allemagne	
Région	Bayern	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Cluster Fund 'Start-up!'. Risk Capital Scheme. Germany (Bavaria)	
Base juridique	Unterzeichneter Gesellschaftsvertrag der Clusterfonds Start-Up! GmbH & Co. KG/Nachtrag zum Gesellschaftsvertrag der Clusterfonds Start-up! GmbH incl. der beiden Anlagen „Beteiligungsgrundsätze" und „Geschäftsordnung für den Beteiligungsausschuss".	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Capital-investissement	
Forme de l'aide	Prêt à taux réduit, Fourniture de capital-investissement	
Budget	Budget global: 20 EUR (millions)	
Intensité	—	
Durée	17.4.2013-31.12.2023	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	LfA Förderbank Bayern Königinstraße 17 80539 München DEUTSCHLAND	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

Date d'adoption de la décision	7.11.2012	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.35444 (12/N)	
État membre	Lituanie	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Finansinė parama kino projektams (pakeitimai)	
Base juridique	Lietuvos Respublikos Kino įstatymo pakeitimo įstatymas (XI-1897), 2011-12-22, Žin., 2012, Nr. 6-192 (2012-01-10)	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Culture	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	—	
Intensité	75 %	
Durée	10.1.2010-31.12.2016	
Secteurs économiques	Arts, spectacles et activités récréatives	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Lietuvos Respublikos kultūros ministerija J. Basanavičiaus g. 5 LT-01118 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

III

(Actes préparatoires)

BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

AVIS DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

du 28 mai 2013

sur une proposition de directive du Parlement européen et du Conseil relative à la protection pénale de l'euro et des autres monnaies contre la contrefaçon, et remplaçant la décision-cadre 2000/383/JAI du Conseil

(CON/2013/37)

(2013/C 179/03)

Introduction et fondement juridique

Le 5 février 2013, la Banque centrale européenne (BCE) a reçu une demande de consultation de la part de la Commission européenne sur une proposition de directive du Parlement européen et du Conseil relative à la protection pénale de l'euro et des autres monnaies contre la contrefaçon, et remplaçant la décision-cadre 2000/383/JAI du Conseil ([1]) (ci-après la «directive proposée»). Le 20 février et le 2 avril 2013, la BCE a reçu des demandes de consultation de la part, respectivement, du Conseil de l'Union européenne et du Parlement européen, sur la même proposition de directive.

La BCE a compétence pour émettre un avis en vertu de l'article 127, paragraphe 4, et de l'article 282, paragraphe 5, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, qui dispose que la BCE est consultée sur tout acte de l'Union proposé, ou projet d'acte de l'Union, dans les domaines relevant de sa compétence. La BCE a également compétence pour émettre un avis en vertu de l'article 128, paragraphe 1, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et de l'article 16 des statuts du Système européen de banques centrales et de la Banque centrale européenne, étant donné que la directive proposée contient des dispositions ayant une incidence sur certaines missions du Système européen de banques centrales. Conformément à l'article 17.5, première phrase, du règlement intérieur de la Banque centrale européenne, le présent avis a été adopté par le conseil des gouverneurs.

1. *Objet et teneur de la directive proposée*

La directive proposée remplacera la décision-cadre 2000/383/JAI du Conseil visant à renforcer par des sanctions pénales et autres la protection contre le faux monnayage en vue de la mise en circulation de l'euro ([2]) pour les États membres participant à son adoption. Elle conserve la plupart des dispositions de la décision-cadre 2000/383/JAI du Conseil, avec quelques modifications mineures, en tenant compte du traité de Lisbonne. Par ailleurs, la directive proposée complète la décision-cadre 2000/383/JAI du Conseil en introduisant une peine minimale d'au moins six mois d'emprisonnement pour la production et la distribution de fausse monnaie et une peine maximale d'au moins huit ans pour la distribution de fausse monnaie. La directive proposée introduit également de nouvelles dispositions imposant aux États membres: a) de prévoir la possibilité d'utiliser certains outils d'investigation; et b) de veiller à ce que les centres nationaux d'analyse et les centres nationaux d'analyse des pièces puissent examiner les billets et les pièces en euros suspectés d'être faux en vue de leur analyse, de leur identification et de la détection d'autres contrefaçons, y compris lorsqu'une procédure judiciaire est en cours.

2. *Observations générales*

La BCE accueille favorablement la directive proposée, qui vise à compléter les dispositions et à faciliter l'application de la convention internationale pour la répression du faux monnayage, signée à Genève le 20 avril 1929, et son protocole ([3]) (ci-après la «convention de Genève») par les États

([1]) COM(2013) 42 final.
([2]) JO L 140 du 14.6.2000, p. 1.
([3]) N° 2623, p. 372, Société des Nations — Recueil des traités 1931.

membres. [1] La BCE se félicite par ailleurs que la directive proposée prenne en compte le point de vue de la BCE selon lequel le cadre pénal devrait être renforcé, en particulier par le durcissement et l'harmonisation du système des sanctions, y compris en établissant des normes de sanctions minimales. Dans le même temps, la BCE relève que la directive proposée conserve la majeure partie les dispositions de la décision-cadre 2000/383/JAI du Conseil, ce qui garantira la sécurité juridique après la transition vers le nouveau régime de protection instauré en vertu de la directive proposée.

La BCE comprend qu'il ne serait pas porté atteinte à la disposition relative à la reconnaissance mutuelle des condamnations à des fins de reconnaissance des «récidives», prévue par l'article 9, point a), de la décision-cadre 2000/383/JAI du Conseil du fait de l'adoption de la directive proposée, pour les États membres ayant déjà transposé cette disposition dans leur législation nationale. Concernant les États membres n'ayant pas encore procédé à la transposition, il semble que l'article 12 de la directive proposée maintiendrait leur obligation d'adopter des règles nationales relatives à la reconnaissance mutuelle des condamnations prévue à l'article 9, point a). Toutefois, à des fins de clarté, la BCE suggère d'insérer le contenu de l'article 9, point a), de la décision-cadre 2000/383/JAI du Conseil dans la directive proposée.

Conformément aux considérants 28, 29 et 30 de la directive proposée, la BCE observe que, tandis que le Danemark ne participe pas à l'adoption de la directive proposée, le Royaume-Uni et l'Irlande peuvent décider de participer, ou non, à son adoption et à son application. La BCE comprend que si le Danemark, le Royaume-Uni et l'Irlande ne participent pas à l'adoption ni à l'application de la directive proposée, ils demeureront soumis aux obligations concernant le délai de transposition en droit national de la décision-cadre 2000/383/JAI du Conseil, conformément à l'article 12 de la directive proposée. Par conséquent, le Danemark, le Royaume-Uni et l'Irlande ne seraient pas soumis aux nouvelles règles prévues par la directive proposée. Il serait donc utile d'inviter les autorités compétentes du Danemark, du Royaume-Uni et de l'Irlande (au cas où ces deux derniers pays ne participeraient pas à l'adoption de la directive proposée), à prendre l'engagement d'appliquer les normes de sanctions minimales et maximales, de garantir la disponibilité d'outils d'investigation efficaces ainsi que la transmission, par les autorités judiciaires, des pièces et billets contrefaits aux centres nationaux d'analyse et aux centres nationaux d'analyse des pièces, conformément aux articles 5, 9 et 10, respectivement, de la directive proposée. Dans le cas contraire, cela mettrait en cause la coopération transfrontalière et l'atténuation du risque que les contrefacteurs recherchent l'application de la législation la plus favorable, visées au considérant 18 de la directive proposée.

3. ***Remarques particulières***

3.1. *Valeur nominale potentielle des billets et des pièces contrefaits*

En ce qui concerne la mention, au considérant 19 et à l'article 5 de la directive proposée, de la valeur nominale des billets et des pièces contrefaits, la BCE remarque que, du point de vue de la production, une telle valeur ne peut être constatée que pour des billets ou des pièces achevés.

Cependant, la BCE observe que le concept de billets et de pièces contrefaits ne se limite pas nécessairement aux billets et aux pièces contrefaits qui sont achevés, mais peut aussi englober des billets et des pièces contrefaits inachevés en cours de production. La BCE souligne qu'en cas de fabrication ou d'altération frauduleuses de billets et de pièces libellés en euros ou dans d'autres monnaies [2], les services répressifs peuvent découvrir des contrefaçons inachevées. La BCE constate que la méthode type employée par la police, lorsqu'elle saisit un atelier clandestin de fausse monnaie, consiste à essayer d'intervenir au moment où l'infraction est en train d'être commise. Il s'agira d'une question d'appréciation; dans certains cas, il pourra y avoir un nombre limité de produits achevés mais un grand nombre de travaux encore en cours. La BCE observe que de telles contrefaçons inachevées ne possèdent pas de valeur nominale, mais une valeur nominale potentielle, qui devrait être prise en compte pour déterminer une sanction proportionnée en vertu de l'article 5 de la directive proposée. En conséquence, il conviendrait de modifier le considérant 19 et l'article 5 afin de faire référence, en ce qui concerne les contrefaçons inachevées, à la valeur nominale potentielle. Il faudrait tenir compte de la valeur nominale potentielle comme critère supplémentaire lors de l'application d'une sanction proportionnée pour toute infraction visée à l'article 3, paragraphe 1, points a) à c), de la directive proposée.

[1] La convention de Genève a été ratifiée par tous les États membres, à l'exception, à ce jour, de Malte.
[2] Voir l'article 3, paragraphe 1, point a), de la directive proposée.

En outre, des pièces et billets contrefaits détectés par les autorités nationales compétentes peuvent être libellés dans, ou avoir l'aspect d'une autre monnaie que l'euro. Dans ce cas, les autorités judiciaires compétentes devraient être autorisées à déterminer la valeur nominale ou valeur nominale potentielle correspondante de ces billets et pièces contrefaits. Par conséquent, la BCE estime qu'il serait utile de modifier le considérant 19 et l'article 5 également pour prévoir que les normes de sanctions minimales et maximales tiennent compte de la valeur nominale correspondante ou de la valeur nominale potentielle des billets et pièces contrefaits détectés qui sont libellés dans une autre monnaie que l'euro.

3.2. *Infractions de contrefaçon liées aux outils de production et aux matières premières des billets et des pièces*

La BCE estime que les normes de sanctions minimales et maximales devraient s'appliquer à tous les types d'infractions définis à l'article 3, paragraphe 1, de la directive proposée. Cette approche augmenterait significativement l'efficacité et l'effet dissuasif des sanctions. À cet égard, dès lors que les pièces et billets contrefaits les plus perfectionnés sont produits à l'aide d'éléments provenant de sources multiples, tels que des hologrammes frauduleux provenant de pays extérieurs à l'Union, la BCE serait favorable à l'inclusion des infractions visées à l'article 3, paragraphe 1, point d), de la directive proposée, présentant des circonstances particulières de gravité, dans le champ d'application du système de sanctions prévu à l'article 5, paragraphe 4, de la directive proposée.

3.3. *Obligation de transmission des billets et des pièces contrefaits à des fins d'analyse*

La BCE se félicite que la directive proposée reconnaisse l'importance que les centres nationaux d'analyse et les centres nationaux d'analyse des pièces soient autorisés par les autorités judiciaires à examiner les billets et les pièces contrefaits en euros en vue de leur analyse, de leur identification et de la détection d'autres contrefaçons. Toutefois, la BCE recommande que, lorsque des échantillons de billets et de pièces soupçonnés d'être faux ne peuvent pas être transmis parce qu'il est nécessaire de les conserver en tant qu'éléments de preuve, ces échantillons soient transmis sans délai, après la fin de la procédure concernée, au centre national d'analyse ou au centre national d'analyse des pièces.

L'annexe ci-jointe présente des suggestions de rédaction particulières, accompagnées d'un texte explicatif, lorsque la BCE recommande de modifier la directive proposée.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 28 mai 2013.

Le président de la BCE

Mario DRAGHI

ANNEXE

Suggestions de rédaction

Texte proposé par la Commission	Modifications suggérées par la BCE [1]
Modification 1 Considérant 19	
«19) Les États membres devraient avoir la possibilité de prononcer une peine d'emprisonnement courte ou de s'abstenir de prononcer une peine d'emprisonnement dans les cas où la valeur nominale totale des pièces et billets contrefaits n'est pas significative ou lorsqu'il n'existe pas de circonstances particulières de gravité. Cette valeur devrait être inférieure à 5 000 EUR, soit dix fois la plus haute valeur unitaire de l'euro, pour les cas passibles d'une sanction autre qu'une peine d'emprisonnement, et inférieure à 10 000 EUR pour les cas passibles d'une peine d'emprisonnement d'une durée inférieure à six mois.»	«19) Les États membres devraient avoir la possibilité de prononcer une peine d'emprisonnement courte ou de s'abstenir de prononcer une peine d'emprisonnement dans les cas où la valeur nominale totale **ou potentielle** des pièces et billets contrefaits n'est pas significative ou lorsqu'il n'existe pas de circonstances particulières de gravité. Cette valeur devrait être inférieure à 5 000 EUR, **ou au montant équivalent dans la monnaie des pièces et billets contrefaits concernés**, soit dix fois la plus haute valeur unitaire de l'euro, pour les cas passibles d'une sanction autre qu'une peine d'emprisonnement, et inférieure à 10 000 EUR **ou au montant équivalent dans la monnaie des pièces et billets contrefaits concernés** pour les cas passibles d'une peine d'emprisonnement d'une durée inférieure à six mois.»

Explication

Le considérant 19 devrait être modifié pour donner la possibilité aux États membres d'appliquer une sanction proportionnée en cas de pièces et billets contrefaits inachevés, qui peuvent uniquement avoir une valeur nominale potentielle. Il faudrait tenir compte de la valeur nominale potentielle comme un critère supplémentaire au moment de l'application d'une sanction proportionnée pour toute infraction visée à l'article 3, paragraphe 1, points a) à c) de la directive proposée.

En outre, comme des pièces et billets contrefaits détectés par les autorités nationales compétentes peuvent être libellés dans, ou avoir l'aspect de monnaies autres que l'euro, les autorités nationales compétentes des États membres devraient être autorisées à déterminer la valeur nominale ou valeur nominale potentielle correspondante de ces pièces et billets contrefaits. Par conséquent, il conviendrait de modifier le considérant 19 également pour prévoir que les normes de sanctions minimales et maximales tiennent compte de la valeur nominale correspondante ou de la valeur nominale potentielle des pièces et billets contrefaits dans une autre monnaie que l'euro.

Modification 2 Article 5	
«*Article 5*	«*Article 5*
Sanctions	**Sanctions**
[…]	[…]
2. Pour les infractions visées à l'article 3, paragraphe 1, points a), b) et c), concernant des billets et des pièces d'une valeur nominale totale inférieure à 5 000 EUR et ne présentant pas de circonstances particulières de gravité, les États membres peuvent prévoir une sanction autre qu'une peine d'emprisonnement.	2. Pour les infractions visées à l'article 3, paragraphe 1, points a), b) et c), concernant des billets et des pièces d'une valeur nominale **ou potentielle** totale inférieure à 5 000 EUR **ou au montant équivalent dans la monnaie des pièces et billets contrefaits concernés**, et ne présentant pas de circonstances particulières de gravité, les États membres peuvent prévoir une sanction autre qu'une peine d'emprisonnement.
3. Les infractions visées à l'article 3, paragraphe 1, points a), b) et c), concernant des billets et des pièces d'une valeur nominale totale d'au moins 5 000 EUR sont passibles d'une peine d'emprisonnement d'une durée maximale d'au moins huit ans.	3. Les infractions visées à l'article 3, paragraphe 1, points a), b) et c), concernant des billets et des pièces d'une valeur nominale **ou potentielle** totale d'au moins 5 000 EUR **ou le montant équivalent dans la monnaie des pièces et billets contrefaits concernés**, sont passibles d'une peine d'emprisonnement d'une durée maximale d'au moins huit ans.
4. Les infractions visées à l'article 3, paragraphe 1, points a), b) et c), concernant des billets et des pièces d'une valeur nominale totale d'au moins 10 000 EUR ou présentant des circonstances particulières de gravité sont passibles:	4. Les infractions visées à l'article 3, paragraphe 1, points a), b) et c), concernant des billets et des pièces d'une valeur nominale **ou potentielle** totale d'au moins 10 000 EUR **ou le montant équivalent dans la monnaie des pièces et billets contrefaits concernés**, ou présentant des circonstances particulières de gravité sont passibles:

Texte proposé par la Commission	Modifications suggérées par la BCE [1]
a) d'une peine minimale d'au moins six mois d'emprisonnement;	a) d'une peine minimale d'au moins six mois d'emprisonnement;
b) d'une peine maximale d'au moins huit ans d'emprisonnement.»	b) d'une peine maximale d'au moins huit ans d'emprisonnement.
[Aucun texte]	5. **Les sanctions prévues au paragraphe 4 s'appliquent aussi aux infractions, visées à l'article 3, paragraphe 1, point d), présentant des circonstances particulières de gravité.**»

Explication

Les paragraphes 2 et 4 de l'article 5 devraient être modifiés pour permettre l'application d'une sanction proportionnée en cas de pièces et billets contrefaits inachevés, qui peuvent uniquement avoir une valeur nominale potentielle. Il faudrait tenir compte de la valeur nominale potentielle comme un critère supplémentaire au moment de l'application d'une sanction proportionnée pour toute infraction visée à l'article 3, paragraphe 1, points a) à c), de la directive proposée.

En outre, comme les pièces et billets contrefaits détectés par les autorités nationales compétentes peuvent être libellés dans, ou avoir l'aspect de monnaies autres que l'euro, les autorités nationales compétentes des États membres devraient être autorisées à déterminer la valeur nominale ou valeur nominale potentielle correspondante de ces pièces et billets contrefaits. Par conséquent, il conviendrait de modifier les paragraphes 2 et 4 de l'article 5 également pour prévoir que les normes de sanctions minimales et maximales tiennent compte de la valeur nominale ou de la valeur nominale potentielle correspondante des pièces et billets contrefaits dans une autre monnaie que l'euro.

Enfin, pour augmenter l'efficacité et l'effet dissuasif des sanctions, il est proposé d'intégrer les infractions pénales visées à l'article 3, paragraphe 1, point d), de la directive proposée, présentant des circonstances particulières de gravité, dans le champ d'application du système de sanctions prévu à l'article 5, paragraphe 4, en ajoutant un nouveau paragraphe 5.

Modification 3

Article 10, paragraphe 2

«2. Si les échantillons nécessaires de billets et de pièces soupçonnés d'être faux ne peuvent être transmis, parce qu'il est nécessaire de les conserver en tant qu'éléments de preuve dans le cadre d'une procédure pénale afin de garantir un procès équitable et effectif et les droits de la défense de l'auteur présumé de l'infraction, le centre national d'analyse et le centre national d'analyse des pièces y ont accès sans délai.»	«2. Si les échantillons nécessaires de billets et de pièces soupçonnés d'être faux ne peuvent être transmis, parce qu'il est nécessaire de les conserver en tant qu'éléments de preuve dans le cadre d'une procédure pénale afin de garantir un procès équitable et effectif et les droits de la défense de l'auteur présumé de l'infraction, le centre national d'analyse et le centre national d'analyse des pièces y ont accès sans délai. **Immédiatement après la procédure, les autorités judiciaires compétentes transmettent ces échantillons nécessaires de chaque type de billet soupçonné d'être faux au centre national d'analyse et chaque type de pièce soupçonnée d'être fausse au centre national d'analyse des pièces.**»

Explication

La BCE recommande que, lorsque des échantillons de billets et de pièces soupçonnés d'être faux ne peuvent pas être transmis parce qu'il est nécessaire de les conserver en tant qu'éléments de preuve, ces échantillons soient transmis sans délai, après la fin de la procédure concernée, aux centres nationaux d'analyse ou aux centres nationaux d'analyse des pièces.

[1] Les caractères gras dans le corps du texte indiquent les nouveaux passages suggérés par la BCE. Les caractères barrés dans le corps du texte indiquent les passages que la BCE suggère de supprimer.

IV

(Informations)

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

CONSEIL

Relevé des nominations effectuées par le Conseil mois de janvier, février, mars, avril et mai 2013 (domaine social)

(2013/C 179/04)

Comité	Fin du mandat	Publication au JO	Personne remplacée	Démission/ nomination	Titulaire/ suppléant	Catégorie	Pays	Personne nommée	Appartenance	Date de la décision du Conseil
Comité consultatif pour la libre circulation des travailleurs	24.9.2012	C 294 du 29.10.2010	M. Andreas GRUBER	démission	titulaire	employeurs	Autriche	Mme Julia ENZELSBERGER	Industriellenvereinigung, Bereich Arbeit und Soziales	28.1.2013
Comité consultatif pour la libre circulation des travailleurs	24.9.2012	C 294 du 29.10.2010	M. Sean BAMFORD	démission	titulaire	travailleurs	Royaume-Uni	M. Ben MOXHAM	TUC	22.4.2013
Comité consultatif pour la libre circulation des travailleurs	24.9.2012	C 294 du 29.10.2010	Mme Agnesa SKUPNÍKOVÁ	démission	titulaire	gouvernement	Slovaquie	Mme Zuzana KRCHŇAVÁ	Ministère de l'emploi, des affaires sociales et de la famille de la République slovaque	13.5.2013
Comité consultatif pour la libre circulation des travailleurs	24.9.2012	C 294 du 29.10.2010	Mme Agnė KUNIGONYTĖ	démission	titulaire	gouvernement	Lituanie	Mme Inga LIUBERTĖ	Ministre de la sécurité sociale et du travail	13.5.2013

Comité	Fin du mandat	Publication au JO	Personne remplacée	Démission/ nomination	Titulaire/ suppléant	Catégorie	Pays	Personne nommée	Appartenance	Date de la décision du Conseil
Comité consultatif pour la libre circulation des travailleurs	24.9.2012	C 294 du 29.10.2010	M. Vytautas JURŠĖNAS	démission	suppléant	gouvernement	Lituanie	Mme Agnė PECIUKEVIČIENĖ	Ministre de la sécurité sociale et du travail	13.5.2013
Comité consultatif pour la sécurité et la santé sur le lieu du travail	28.2.2013	L 45 du 20.2.2010	M. José Manuel dos SANTOS	démission	suppléant	gouvernement	Portugal	Mme Elisabete MOTA	Chefe de Divisão da Regulação das Atividades Externas (Chef de la division de la réglementation des activités extérieures)	28.1.2013
Comité consultatif pour la sécurité et la santé sur le lieu du travail	28.2.2013	L 45 du 20.2.2010	M. Luís Filipe NASCIMENTO LOPES	démission	titulaire	gouvernement	Portugal	M. Carlos PEREIRA	Diretor de Serviços para a Promoção da Segurança e Saúde no Trabalho (Directeur des services pour la promotion de la sécurité et de la santé au travail)	28.1.2013
Comité consultatif pour la sécurité et la santé sur le lieu du travail	28.2.2013	L 45 du 20.2.2010	Mme Alice RODRIGUES	démission	suppléant	gouvernement	Portugal	Mme Diana POLICARPO	Chefe de Divisão de Promoção e Avaliação de Programas e Estudos	28.1.2013
Comité consultatif pour la sécurité et la santé sur le lieu du travail	28.2.2016	C 120 du 26.4.2013	M. Lorenzo FANTINI	démission	suppléant	gouvernement	Italie	Mme Carla ANTONUCCI	DG Relazioni Industriali e Rapporti di Lavoro	13.5.2013
Comité consultatif pour la sécurité et la santé sur le lieu du travail	28.2.2016	C 120 du 26.4.2013	Mme Iwona PAWLACZYK	démission	titulaire	travailleurs	Pologne	Mme Marzena FLIS	Commission nationale de NSZZ «Solidarność»	13.5.2013
Comité consultatif pour la coordination des systèmes de sécurité sociale	19.10.2015	C 290 du 27.10.2010	Mme Ruth LIST	démission	suppléant	employeurs	Autriche	Mme Elisabeth ZIMMERER	Industriellenvereinigung	12.2.2013
Comité consultatif pour la coordination des systèmes de sécurité sociale	19.10.2015	C 290 du 27.10.2010	Mme Pilar IGLESIAS VALCARCE	démission	titulaire	employeurs	Espagne	M. José de la CAVADA HOYO	Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE)	5.3.2013

Comité	Fin du mandat	Publication au JO	Personne remplacée	Démission/ nomination	Titulaire/ suppléant	Catégorie	Pays	Personne nommée	Appartenance	Date de la décision du Conseil
Conseil de direction de la Fondation européenne pour l'amélioration des conditions de vie et de travail	30.11.2013	C 322 du 27.11.2010	Mme Liina MALK	démission	titulaire	gouvernement	Estonie	Mme Eva PÕLDIS	Ministère des affaires sociales de l'Estonie	28.1.2013
Conseil de direction de la Fondation européenne pour l'amélioration des conditions de vie et de travail	30.11.2013	C 322 du 27.11.2010	M. Nils Juhl ANDREASEN	démission	suppléant	employeurs	Danemark	Mme Charlotte HOUGAARD MØLLER	Confédération danoise des employeurs	12.2.2013
Conseil de direction de la Fondation européenne pour l'amélioration des conditions de vie et de travail	30.11.2013	C 322 du 27.11.2010	Mme Ruth LIST	démission	titulaire	employeurs	Autriche	Mme Julia ENZELSBERGER	Industriellenvereinigung	22.4.2013
Conseil de direction de la Fondation européenne pour l'amélioration des conditions de vie et de travail	30.11.2013	C 322 du 27.11.2010	M. José Luís PEREIRA FORTE	démission	titulaire	gouvernement	Portugal	M. Manuel ROXO	Ministère du travail et de la solidarité sociale	22.4.2013
Conseil de direction de la Fondation européenne pour l'amélioration des conditions de vie et de travail	30.11.2013	C 322 du 27.11.2010	M. Michele TIRABOSCHI	démission	titulaire	gouvernement	Italie	Mme Aviana BULGARELLI	ISFOL	13.5.2013
Conseil de direction de l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail	7.11.2013	C 322 du 27.11.2010	M. Luís Filipe NASCIMENTO LOPES	démission	titulaire	gouvernement	Portugal	M. José Luís PEREIRA FORTE	Inspecteur général du travail	28.1.2013
Conseil de direction de l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail	7.11.2013	C 322 du 27.11.2010	M. José Manuel dos SANTOS	démission	suppléant	gouvernement	Portugal	M. Carlos PEREIRA	Diretor de Serviços para a Promoção da Segurança e Saúde no Trabalho (Directeur des services pour la promotion de la sécurité et de la santé au travail)	28.1.2013
Conseil de direction de l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail	7.11.2013	C 322 du 27.11.2010	Mme Iwona PAWLACZYK	démission	suppléant	travailleurs	Pologne	Mme Marzena FLIS	Commission nationale de NSZZ «Solidarność»	22.4.2013

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro [1]

24 juin 2013

(2013/C 179/05)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,3086	AUD	dollar australien	1,4246
JPY	yen japonais	128,54	CAD	dollar canadien	1,3797
DKK	couronne danoise	7,4590	HKD	dollar de Hong Kong	10,1520
GBP	livre sterling	0,85115	NZD	dollar néo-zélandais	1,6969
SEK	couronne suédoise	8,8884	SGD	dollar de Singapour	1,6746
CHF	franc suisse	1,2241	KRW	won sud-coréen	1 521,12
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,2811
NOK	couronne norvégienne	8,0400	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,0415
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,4775
CZK	couronne tchèque	25,865	IDR	rupiah indonésien	12 997,20
HUF	forint hongrois	299,97	MYR	ringgit malais	4,2112
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	57,433
LVL	lats letton	0,7016	RUB	rouble russe	43,0660
PLN	zloty polonais	4,3500	THB	baht thaïlandais	40,724
RON	leu roumain	4,5408	BRL	real brésilien	2,9575
TRY	lire turque	2,5445	MXN	peso mexicain	17,5222
			INR	roupie indienne	78,1230

[1] *Source*: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.6945 — ABB/Power-One)

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

(2013/C 179/06)

1. Le 17 juin 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil [1], d'un projet de concentration par lequel l'entreprise ABB Ltd, société faîtière du groupe ABB établie en Suisse, acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Power-One Inc., par achat d'actions effectué par l'intermédiaire de l'entreprise Verdi Acquisition Corporation, filiale appartenant indirectement à ABB Ltd.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— ABB Ltd: production et fourniture de technologies dans les domaines de l'énergie et de l'automation permettant aux entreprises de services collectifs et aux clients industriels d'améliorer leurs performances tout en limitant l'impact environnemental,

— Verdi Acquisition Corporation: holding appelé à détenir la totalité des actions de Power-One,

— Power-One Inc.: production et fourniture de convertisseurs pour les applications dans le domaine des énergies renouvelables, de produits d'alimentation électrique et de systèmes de réseau électrique.

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 CE sur les concentrations.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence COMP/M.6945 — ABB/Power-One, à l'adresse suivante:

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

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 179/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1].

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) Nº 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [2]

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«**MELOCOTÓN DE CALANDA**»

Nº CE: ES-PDO-0105-0103-28.02.2011

IGP ( ) AOP (X)

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

— ☐ Dénomination du produit

— ☒ Description du produit

— ☐ Aire géographique

— ☒ Preuve de l'origine

— ☒ Méthode d'obtention

— ☐ Lien

— ☒ Étiquetage

— ☒ Exigences nationales

— ☒ Autres (structure de contrôle)

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

— ☒ Modification du document unique ou du résumé

— ☐ Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012.

— ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]

— ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s)**

3.1. *Description du produit*

Couleur: la description est modifiée en ce qui concerne la couleur pour inclure le fait que les fruits peuvent présenter une face rouge. Il s'agit d'une conséquence du progrès et de l'amélioration des pratiques agricoles habituelles. Lorsque les variétés incluses dans l'appellation d'origine sont greffées sur le prunier, certains fruits développent une face rouge au cours de la maturation. Cette variation n'altère pas la qualité du produit et ne peut en aucun cas être considérée comme un aspect négatif. C'est pourquoi il est jugé nécessaire, afin d'améliorer la description complète du produit, d'ajouter dans la rubrique relative à la couleur des fruits que ceux-ci peuvent présenter la face rouge évoquée.

Dureté: les valeurs limites établies pour la dureté des fruits sont modifiées et la valeur seuil est fixée à 3 kg/0,5 cm^2 de résistance à la pression, la valeur plafond étant supprimée. Cette modification fait suite à l'analyse des données obtenues par le Conseil régulateur, qui a contrôlé pendant dix ans la qualité des diverses variétés acceptées pour la production de «Melocotón de Calanda». Compte tenu de cette variabilité, il a été constaté que la combinaison de tous les critères de qualité établis (dureté, teneur en sucre, calibre) permet d'accepter une variation des valeurs limites fixées pour la dureté sans que la qualité du produit en souffre. Certaines variétés présentent une légère diminution de la valeur de dureté, mais cela n'altère pas la qualité du produit puisque ces variétés sont les plus demandées par les consommateurs de certains pays européens. De même, certaines variétés peuvent dépasser la valeur fixée à 5,5 kg/0,5 cm^2 de résistance, sans pour autant que les fruits soient immatures, étant donné que la teneur en sucre détermine leur qualité.

3.2. *Preuve de l'origine*

Au deuxième paragraphe, les références au Conseil régulateur sont supprimées.

Le troisième paragraphe a été supprimé et le quatrième a été modifié afin de respecter la norme UNE-EN 45011 dans le cadre du programme de certification mis en œuvre par le Conseil régulateur, organisme de contrôle accrédité par l'ENAC (entité nationale d'accréditation) en 2010.

3.3. *Méthode d'obtention*

La référence au Conseil régulateur qui figurait dans le paragraphe concernant l'origine des fruits est supprimée.

En ce qui concerne l'éclaircissage, la date effective de réalisation est supprimée et remplacée par une durée maximale de finalisation. Pour ce qui est de l'ensachage, la période minimale de neuf semaines a été supprimée puisque la date limite pour débuter le processus est déterminée par l'éclaircissage. Cette modification s'avère nécessaire étant donné que les changements climatiques, le passage des exploitations familiales à une superficie de culture plus importante et l'évolution des systèmes de culture modifient les usages traditionnels et que les opérations d'éclaircissage et d'ensachage peuvent s'étaler sur des périodes plus longues. Ces deux opérations s'inscrivent dans le cadre des bonnes pratiques agricoles et le délai imparti pour les réaliser ne constitue pas une condition garantissant la qualité finale du produit protégé par l'AOP.

En ce qui concerne la récolte, la réception et la conservation temporaire des fruits, les critères définis au point B du cahier des charges pour le contrôle du produit sont maintenus et l'étape au cours de laquelle ces contrôles sont effectués est précisée étant donné que le texte précédent pouvait induire en erreur. La mesure de la dureté et de la teneur en sucre ne peut être effectuée dans des conditions optimales sur le terrain (étape de récolte).

Le libellé du paragraphe relatif à l'emballage est modifié afin d'indiquer qu'en raison du grand nombre de présentations différentes, le produit pourra être commercialisé dans des emballages constitués d'une ou plusieurs couches, à condition de veiller à ce que le produit ne soit pas endommagé et que les emballages ou plateaux soient à usage unique.

La phrase suivante, qui figurait précédemment au point B), est également ajoutée: «Le conditionnement et l'emballage ont lieu dans l'aire de production».

Par ailleurs, le dernier paragraphe concernant la certification est supprimé car il ne relève pas de ce point et figure sous le point correspondant (point D).

3.4. *Étiquetage*

Au premier paragraphe, le mot «étiquette» est remplacé par «contre-étiquette» lorsqu'il s'agit de l'étiquette numérotée et les références au Conseil régulateur sont également supprimées.

Par ailleurs, le deuxième paragraphe est supprimé.

3.5. *Exigences nationales*

Les références à la législation nationale publiée après l'approbation initiale du cahier des charges ont été actualisées.

3.6. *Autres*

Le point G (Structure de contrôle) est modifié afin d'être adapté à la réglementation en vigueur étant donné que le texte précédent comporte des références à des dispositions législatives obsolètes et décrit de manière incorrecte la structure du Conseil. En outre, une correction est apportée indiquant le nouveau siège du Conseil régulateur de l'AOP «Melocotón de Calanda».

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [3]

«**MELOCOTÓN DE CALANDA**»

N° CE: ES-PDO-0105-0103-28.02.2011

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination**

«Melocotón de Calanda»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

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*

On entend par «Melocotón de Calanda» les fruits frais de l'espèce *Prunus persica Sieb. et Zucc.* issus de la variété autochtone connue sous le nom d'Amarillo tardío (jaune tardive) et de ses clones sélectionnés Jesca, Evaisa et Calante, cultivés selon la technique traditionnelle de l'ensachage des fruits sur l'arbre.

Variétés protégées: les pêches protégées par l'appellation d'origine «Melocotón de Calanda» proviennent exclusivement de l'espèce autochtone de l'aire, plus connue sous le nom d'Amarillo tardío (jaune tardive), et de ses clones sélectionnés Jesca, Evaisa et Calante.

Caractéristiques du produit: les pêches protégées par l'appellation d'origine «Melocotón de Calanda» relèvent des catégories extra et I visées dans la norme de qualité applicable aux pêches établie par le règlement (CE) n° 1580/2007 de la Commission du 21 décembre 2007 portant modalités d'application des règlements (CE) n° 2200/96, (CE) n° 2201/96 et (CE) n° 1182/2007 du Conseil dans le secteur des fruits et légumes, et doivent également satisfaire aux exigences ci-après.

[3] Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

ASPECT GÉNÉRAL	Les fruits doivent être entiers, sains, propres, exempts de corps étrangers visibles, d'humidité, d'odeur ou de saveur étrangères, étant donné qu'ils doivent être ensachés sur l'arbre.
COULEUR	Entre le jaune crème et le jaune paille, pouvant présenter une face rouge. Des points ou stries anthocyaniques infimes sont admissibles mais les colorations verte ou jaune orangé (qui indiquent une maturité excessive) sont exclues.
CALIBRE	D'une circonférence minimale de 73 mm de diamètre, ce qui correspond à la catégorie AA de la norme de qualité.
DURETÉ	Elle se mesure en kg/0,5 cm^2 de résistance à la pression et doit être supérieure à 3 kg/0,5 cm^2.
SUCRE	Au moins 12 degrés Brix.

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

—

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

—

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

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

Le conditionnement et l'emballage doivent avoir lieu dans l'aire de production pour éviter la détérioration du produit du fait de manipulations excessives ou du transport des fruits sans qu'ils aient été correctement conditionnés et emballés. Par ailleurs, étant donné que le «Melocotón de Calanda» est un fruit qui fait l'objet d'un traitement méticuleux sur l'arbre au moyen de la technique de l'ensachage et que sa récolte s'effectue lorsque le fruit a atteint un degré de maturité auquel les caractéristiques organoleptiques de qualité du produit sont les plus prononcées, tout transport et stockage supplémentaire sont susceptibles d'altérer les caractéristiques décrites au point 3.2 quant à l'aspect général et à la couleur.

Par conséquent, il est nécessaire que l'emballage ait lieu dans l'aire de production afin de conserver les caractéristiques propres du produit et d'en préserver la qualité, tout en garantissant sa traçabilité et son origine grâce à un système de contrôle unique jusqu'à son expédition au consommateur final.

Le «Melocotón de Calanda» peut être commercialisé dans des emballages constitués d'une ou plusieurs couches à condition de veiller à ce que le fruit ne soit pas endommagé. Ces emballages ou plateaux sont à usage unique.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les entreprises de conditionnement et d'emballage ayant obtenu le certificat de conformité apposent obligatoirement sur les étiquettes des emballages la mention «Denominación de Origen "Melocotón de Calanda"» («Appellation d'origine "Melocotón de Calanda"») en plus de la contre-étiquette numérotée, qui fait office de certificat et permet de suivre le produit pendant la commercialisation.

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

La zone de production des pêches protégées par l'AOP «Melocotón de Calanda» est la région naturelle située dans l'est de la communauté autonome d'Aragon, entre les provinces de Teruel et de Saragosse.

L'aire géographique se compose des communes suivantes:

Aguaviva, Albalate del Arzobispo, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Berge, Calaceite, Calanda, Caspe, Castelserás, Castelnou, Castellote, Chiprana, Cretas, Escatrón, Fabara, Fayón, Foz-Calanda, Fuentespalda, Híjar, Jatiel, La Fresneda, La Ginebrosa, La Puebla de Híjar, Lledó, Maella, Más de las Matas, Mazaleón, Mequinenza, Molinos, Nonaspe, Oliete, Parras de Castellote, Samper de Calanda, Sástago, Seno, Torre de Compte, Urrea de Gaén, Valderrobres, Valdeltormo et Valjunquera.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Lien historique: les variétés autorisées pour la production de «Melocotón de Calanda» sont propres à la zone de production. Elles sont obtenues par sélection naturelle avec l'intervention des arboriculteurs, qui ont sélectionné au fil du temps les clones les mieux adaptés aux conditions géographiques locales. Selon des textes médiévaux, en Aragon, la pêche était connue sous le nom de «presec» ou «prisco», dénomination qui est encore utilisée aujourd'hui dans la région de Calanda. En 1895, le botaniste J. Pardo Sastrón nous a laissé un ouvrage important concernant la présence abondante de pêchers dans cette région et l'envoi d'oreillons (pêches coupées en morceaux et séchées au soleil) de Calanda à l'exposition de Paris de 1867. Dans l'édition de 1933 de l'encyclopédie universelle illustrée Espasa Calpe, à l'entrée «Calanda», il est fait référence à l'importance du pêcher dans cette localité de Teruel ainsi qu'à l'industrie consacrée à la fabrication d'oreillons. Selon les statistiques officielles de 1953, il existait à Calanda une industrie de mise en conserve qui transformait en fruits au sirop 4 000 caisses de pêches provenant de cette zone.

Selon des témoignages historiques, le nom de «Melocotón de Calanda» a commencé à s'imposer dans les années 40 et, en raison de l'importance croissante de cette culture et des difficultés rencontrées pour lutter contre la mouche méditerranéenne des fruits (Ceratitis capitata), l'ensachage des fruits a commencé à être utilisé afin d'éviter qu'ils ne soient endommagés par ces insectes. Dans des publications concernant les fruits des années 60, on commence à faire référence au «Melocotón de Calanda» et dans les années 70, la foire agricole nationale de Lérida décerne plusieurs années de suite divers prix à ce fruit. Au début des années 80, la nécessité de demander une appellation d'origine pour le «Melocotón de Calanda» se fait sentir et, dans les statistiques des principaux marchés nationaux, tels que Mercamadrid et Mercabarna, ce fruit commence à être identifié par son nom géographique.

Lien naturel: la zone de culture du «Melocotón de Calanda» est située dans les vallées fluviales des cours d'eau Martín, Guadalope et Matarraña qui, prenant leur source dans les contreforts du système ibérique, drainent la région dite du «Bas Aragon» et se jettent dans l'Èbre. Cette aire occupe donc la partie sud-est de la dépression de l'Èbre.

Le terrain est plat ou légèrement vallonné, avec une attitude allant de 122 mètres à Caspe à 325 mètres à Alcañiz et pouvant atteindre 466 mètres à Calanda. Les reliefs tabulaires plus ou moins morcelés par les réseaux fluviaux prédominent. Les sols sont calcaires et présentent des couches de carbonates et de gypse, caractéristiques des sédimentations en zone lacustre dans le climat chaud et sec du miocène.

Les précipitations annuelles moyennes varient entre 327,9 mm à Caspe, 361,1 mm à Albalate del Arzobispo et 367,9 mm à Alcañiz. Les précipitations sont les plus abondantes pendant les mois de mai et d'octobre et les précipitations saisonnières sont de l'ordre de 27 % au printemps, de 20 % en été, de 34 % en automne et de 19 % en hiver.

La température moyenne annuelle se situe aux alentours de 14,3 °C à Albalate del Arzobispo et Alcañiz et de 15 °C à Caspe, ce qui correspond aux valeurs les plus élevées du centre de la vallée de l'Èbre. La moyenne des maxima est de 19,9 °C à Alcañiz, de 20,1 °C à Albalate del Arzobispo et de 20,6 °C à Caspe, tandis que la moyenne des minima est respectivement de 8,8 °C, 8,5 °C et 9,3 °C. La température moyenne la plus élevée est enregistrée au mois de juillet (24,4 °C à Alcañiz et 25,1 °C à Caspe), tandis que la température la moins élevée est enregistrée en janvier et varie entre 5,6 ° C à Alcañiz et 6,7 °C à Albalate de Arzobispo. Ces données indiquent une forte amplitude thermique annuelle (de plus de 18 °C) et mettent en évidence la continentalité des valeurs thermiques, qui est principalement due à la localisation au centre de la dépression de l'Èbre.

De mars à octobre, des températures maximales supérieures à 25 °C sont enregistrées, bien qu'elles soient plus fréquentes entre le mois de mai, au cours duquel le seuil thermique est dépassé la moitié du temps, et le mois d'octobre, au cours duquel ces températures sont atteintes pendant 5 à 10 jours. Pendant les mois d'été, les températures diurnes sont supérieures à 25 °C et la moyenne des maxima dépasse 35 °C (en juillet, la température maximale est de 37,2 °C à Albalate et à Alcañiz et de 38,3 °C à Caspe).

Un autre phénomène caractéristique du climat de l'aire est l'«inversion thermique». En hiver, pendant les périodes anticycloniques, l'air froid se dépose sur les couches inférieures, ce qui donne lieu à la formation de brouillards froids prolongés et à des maxima inférieurs à 6 °C, tandis qu'à une altitude supérieure, où il n'y a pas de brouillard, les maxima peuvent dépasser les 15 °C.

5.2. *Spécificité du produit*

Conditions de culture: les caractéristiques morphologiques et d'identification variétale établies par les normes de l'International Union for the Protection of New Varieties of Plants (U.P.O.V.) sont pratiquement identiques pour tous les clones. Des différences existent toutefois en ce qui concerne l'aspect sanitaire, la productivité, le calibre et la forme du fruit, raison pour laquelle un processus de sélection clonique a été mis en place en 1980 afin d'améliorer ces aspects. Ces clones se caractérisent également par une phase de maturation tardive (comprise entre la fin du mois de septembre et le début du mois de novembre), une coloration jaune et la dureté de la chair.

Si on classe les clones selon leur période de maturation, on obtient les groupes suivants:

San Miguel ou précoces	Clones qui arrivent à maturation entre le 20 septembre et le 5 octobre
Del Pilar	Clones qui arrivent à maturation entre le 5 et le 15 octobre. Ils sont également appelés «du 8 octobre».
Tardifs	Date de maturation comprise entre le 15 octobre et la fin de la campagne, jusqu'au début du mois de novembre dans certaines zones de l'aire délimitée.

D'un point de vue physiologique, la variété «jaune tardive» se compose de clones qui nécessitent de nombreuses heures froides pour sortir de la latence hivernale (au moins 1 000 par an), tout en ayant besoin d'une longue période estivale afin d'achever leur maturation, compte tenu de la longueur de leur cycle de maturation.

Selon l'U.P.O.V., leurs caractéristiques morphologiques sont les suivantes:

Arbre	Vigoureux et port dressé, avec des ramifications importantes du type Red Haven. Les boutons floraux, contrairement aux autres variétés, ne se forment pas sur les branches mixtes vigoureuses mais sur les bourgeons frêles, type «bouquet de mai», raison pour laquelle le type de taille de fructification doit être différent pour cette variété.
Feuille	De grande taille, réniforme, avec des nectaires sur les pétioles. La chute automnale des feuilles est tardive, les feuilles d'une couleur dorée caractéristique restant longtemps sur l'arbre.
Fleur	La floraison est mi-tardive, légèrement postérieure à celle du Red Haven mais elle a lieu en mars. La densité des boutons floraux est élevée et la durée de la floraison varie entre 12 et 18 jours. Les pétales sont grands et arrondis, de couleur rose pâle et le stigmate du pistil est aussi grand que les anthères des étamines.
Fruit	De calibre grand à très grand, d'un diamètre supérieur à 73 mm et d'un poids supérieur à 200 g. Coloration entre le jaune crème et le jaune paille, totalement uniforme sous l'effet de la protection du sac en papier dans lequel le fruit se développe, bien qu'il puisse présenter une légère pigmentation anthocyanique. La pubescence est faible et la chair est très ferme, entièrement jaune sans pigmentation anthocyanique, pas même autour du noyau auquel elle adhère complètement. Le noyau est ovoïde et de petite taille par rapport au fruit.

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

L'incidence des conditions climatiques sur la qualité du fruit est un phénomène du «terroir» bien connu dans les cultures permanentes. En effet, la climatologie habituelle de certaines zones et les contrastes annuels en un même lieu mettent en évidence le rôle prépondérant du climat sur la qualité d'une récolte.

En ce qui concerne ce critère, ce sont essentiellement les températures qui déterminent les principales caractéristiques organoleptiques du fruit. Tout d'abord, il convient d'indiquer que, sauf dans des situations extrêmes, les températures exercent une plus grande influence sur la production du pêcher que les précipitations (déficit hydrique), étant donné que la majorité de la superficie en pêchers (95 %) est cultivée au moyen de systèmes d'irrigation.

Parmi les principaux facteurs climatiques qui ont favorisé le développement puis la culture de variétés autochtones du pêcher à maturation tardive dans le Bas Aragon figurent les températures hivernales de l'aire géographique, qui permettent d'accumuler les heures froides nécessaires pour sortir de la latence (entre la chute des feuilles et le début de la floraison) de ces variétés très exigeantes.

D'un point de vue physiologique, la variété «jaune tardive» se compose de clones qui nécessitent de nombreuses heures froides pour sortir de la latence hivernale (au moins 1 000 par an).

Dans le Bas Aragon, les heures froides accumulées pendant les mois de novembre, décembre et janvier suffisent amplement pour répondre aux besoins maximaux déterminés pour la culture, les valeurs minimales dans l'aire étant supérieures à 950 heures froides.

Par ailleurs, pendant la floraison et la nouaison des fruits, les températures négatives doivent se maintenir à un niveau proche de zéro, afin que les bourgeons floraux et, par conséquent, le nombre de fruits puissent se développer normalement, étant donné que le calibre potentiel du fruit est directement lié aux températures enregistrées après la floraison et plus particulièrement, à celles enregistrées entre la pleine floraison (F2) et F2 + 40 jours. Il est clairement démontré (Warrington et al., 1999) que la croissance des cellules est huit fois plus importante selon que les maxima/minima passent de 9/3 °C à 25/15 °C. Mais s'il fait froid, les cellules sont moins nombreuses et plus petites, ce qui limite le calibre final du fruit.

Un autre aspect important est l'adéquation des températures tout au long du cycle, surtout pendant les mois de septembre et octobre, ce qui permet d'achever le développement végétatif et reproductif de ces variétés.

Dans le Bas Aragon, des températures maximales supérieures à 25 °C sont enregistrés de mars à octobre, bien qu'elles soient plus fréquentes entre le mois de mai, au cours duquel le seuil thermique est dépassé la moitié du temps, et le mois d'octobre, au cours duquel ces températures sont atteintes pendant 5 à 10 jours. Pendant les mois d'été, les températures diurnes sont supérieures à 25 °C et la moyenne des maxima dépasse 35 °C (en juillet, la température maximale est de 37,2 °C à Albalate et Alcañiz et de 38,3 °C à Caspe).

Les températures enregistrées pendant l'année dans l'aire géographique considérée permettent aux pêchers de la variété «jaune tardive de Calanda» dont le cycle est long d'achever leur développement végétatif et reproductif.

En conséquence, tandis que les températures hivernales permettent d'accumuler les heures froides nécessaires à la levée de la dormance, le climat doux qui règne tout au long de leur cycle d'activité végétative (de mars à novembre) permet à ces variétés de produire des fruits de grande qualité.

Les résultats d'un test d'évaluation des clones sélectionnés de la variété «jaune tardive de Calanda» (Jesca, Calante et Evaisa) effectué dans une exploitation expérimentale appartenant au gouvernement d'Aragon et située à Alcañiz (une des communes de l'AOP où le plus grand nombre de pêchers est cultivé) montrent que, dans l'aire d'origine, pendant quatre ans (2000, 2001, 2003 et 2004), les fruits produits présentaient un degré Brix supérieur à 14, un grand calibre et une grande fermeté, qui sont les principales caractéristiques de ces pêches.

Le matériel végétal autorisé pour la production de l'AOP «Melocotón de Calanda» appartient à la variété «jaune tardive».

Cette variété est autochtone de l'aire de production et a été obtenue au fil des siècles, à l'origine par la sélection naturelle d'arbres issus des semences de noyaux de fruits des arbres présentant les meilleures caractéristiques agronomiques et que les cultivateurs ont eux-mêmes disséminé au fil du temps par multiplication végétative de ceux qui s'adaptaient le mieux aux conditions pédoclimatiques de l'aire, créant ainsi une «variété» authentique.

Un processus de sélection clonale et sanitaire de la variété «jaune tardive», réalisée par les autorités aragonaises (Servicios de Investigación Agraria y Extensión Agraria), a débuté en 1980, avec pour objectif d'améliorer la qualité et de standardiser le produit commercialisé sous le nom de «Melocotón de Calanda». Ainsi, on a parcouru l'aire de production du «Melocotón de Calanda» afin de trouver les clones les plus représentatifs de la variété «jaune tardive», qui présentaient les meilleures caractéristiques agronomiques et offraient le plus grand calibre de fruit (Espada et al., 1991). Cette sélection initiale a permis d'enregistrer auprès de l'office espagnol des variétés végétales (*Oficina Española de Variedades Vegetales*), qui dépend du ministère de l'agriculture, et de protéger les variétés «Jesca» (n° de registre 1989/2450), «Calante» (n° de registre 1989/2447) et «Evaisa» (n° de registre 1989/2449), qui servent actuellement de base pour la production de l'AOP «Melocotón de Calanda».

CONCLUSION la variété «jaune tardive» et ses clones sélectionnés sont le résultat de leur adaptation à leur milieu d'origine.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ([4])]

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/pliegodecondicionesMelocotondeCalanda.pdf

([4]) Cf. note 3.

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

(2013/C 179/08)

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

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [2]

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«**TŘEBOŇSKÝ KAPR**»

N° CE: CZ-PGI-0105-0377-08.07.2011

IGP (X) AOP ( )

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

— ☐ Dénomination du produit

— ☒ Description du produit

— ☐ Aire géographique

— ☒ Preuve de l'origine

— ☐ Méthode d'obtention

— ☐ Lien

— ☐ Étiquetage

— ☐ Exigences nationales

— ☐ Autres (à préciser)

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

— ☒ Modification du document unique ou du résumé

— ☐ Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

— ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]

— ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s)**

1. Composition de la «Třeboňský kapr»

a) Au quatrième paragraphe du point 4.2 du résumé sont mentionnées les valeurs en pourcentage de la composition de la chair du produit, comme suit: La chair de la «Třeboňský kapr» est composée à 23 % de matière sèche, à 19,2 % de protéines et à 2,6 % de matières grasses.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

b) À l'avant-dernier paragraphe du point 4.2 du résumé sont mentionnées les valeurs en pourcentage de la composition de la chair du produit, comme suit:

Composition de la «Třeboňský kapr»: La chair de la «Třeboňský kapr» est composée à 23 % de matière sèche, à 19,2 % de protéines et à 2,6 % de matières grasses. Teneur en acides aminés du tissu musculaire, exprimée en valeurs moyennes: g/100g de matière sèche: lysine — 5,54, histidine — 1,82, arginine — 3,58, thréonine — 3,32, glycine — 3,48, alanine — 4,07, valine — 3,73, méthionine — 2,10, isoleucine — 2,97, leucine — 5,00.

Nous demandons la suppression de la teneur précise en acides aminés et l'adaptation du pourcentage de matières sèches, de protéines et de matières grasses, comme suit, tant dans le cahier des charges que dans le résumé:

Composition de la «Třeboňský kapr»: La chair de la «Třeboňský kapr» est composée à 18-26 % de matière sèche, à 16-23 % de protéines et à 2-7 % de matières grasses

Ce changement tient au fait que les pourcentages indiqués initialement dans le cahier des charges et dans le résumé correspondaient à un échantillon de «Třeboňský kapr» ayant fait l'objet de mesures (et correspondaient d'ailleurs à la majeure partie de la production). Toutefois, une série de nouvelles mesures et analyses ont été effectuées dernièrement, basées sur un nombre statistiquement beaucoup plus significatif d'échantillons et soumises à des méthodes de mesure beaucoup plus précises. Ces mesures ont permis de vérifier que les pourcentages de matière sèche, de protéines et de matière grasse peuvent se situer dans les limites indiquées ci-dessus, sans être aucunement influencés par les propriétés organoleptiques de la «Třeboňský kapr». La variation des pourcentages dans les limites susmentionnées dépend essentiellement du type de céréales qui sont utilisées pour nourrir la «Třeboňský kapr», ainsi que de leurs propriétés nutritives. Les mesures, analyses et évaluations statistiques de cette composition sont décrites dans les ouvrages suivants: «Produkční účinky obilovin v chovu kapra» (Les effets productifs des céréales dans l'élevage des carpes), Hůda J., 2008; «Vliv přikrmování na produkční ukazatele a kvalitu masa tržních kaprů» (L'incidence des compléments alimentaires sur les indicateurs de production et la qualité de la chair des carpes commercialisées), Urbánek M., 2009 et «Vliv výživy na vybrané kvalitativní vlastnosti masa tržního kapra (*Cyprinus Carpio* L.)» [L'influence de l'alimentation sur les propriétés qualitatives distinctives de la chair des carpes commercialisées (*Cyprinus Carpio* L.)], Vejsada P., 2008. Ces travaux ont été menés à la faculté d'études agricoles de l'université de Bohême du Sud de České Budějovice, les mesures ayant été effectuées dans des laboratoires universitaires. Il a également été démontré que la quantité des différents acides aminés présents dans le tissu musculaire peut s'écarter assez fortement des pourcentages moyens mentionnés dans le cahier des charges, sans que les propriétés gustatives en soient pour autant affectées.

En rapport avec la présente modification, nous modifions la phrase «En ce qui concerne ses qualités organoleptiques, la "Třeboňský kapr" possède une chair de qualité remarquable, qui se distingue par sa faible teneur en matières grasses», figurant au point 4.2 du résumé, comme suit:

«En ce qui concerne ses qualités organoleptiques, la "Třeboňský kapr" possède une chair de qualité remarquable, qui se distingue par sa teneur équilibrée en matières grasses.»

2. Transformation de la «Třeboňský kapr»

Au point 4.4 du cahier des charges et du résumé figure, dans le premier paragraphe, la phrase suivante:

«La production à proprement parler de la "Třeboňský kapr", de la phase du "stripping"(expulsion des ovules par pression manuelle de l'abdomen) jusqu'à la transformation, en passant par le grossissement et l'élevage, a lieu dans la zone définie, conformément au système de gestion de la qualité ISO 9001:2001, et est soumise au contrôle du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).»

Dans cette phrase, nous proposons de supprimer la partie relative au système ISO car elle désigne précisément un ancien système de gestion de la qualité, qui ne correspond plus aux systèmes utilisés actuellement. Les systèmes de gestion de la qualité peuvent changer et ne sont pas déterminants pour la transformation proprement dite de la «Třeboňský kapr», telle qu'elle est décrite en détail dans le cahier des charges. La transformation ne doit être soumise au contrôle d'aucun système de gestion de la qualité. La première phrase du premier paragraphe du point 4.4. sera donc formulée comme suit:

«La production à proprement parler de la "Třeboňský kapr", de la phase du "stripping" (expulsion des ovules par pression manuelle de l'abdomen) jusqu'à la transformation, en passant par le grossissement et l'élevage, a lieu dans la zone définie et est soumise au contrôle du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).»

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [3]

«TŘEBOŇSKÝ KAPR»

N° CE: CZ-PGI-0105-0377-08.07.2011

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination**

«Třeboňský kapr»

2. **État membre ou pays tiers**

République tchèque

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

3.1. *Type de produit*

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

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

La «Třeboňský kapr» appartient à l'espèce «carpe commune». En effet, aucune souche ni aucun croisement particuliers de cette espèce ne sont nécessaires pour conférer au produit ses caractéristiques finales.

Le dos de la «Třeboňský kapr» est de couleur vert foncé, grise ou gris-bleu, ses flancs sont jaune verdâtre à dorés et le ventre est d'un jaune blanchâtre. Les nageoires dorsale et caudale sont grises, les nageoires caudale et anale présentent une teinte rougeâtre et les nageoires pectorales et pelviennes sont jaunâtres ou rougeâtres. Le corps de la «Třeboňský kapr» est assez haut, peut atteindre un mètre de longueur et peser plus de 20 kg. Idéalement, son poids à l'abattage est compris entre 1,20 et 1,80 kg à trois ans et entre 2,40 et 3,20 kg à quatre ans.

Composition de la «Třeboňský kapr»: la chair de la «Třeboňský kapr» est composée à 18-26 % de matière sèche, à 16-23 % de protéines et à 2-7 % de matières grasses.

En ce qui concerne ses qualités organoleptiques, la «Třeboňský kapr» possède une chair de qualité remarquable, qui se distingue par sa teneur équilibrée en matières grasses. La saveur de sa chair est délicate et très typique de cette espèce.

La «Třeboňský kapr» est commercialisée vivante ou transformée (congelée, fraîche, fumée ou marinée) sous diverses formes: entière éviscérée, divisée en deux, en portions ou en filets, les déchets étant aussi commercialisés.

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

—

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

Dans les étangs d'alevinage de l'aire géographique délimitée, l'alimentation des poissons est principalement composée d'aliments naturels, à savoir de plancton et de benthos provenant des eaux de l'aire géographique délimitée, toutefois complétée par un mélange de céréales sans additifs. Les matières premières composant le mélange alimentaire ne doivent pas nécessairement provenir de l'aire géographique définie.

Dans les étangs plus grands, dans lesquels la carpe atteint sa taille commerciale, les poissons sont également nourris principalement au moyen d'aliments naturels, à savoir de plancton et de benthos provenant des eaux de l'aire géographique délimitée, ainsi que de céréales qui ne sont pas nécessairement issues de l'aire géographique délimitée.

[3] Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

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

Tous les poissons doivent être élevés dans des étangs situés dans l'aire géographique délimitée, c'est-à-dire que leur reproduction, leur grossissement et leur élevage doivent s'effectuer dans l'aire géographique délimitée. La transformation, en revanche, ne doit pas nécessairement avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

Les futurs poissons reproducteurs destinés à l'élevage de la «Třeboňský kapr» sont toujours issus d'une lignée dont l'aspect (proportions du corps, type d'écailles et couleur) correspond aux normes requises.

Lors de la phase d'élevage, qui se déroule dans la zone définie, les jeunes reproducteurs sont sélectionnés en fonction du poids atteint, du type d'écailles et de l'état de santé. Les juvéniles et les reproducteurs sont toujours manipulés le moins possible.

La reproduction de la carpe fait appel à la méthode du «stripping» et se déroule dans une écloserie de la zone définie, où la qualité de l'environnement et de l'eau est garantie.

Le développement de l'embryon dans l'œuf se produit dans un appareil spécial. Les larves de carpe, encore dotées du sac vitellin, sont entreposées dans des étangs d'alevinage situés dans la zone définie. Durant cette phase de développement, leur alimentation est naturelle (plancton et benthos), toutefois enrichie d'un mélange de céréales sans additifs. Les alevins de carpe restent dans ces étangs pendant une à deux années, avant d'être transférés vers des étangs de taille supérieure, où ils évoluent jusqu'à atteindre, après un ou deux ans, la taille commerciale. Durant cette phase, l'alimentation des carpes est constituée pour deux tiers d'aliments naturels et pour un tiers d'un complément à base de céréales. L'alimentation a une influence directe sur la constitution et sur la qualité de la chair du poisson et, partant, sur la valeur marchande de la «Třeboňský kapr». La quantité de compléments alimentaires administrée est fonction de la température de l'eau et du taux de saturation en oxygène de celle-ci. Naturellement, la quantité de compléments alimentaires consommée par les carpes est également contrôlée, comme le sont d'ailleurs la croissance et l'état de santé des poissons. Ces données sont obtenues au moyen de contrôles effectués régulièrement aux points d'alimentation et par le prélèvement d'échantillons destinés à l'analyse.

Les poissons prêts à être commercialisés sont pêchés puis transférés vers des bassins d'entreposage, qui consistent en des cuves de taille inférieure alimentées par de l'eau provenant de la zone définie. C'est là qu'est éliminé le goût de vase du poisson et que la chair, au contact de l'eau courante propre, gagne en valeur et en saveur.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'appellation «Třeboňský kapr» est utilisée aux fins de la commercialisation des poissons vivants: lors de la livraison en gros de poissons dans des cuves de transport au moyen de véhicules motorisés, le nom doit figurer sur les factures, sur les bons de livraison, sur les documents d'expédition et éventuellement sur la cuve ou sur le véhicule. Dans le cas des livraisons au détail, c'est-à-dire lorsque le poisson est vendu en magasin et sur des marchés, le vendeur est tenu de faire apparaître en un endroit bien visible du point de vente la mention «Třeboňský kapr».

S'il s'agit de poisson transformé, l'appellation «Třeboňský kapr» figure en évidence sur l'emballage.

La «Třeboňský kapr» est principalement commercialisée vivante, sans conditionnement. Dans ce cas, le logo de l'IGP est apposé sur le certificat de vente qui est remis à l'acheteur. Le point de vente est également indiqué.

Les produits transformés conditionnés ne constituent qu'une très faible proportion des ventes; dans ce cas, le logo de l'IGP est apposé sur l'emballage.

4. **Délimitation concise de l'aire géographique**

La zone définie pour l'élevage de la «Třeboňský kapr» comprend les étangs situés dans le bassin de Třeboň, sur le site protégé de Třeboň; les étangs forment un réseau relié par le canal Zlatá et d'autres cours d'eau.

5. **Lien avec le milieu géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire*

Caractère, aspects particuliers et situation de la région

Ce réseau d'étangs reliés par le canal Zlatá au sein de l'aire géographique délimitée est un ouvrage hydraulique unique, qui date de plus de trois cents ans. Long de 48 km, le canal Zlatá alimente et relie entre eux un grand nombre des étangs situés entre Chlum u Třeboně et Veselí nad Lužnicí, conduisant l'eau de la rivière Lužnice vers ce réseau ainsi formé. Par sa structure et sa fonction, ce réseau d'étangs reste sans équivalent en Europe et dans le monde; il possède un biotope doté de caractères distinctifs bien établis.

Dans la région de Třeboň, l'élevage de carpes se développa dès le XVIe siècle: d'après les archives, les premières mentions d'élevages de carpes séparés par classe d'âge et les premières tentatives de sélection de poissons reproducteurs datent de cette époque. Les publications dans lesquelles il est fait référence à l'élevage de la «Třeboňský kapr» sont légion, par exemple: Atlas kaprů chovaných v ČR (Atlas de la carpiculture en République tchèque) de J. Pokorný et Pět století rybničního hospodářství v Třeboni (Cinq siècles de pisciculture à Třebon) de J. Šusta. L'appellation «Třeboňský kapr» est invariablement employée depuis plus de cent ans pour désigner les carpes provenant de l'aire géographique délimitée.

L'ingénieux réseau de canaux et d'étangs piscicoles artificiels, dont la construction s'est faite en plusieurs phases du Moyen Âge à nos jours, est l'exemple parfait d'une série de modifications progressives et coordonnées de l'environnement, qui utilise et exploite les conditions naturelles locales tout en les respectant.

Les grandes vallées tourbeuses, avec leur flore bien préservée et la faune qui y est associée, font partie des biotopes les plus précieux et sont, dans bien des cas, uniques non seulement en Bohême mais aussi dans toute l'Europe. Tout aussi précieux sont les grands réseaux d'étangs abritant les communautés littorales secondaires, qui se substituent souvent aux biotopes des zones humides d'origine.

Géologie

Une grande partie de la région de Třeboň est constituée par le complexe géomorphologique du bassin de Třeboň et, plus précisément, dans la partie occidentale sédimentaire, par les plaines du bassin de Lomnický et, dans la partie orientale au sous-sol cristallin, par les hautes terres de Kardašovy Řečice. Le bassin de Třeboň présente une légère inclinaison du sud vers le nord.

Climat

En général, le climat de la région de Třeboň, en particulier celui du bassin, est assez particulier et diffère de celui des régions avoisinantes du fait de la situation et de la géomorphologie du terrain, ainsi que de la prédominance des masses d'eau. La température moyenne annuelle et le nombre d'heures d'ensoleillement sont supérieurs à ce que l'on attendrait à cette altitude. La période estivale est souvent marquée par de fortes pluies. Le bassin de Třeboň est également fréquemment exposé au phénomène de l'inversion thermique sans vent, en particulier durant la saison froide, lorsque l'on assiste à de longues périodes durant lesquelles des masses d'air stagnent au-dessus du bassin. Ces situations s'accompagnent généralement de brouillards. Heureusement, la faible présence de sources de pollution fait que ces inversions thermiques et la ventilation insuffisante n'ont pas d'incidences trop néfastes sur la qualité de l'air dans la région de Třeboň.

Zone naturelle protégée

La région de Třeboň compte deux zones (qui réunissent un grand nombre de sites) inscrites sur la liste des zones humides d'importance internationale protégées par la convention de Ramsar.

Le fait que la région de Třeboň soit classée depuis de nombreuses années par le mouvement Birdlife International parmi les zones importantes pour la conservation des oiseaux (ZICO) est une preuve supplémentaire de la spécificité de l'écosystème de cette région. Enfin, la région de Třeboň a été déclarée site protégé par le réseau NATURA 2000 [zone de protection spéciale (ZPS) et zone spéciale de conservation (ZSC)].

5.2. *Spécificité du produit*

En ce qui concerne ses qualités organoleptiques, la «Třeboňský kapr» possède une chair de qualité remarquable, de consistance ferme, qui se distingue par sa teneur équilibrée en matière sèche, protéines et matières grasses et qui se prête donc particulièrement bien à la cuisson. La saveur de sa chair est délicate et agréable, très typique de cette espèce.

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

L'aire géographique délimitée, qui se situe sur le site protégé de Třeboň, est propre du point de vue écologique; elle comprend un réseau d'étangs reliés entre eux par le canal Zlatá et alimentés en eau par la rivière Lužnice. Ce réseau d'étangs constitue un biotope doté de caractères distinctifs bien établis, qui agit sur les propriétés définitives du produit. Cette aire géographique délimitée est particulièrement propice à la production de plancton et de benthos nécessaires à/pour assurer une alimentation naturelle à forte teneur en nutriments pour les carpes, production à laquelle contribuent également les conditions climatiques et géographiques particulières décrites au point 5.1. La combinaison de ces facteurs fait de cette région un biome particulier, comme en témoigne la salubrité de son environnement, de son eau et de son air, qui offre des conditions particulièrement propices à la production suffisante d'aliments naturels pour les carpes. Tous ces éléments créent un lien de causalité entre la zone géographie définie et les caractéristiques définitives du produit. Sous l'action de ces facteurs, la «Třeboňský kapr» se différencie des carpes élevées en dehors de l'aire géographique délimitée et se distingue par sa saveur particulière et sa teneur équilibrée en matière sèche, en protéines et en matières grasses. Elle doit son goût typique à la grande qualité et à la propreté de l'eau dans laquelle les poissons de la zone définie évoluent, à l'influence des conditions naturelles et géographiques et à la nature du sous-sol du bassin de Třeboň sur l'élevage et, plus encore, à la présence essentiellement naturelle de nutriments planctoniques dans les eaux de cette zone, ainsi qu'aux compléments alimentaires fournis.

Dans l'aire géographique délimitée, la carpiculture se pratique depuis plus de trois cents ans, et l'appellation «Třeboňský kapr» est invariablement employée depuis plus de cent ans pour désigner un produit doté de propriétés particulières.

Elle est protégée depuis 1974 en tant qu'appellation d'origine tchèque, sous la référence n° 54 («Třeboňský kapr» ou «Wittingauer Karpfen»), et a également été enregistrée au niveau international en tant qu'appellation d'origine internationale («Třeboňský kapr» ou «Wittingauer Karpfen») dans le cadre l'Arrangement de Lisbonne (n° 53 du 22 novembre 1967 et n° 836 du 6 décembre 2000). Enfin, la protection de l'appellation «Třeboňský kapr» a fait l'objet d'accords bilatéraux relatifs à la protection des appellations d'origine, passés entre la République tchèque et l'Autriche, le Portugal et la Suisse.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ([4])]

http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=79&plang=cs

([4]) Cf. note 3.

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

(2013/C 179/09)

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

DEMANDE DE MODIFICATION

REGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [2]

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«**SELLES-SUR-CHER**»

N° CE: FR-PDO-0117-0976-26.01.2012

IGP ( ) AOP (X)

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

— ☐ Dénomination du produit

— ☒ Description du produit

— ☐ Aire géographique

— ☒ Preuve de l'origine

— ☒ Méthode d'obtention

— ☒ Lien

— ☒ Étiquetage

— ☒ Exigences nationales

— ☐ Autres (à préciser)

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

— ☐ Modification du document unique ou du résumé

— ☒ Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

— ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]

— ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s)**

3.1. *Chapitre 2: Description du produit*

— Suite à une évolution de la réglementation sur les additifs, le terme « cendre végétale » est remplacé par «charbon végétal».

— Modification taille du fromage: la forme du fromage a été précisée (d'environ 10 cm à 9 cm) et cela est davantage en conformité avec la taille du moule.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

La description du fromage a été complétée. Le fromage présente une couleur à dominante gris cendré plus ou moins uniforme. La coupe de couleur blanc ivoire est mate, lisse et homogène, avec une croûte solidaire, fine et régulière. Les odeurs de chèvre frais évoluent au cours de l'affinage vers des notes champignons et caprines. La texture est fraîche et fondante. Le goût présente un équilibre entre le salé, l'acide et l'amer. Le terme «pâte molle» a été supprimé car il n'est pas adapté à la fabrication fromagère caprine (il s'agit d'une fabrication lactique). Les termes «moisissures superficielles plus ou moins bleues» caractérisant des fromages fermiers affinés au-delà de la durée minimale d'affinage qui ne représentent aujourd'hui qu'une fraction très marginale de la production, sont également supprimés.

Le poids total de matière sèche a été précisé: 55 grammes par fromage.

3.2. *Chapitre 4: Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

— Traçabilité: afin de renforcer la garantie de l'origine, tous les opérateurs doivent déclarés les volumes produits et ils doivent disposer d'une traçabilité permettant de suivre le produit de la production jusqu'à la commercialisation.

3.3. *Chapitre 5: Méthode d'obtention*

Afin d'ancrer le produit dans son terroir, plusieurs points du cahier des charges ont été modifiés:

5.1: production du lait

— les chevrettes de renouvellement sont élevées sur l'aire géographique à hauteur de 80 % afin de limiter les risques sanitaires et de favoriser une génétique adaptée à l'environnement;

— les chèvres sont de race Alpine, Saanen ou issues du croisement de ces deux races car elles sont adaptées depuis longtemps à la région;

— le désaisonnement des troupeaux permet, sans compromettre la qualité du produit, de lisser la période de production;

— la surface par chèvre en chèvrerie est au minimum de 1,5 m^2;

— au minimum 75 % de l'alimentation provient de la zone, soit au minimum, en moyenne annuelle 825 kg de matière sèche;

— la ration comporte au moins 550 kg de matière sèche de fourrages grossiers: pour assurer cette ration, une superficie fourragère minimum de 1 000m^2 par chèvre est imposée;

— afin d'encadrer les aliments utilisables, une liste des fourrages autorisés issus de l'aire géographique est ajoutée;

— l'utilisation de l'enrubannage est limitée à 350 kg de matière sèche par an et par chèvre et le taux de matière sèche de l'enrubanné doit être supérieur à 50 %;

— l'utilisation de l'ensilage d'herbe et de maïs est autorisée jusqu'au 31 décembre 2014;

— des précisions ont été apportées sur la ration complémentaire;

— les OGM sont interdits.

5.2: transformation

— La maturation du lait avant emprésurage est autorisée: cette pratique permet d'améliorer l'aptitude du lait à la transformation fromagère et ainsi d'exprimer son potentiel aromatique;

— le temps de caillage est de 18 à 48 heures à une température inférieure à 25 °C afin de garantir le caractère lactique du caillé;

— le tranchage est autorisé;

— l'élimination du sérum est réalisé manuellement ou par pompage (pré égouttage sur toile sur toile est interdit);

— les conditions de réincorporation du caillé congelé sont précisées;

— les ingrédients autorisés sont la présure, le charbon végétal, les ferments, le chlorure de calcium et le sel;

— le démoulage intervient 18 à 48 heures après le moulage;

— la définition de la taille du moule précise les dimensions et les angles (le moule n'est pas modifié);

— le délai entre l'emprésurage et le démoulage est compris entre 44 et 72 heures;

— l'utilisation de la mention fermière est possible si le lait mis en œuvre a moins de 24 heures depuis la première traite et si il n'y a pas d'apport de caillé congelé;

— le transport des fromages par l'affineur doit être réalisé à une température positive inférieur à 10 °C;

3.4. *Chapitre 6: Éléments justifiant le lien avec l'origine géographique*

La rédaction de la partie lien a été revue afin de structurer le texte en trois parties

Chapitre 6.1: spécificités de l'aire géographique

Ce chapitre a été complété pour établir ou conforter les éléments suivants:

— le développement d'une production caprine performante dans un milieu agronomiquement pauvre;

— la diversité de la zone permettant une production fourragère variée;

— les bases historiques de la technologie lactique;

— le rôle des affineurs dans la standardisation du format du fromage.

Chapitre 6.2: spécificités du produit

Sont énoncées ici les principales caractéristiques du «Selles-sur-Cher»

Chapitre 6.3: interactions entre aire et spécificités du produit

Ce chapitre est une démonstration des liens établis entre les facteurs naturels de l'aire et l'originalité du fromage.

3.5. *Chapitre 7: Références concernant la structure de contrôle*

Ce chapitre est réactualisé en tenant compte de la réforme de l'INAO. Dans le cadre de cette réforme, le groupement a fait le choix d'un Organisme certificateur, Qualisud.

3.6. *Chapitre 8: Étiquetage*

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne sur l'étiquette est obligatoire.

3.7. *Chapitre 9: Exigences nationales*

Ce chapitre présente un tableau des éléments clés structurant le plan de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

REGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [3]

«SELLES-SUR-CHER»

N° CE: FR-PDO-0117-0976-26.01.2012

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination**

«Selles-sur-Cher»

[3] Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

2. **État membre ou pays tiers**

France

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1-3 fromages

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

Le fromage a la forme d'un disque à bords biseautés, légèrement tronconique, aplati d'environ 9 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur. Le fromage, à caractère lactique, est cendré au charbon végétal.

La croûte est de couleur gris cendré plus ou moins uniforme. La coupe, de couleur blanc ivoire est mate, lisse, homogène, avec une croûte solidaire, fine et régulière. Il présente des odeurs de chèvre frais en début de vie qui évoluent vers des notes de type «champignon» et «caprines» en fin d'affinage. La texture est fraîche, fondante et très légèrement pâteuse. En bouche, un équilibre salé, acide, amer est présent.

Le fromage contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessication. Le poids total de matières sèches ne doit pas être inférieur à 55 grammes.

La durée d'affinage est de 10 jours minimum à compter de l'emprésurage.

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

Le « Selles-sur-Cher » est fabriqué exclusivement avec du lait cru et entier de chèvre de race Alpine, Saanen ou issues du croisement de ces deux races. Les chevrettes de renouvellement proviennent, au minimum à 80 % de l'aire géographique.

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

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit, la ration totale des chèvres laitières comporte en moyenne annuelle au minimum 75 % d'aliments issus de l'aire géographique, soit au minimum 825 kg de matière sèche.

La ration totale annuelle d'une chèvre laitière comporte au minimum 550 kg de matière sèche de fourrages grossiers. Les fourrages autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

La surface fourragère représente une surface minimum égale à 1 000 m^2 par chèvre laitière. Cette surface correspond aux surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les fourrages achetés.

L'utilisation de l'enrubanné est autorisée à condition de ne pas dépasser 350 kg de matière sèche par an et par chèvre laitière. Le taux de matière sèche de l'enrubanné doit être supérieur à 50 %.

La ration complémentaire, composée d'aliments concentrés (riches en azote et/ou en énergie) et/ou de fourrages déshydratés, représente au maximum 550 kg de matière sèche distribuée par chèvre laitière et par an. Elle est produite, à hauteur de 275 kg au minimum, dans l'aire géographique définie au point 4. Les aliments autorisés composant la ration complémentaire sont répertoriés dans une liste positive.

Le système alimentaire paille concentrés et l'utilisation de l'ensilage d'herbe et de maïs sont interdits.

L'utilisation de l'ensilage d'herbe et de maïs est autorisée jusqu'au 31 décembre 2014.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine «Selles-sur-Cher». Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

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

Néant

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Tout «Selles-sur-Cher» commercialisé est obligatoirement étiqueté. L'étiquetage des fromages doit comporter le nom de l'appellation d'origine «Selles-sur-Cher», inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette. L'étiquetage comporte également le logo A.O.P. de l'Union européenne.

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

L'aire géographique est composée des cantons suivants:

Cher (18): Graçay, Lury-sur-Arnon, Vierzon II (communes de Massay, Méry-sur-Cher, Saint-Hilaire-de-Court, Thénioux, Vignoux-sur-Barangeon).

Indre (36): Valançay, Issoudin Nord, Saint-Christophe-en-Bazelle, Vatan.

Loir-et-Cher (41): Contres, Montrichard, Saint-Aignan, Mennetou-sur-Cher, Romorantin-Lanthenay Nord, Romorantin-Lanthenay Sud, Selles-sur-Cher.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Facteurs naturels

Située à l'ouest du massif forestier de la Sologne et à la jonction de la Touraine, du Berry et de la Sologne, l'aire géographique du «Selles-sur-Cher» s'étend sur un vaste plateau coupé dans le sens est-ouest par la vallée du Cher.

Sur la rive sud de cette rivière s'étend la région du Boischaut, sur la rive nord, la partie méridionale de la Gâtine tourangelle.

Les replats de la Gâtine tourangelle présentent de vastes dépôts de limons développés sur un substrat constitué des calcaires de Beauce. Les paysages largement ouverts alternent avec des secteurs bocagers où l'élevage est très présent.

La vallée du Cher est caractérisée par le tuffeau jaune de Touraine (Turonien). Sur ces pentes ou dans les vallées secondaires, l'activité agricole est largement orientée vers la viticulture.

Le Boischaut repose sur des calcaires à silex où affleurent également des limons de plateaux. Les systèmes d'exploitation sont largement orientés vers la polyculture et l'élevage.

Sur les franges pauvres et difficiles de ces différentes régions, l'élevage caprin, très anciennement implanté, constitue aujourd'hui l'une des seules possibilités de valoriser ces terres, peu exploitées par l'activité viticole et céréalière.

Le développement de l'économie caprine a été favorisé aussi par le fait que la Vallée du Cher a toujours été un axe de communication très important dans le sens est-ouest à la fois en ce qui concerne les flux humains (transferts d'usages et de savoir-faire fromagers) et les flux commerciaux (axe commercial Nantes-Lyon).

L'aire de production est caractérisée par un climat océanique altéré, dont l'influence continentale s'affirme progressivement selon un gradient ouest-est. Les précipitations moyennes varient entre 650 et 750 mm/an et sont bien réparties sur l'ensemble de l'année. Les températures sont clémentes avec des différences de températures hivernales et estivales relativement marquées (température moyenne de 4,8 °C en janvier et de 18,9 °C en juillet). Les hivers doux et les étés rarement séchants permettent la culture des nombreuses plantes céréalières et fourrages, nécessaires à l'alimentation caprine.

Facteurs humains

Le « Selles-sur-Cher » était au départ une production domestique réalisée le plus souvent par les femmes, qui adoptèrent une technologie lactique avec des temps technologiques souples, compatible avec les autres obligations de la ferme et de la famille.

C'est dans le cellier, pièce attenante à la ferme souvent située au Nord, que le fromage était entreposé pour être affiné. L'utilisation de cendre, puis de poudre de charbon de bois mélangée à du sel, sécurisait la qualité pendant l'affinage.

A la fin XIXème siècle, les ramasseurs de produits de la basse-cour, appelés coquetiers, passaient régulièrement à la ferme pour collecter les œufs et les volailles mais aussi les fromages. Certains se spécialisèrent dans cette activité, en ramassant les fromages frais afin de les cendrer et de les affiner avant leur commercialisation.

Le principal centre de collecte et de revente de ces fromages était la ville de Selles-sur-Cher. Les fromages ont été par la suite dénommés par le nom du lieu de leur affinage.

Au début du XXème siècle, la production de fromages de chèvre a progressivement augmenté pour approvisionner les cités industrielles: Tours, Blois, Vierzon, Châteauroux, Paris, Lyon, etc. Cette hausse de la production en produits caprins alla de pair avec le développement des techniques d'élevage (stabulation libre, machine à traire, introduction des races alpine et Saanen pour améliorer les souches locales) et des moyens prophylactiques et vétérinaires (antiparasitaires, antibiotiques). S'en suivit rapidement une spécialisation des producteurs caprins, tant laitiers que fermiers (vendeurs directs ou livrant à un affineur) et à la création de laiteries coopératives.

L'AOC «Selles-sur-Cher» a été ensuite reconnue en appellation d'origine contrôlée par décret du 21 avril 1975.

5.2. *Spécificité du produit*

Le «Selles-sur-Cher» est un fromage élaboré à partir de lait de chèvre entier et cru, faiblement emprésuré, sur la base d'un caillé lactique.

Les fromages sont salés en surface et cendrés avec du charbon végétal. La durée d'affinage est de 10 jours au minimum à compter de l'emprésurage.

Le « Selles-sur-Cher » se distingue par:

sa forme légèrement tronconique caractéristique;

sa pâte de couleur blanche ivoire, mate, de texture lisse et homogène;

son caractère lactique qui diminue progressivement lors de l'affinage;

son cendrage de surface qui confère à la croûte une couleur qui évolue du gris cendré vers le gris-bleuté en s'affinant. Celle-ci est principalement constituée de Géotricum et de levures.

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

Dans les différents secteurs aux potentialités agronomiques faibles, la chèvre est très vite apparue comme la «vache du pauvre», permettant une valorisation de terres pauvres.

Les terroirs sableux et argilo-sableux de la Sologne occidentale et de la vallée du Cher ainsi que le climat de cette région ont imposé des systèmes fourragers particuliers, assis sur la production de fourrages secs, base de la ration alimentaire des chèvres. La nécessité de produire des fourrages secs s'est accompagnée de la mise en valeur de prairies de faible intérêt agronomique (exemple des plaines humides du Fouzon), enracinant ainsi une production caprine dynamique dans des zones peu favorables aux autres productions. Encore aujourd'hui, les installations en production caprine ont lieu sur ces secteurs, qui n'attirent pas d'autres activités agricoles telles la viticulture ou la céréaliculture.

Les exigences en autonomie fourragère introduites dans le cahier des charges pérennisent la tradition d'une alimentation des troupeaux basée sur les cultures herbagères. Les éleveurs, en sélectionnant des chèvres adaptées au milieu et aux conditions d'alimentation, et capables de fournir un lait de bonne qualité fromagère, permettent au fromager d'exprimer les particularités portées par l'alimentation et la flore microbienne des laits. Dans ce sens, l'autonomie alimentaire, le respect d'un minimum de fibrosité de la ration (taux de cellulose), l'élevage des chevrettes de renouvellement (maitrise génétique) sur l'aire géographique sont des gages de maintien de ces savoir-faire.

La normalisation du format du fromage est le fait des relations avec les affineurs. Le « Selles-sur-Cher » est, pour un fromage lactique, un fromage de taille relativement importante. Le type de moule traditionnellement utilisé (moule avec fond), le temps de caillage (18 à 48 heures à une température inférieure à 25 °C) et le temps d'égouttage dans les moules induisent l'entrée en affinage d'un caillé relativement humide.

Si, au départ, le passage dans la cendre facilitait la conservation des fromages dans le cellier puis dans le hâloir, aujourd'hui le charbon végétal et le sel forment avec la flore de surface de la croûte un complexe qui régule les échanges avec la cave d'affinage, qui est maintenue à une température relativement élevée et constante. Cette technique participe à la texture de la pâte et au développement des arômes.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 (4)]

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSelles-sur-Cher.pdf

(4) Cf. note 3.

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

(2013/C 179/10)

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

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [2]

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«JAMÓN DE TREVÉLEZ»

N° CE: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

IGP (X) AOP ( )

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

— ☐ Dénomination du produit

— ☒ Description du produit

— ☐ Aire géographique

— ☒ Preuve de l'origine

— ☒ Méthode d'obtention

— ☐ Lien

— ☐ Étiquetage

— ☒ Exigences nationales

— ☒ Autres (à préciser)

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

— ☒ Modification du document unique ou du résumé

— ☐ Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

— ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]

— ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s)**

3.1. *Remplacement dans tout le document du terme traditionnel «appellation spécifique» par «indication géographique protégée»*

JUSTIFICATION: dans le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992, l'article 8 prévoyait la possibilité d'utiliser les mentions AOP/IGP ou les mentions traditionnelles nationales équivalentes (les mentions correspondantes étant publiées par l'arrêté du 25 janvier 1994 au journal

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

officiel espagnol n° 23 du 27 janvier 1994).La législation actuelle ne prévoit pas la possibilité d'utiliser les termes traditionnels nationaux. Seules les indications ou symboles communautaires sont autorisés, comme cela est établi à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du 20 mars 2006. Cette disposition est entrée en vigueur à partir du 1er mai 2009 et n'a aucune incidence sur les produits déjà commercialisés avant cette date.

3.2. *Description du produit: salinité (point B: description du produit)*

Dans le paragraphe actuel:

«Salinité: exprimée par la teneur maximale en chlorure de sodium de 10 % sur l'extrait sec dégraissé, analysée sur une partie transversale du jambon prélevée à 4 cm de la tête du fémur et sans croûte.»,

les termes «sur l'extrait sec dégraissé» sont remplacés par «sur l'échantillon naturel».

JUSTIFICATION: à ce jour, il n'est pas établi que les résultats doivent se fonder sur le type d'échantillon et comme l'analyse effectuée sur un échantillon sec dégraissé n'indique pas clairement au consommateur la quantité de sel qu'il ingère en consommant le produit, on a adopté une nomenclature plus réaliste et facile à comprendre. Du point de vue du consommateur, cette méthode détermine plus précisément la perception de la sensation salée ou non par rapport à celle fondée sur un échantillon sec dégraissé, qui ne correspond en aucun cas au produit commercialisé.

En conséquence du changement de type d'échantillon, la teneur maximale en chlorure de sodium varie de 10 % (sur extrait sec dégraissé) à 5 % (sur échantillon naturel), étant donné que le «Jamón de Trevélez» se caractérise par la présence de graisse infiltrée (5 à 10 %, selon le type de jambon) et par une humidité totale de 50 % en moyenne.

La version finale de la phrase se lit comme suit:

«Salinité: exprimée par la teneur maximale en chlorure de sodium inférieure ou égale à 5 % sur l'échantillon naturel, analysée sur une partie transversale du jambon prélevée à 4 cm de la tête du fémur et sans croûte.»

3.3. *Phase de qualification. Éléments prouvant que le produit est élaboré dans l'aire (point D)*

Dans le paragraphe actuel:

«La qualification définitive des jambons est effectuée après un contrôle et une vérification finale, au cours de laquelle la perte de volume et la durée du séchage du jambon ainsi que ses caractéristiques qualitatives sont examinées, puisque chaque pièce doit être accompagnée du scellé numéroté attribué lors de la réception du produit.»,

la fin de la phrase «lors de la réception du produit» est remplacée par «pendant le processus d'élaboration du produit».

JUSTIFICATION: ce paragraphe est modifié, étant donné que l'organisation systématique du travail a changé; auparavant le cachet était apposé lors de la qualification initiale du produit au moment de sa réception et il fallait parfois rompre certains scellés au cours de la phase d'élaboration après avoir constaté en fin de compte que les exigences du «Jamón de Trevélez» n'étaient pas respectées. Aujourd'hui, le scellé numéroté est attribué pour la qualification finale du produit qui a lieu au cours du processus d'élaboration du produit.

Lors de la phase initiale du processus, il est impossible de savoir si le produit sera conforme ou non aux exigences du cahier des charges.

3.4. *Méthode d'obtention. Obtention du produit (point E). Phase d'élaboration: Salaison*

L'alinéa suivant est supprimé:

«Le processus de salaison se déroule exclusivement entre les mois d'octobre et de mars inclus. Toutefois, en fonction des conditions climatiques, le conseil régulateur peut autoriser l'extension ou la réduction de ce délai».

JUSTIFICATION: cet alinéa interdisant d'entamer l'élaboration du jambon au cours des mois d'avril à septembre est supprimé car la législation en vigueur en matière d'hygiène et de santé, à savoir le règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, exige que la salaison soit

effectuée dans des conditions de température contrôlées afin d'empêcher le développement de micro-organismes pathogènes. Lorsque ces conditions sont contrôlées, l'élaboration du produit peut commencer à tout moment de l'année. Il n'est donc pas nécessaire d'obtenir l'autorisation permanente du conseil régulateur pour étendre le délai étant donné que celui-ci n'est plus déterminé par les conditions climatiques puisque celles-ci sont contrôlées.

3.5. *Méthode d'obtention. Obtention du produit (point E). Phase d'élaboration: Post-salage*

Dans le paragraphe:

«Les pièces passent ensuite par la phase de post-salage qui se déroule en milieu naturel et a pour finalité la déshydratation lente et progressive du jambon, favorisant ainsi la répartition uniforme du sel dans la masse musculaire de la pièce.»,

les termes «qui se déroule en milieu naturel» sont supprimés.

JUSTIFICATION: la législation existante ainsi que l'ensemble des études et enquêtes réalisées à propos de cette étape essentielle de la production du jambon mettent en évidence le fait que l'«étape de post-salage» doit se dérouler dans des conditions de température et d'humidité contrôlées afin de garantir à tout moment l'innocuité du produit.

Dans le paragraphe:

«Le conseil régulateur peut, à titre exceptionnel et en fonction des caractéristiques météorologiques, autoriser que ce processus se déroule à une température et une humidité relatives contrôlées (température allant de 3 à 7° C et humidité relative comprise entre 75 et 85 %). La durée maximale du processus est de 30 jours.»,

la phrase suivante est supprimée: «Le conseil régulateur peut, à titre exceptionnel et en fonction des caractéristiques météorologiques, autoriser que ce processus (…)».

JUSTIFICATION: ce n'est pas le conseil régulateur mais la législation existante ainsi que l'ensemble des études et enquêtes réalisées à propos de cette étape essentielle de la production du jambon qui mettent en évidence le fait que l'«étape de post-salage» doit se dérouler dans des conditions de température et d'humidité contrôlées afin de garantir à tout moment l'innocuité du produit et le respect de la chaîne du froid.

La phrase suivante est ajoutée au paragraphe précédent: «ces conditions de température et d'humidité évolueront au fur et à mesure du déroulement du processus et s'adapteront progressivement aux conditions qui prévalent dans le séchoir naturel, en fonction de l'époque de l'année».

JUSTIFICATION: pour éviter la rupture de la chaîne du froid entre le post-salage et le séchage naturel, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

La phrase «la durée maximale du processus est de 30 jours.» est modifiée comme suit: «la durée maximale du processus est de 90 jours.»

JUSTIFICATION: il apparaît que la période de 30 jours fixée dans le cahier des charges pour la phase de post-salage a été déterminée en liaison avec la période de mise au sel des cuisses, qui ne pouvait avoir lieu que d'octobre à mars et en fonction des conditions climatiques, raison pour laquelle les jambons devaient rester en post-salage au moins 30 jours pendant les mois au cours desquels la température et l'humidité pouvaient être plus appropriées, permettant ainsi d'entamer l'étape suivante, le séchage, dans des conditions de température et d'humidité similaires.

3.6. *Structure de contrôle (point G)*

L'intitulé du point G «Structure de contrôle» est modifié et se lit comme suit: «vérification du respect du cahier des charges» et toute référence à l'intitulé précédent figurant dans le corps du texte est supprimée. Les paragraphes suivants sont également ajoutés:

«La vérification du respect du cahier des charges avant la commercialisation du produit est effectuée conformément au règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006.

L'autorité compétente désignée chargée des contrôles est la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía — C/ Tabladilla, s/n — 41071 Séville — tél.: +34 955032278 — Télécopieur: +34 955032112 — courriel: dg-ciape.sscc.capma@juntadeandalucia.es

Les informations concernant les organismes chargés de vérifier le respect des conditions figurant dans le cahier des charges peuvent être consultées à l'adresse suivante:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/jamones-y-paletas.html

Les tâches spécifiques sont celles qui découlent de la vérification du respect du cahier des charges avant la commercialisation du produit.»

JUSTIFICATION: adaptation du texte proposé afin d'éviter que ce paragraphe devienne obsolète.

Le texte proposé apporte des précisions concernant l'autorité compétente et fait référence à la page web de celle-ci sur laquelle figurent les organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges.

3.7. *Exigences juridiques nationales (point I)*

Ce paragraphe est modifié afin de l'adapter à la législation applicable actuellement en vigueur, qui intègre la législation de l'UE.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [3]

«JAMÓN DE TREVÉLEZ»

N° CE: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination**

«Jamón de Trevélez»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

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 type de bétail apte à la production des pièces destinées à l'élaboration du jambon bénéficiant de l'indication géographique protégée «Jamón de Trevélez» est issu de croisements entre les races Landrace, Large–White et Duroc–Jersey.

Les caractéristiques des jambons porteurs de l'indication géographique protégée «Jamón de Trevélez» sont les suivantes:

— Forme arrondie, avec la croûte et la patte;

— durée minimale du séchage (14, 17 ou 20 mois) déterminée en fonction du poids du jambon à l'état frais;

— couleur rouge et aspect brillant à la coupe, avec de la graisse partiellement infiltrée dans la masse musculaire;

— viande de saveur délicate et peu salée;

— Salinité sur échantillon naturel exprimée en % de chlorure de sodium: ≤ 5. Le test de salinité s'étale sur une période maximale d'un mois à compter de la date à laquelle le jambon satisfait à toutes les spécifications pour être qualifié de «Jamón de Treveléz».

[3] Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

(analysée sur une partie transversale du jambon prélevée à 4 cm de la tête du fémur et sans croûte).

Graisse de texture onctueuse, brillante, couleur blanc jaunâtre et saveur agréable.

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

Les pièces destinées à l'élaboration du jambon bénéficiant de l'indication géographique protégée «Jamón de Trevélez» sont obtenues à partir de bétail issu de croisements entre les races Landrace, Large–White et Duroc–Jersey.

Pour élaborer les jambons protégés, seules les pièces dont l'épaisseur de lard sous-cutané présente les caractéristiques suivantes peuvent être utilisées:

— au moins 1 cm avec de la graisse infiltrée pour les pièces de moins de 12,3 kg;

— au moins 1,5 cm avec de la graisse infiltrée pour les pièces de 12,3 kg à 13,5 kg;

— au moins 2 cm pour les pièces de plus de 13,5 kg.

Les pièces proviennent de mâles castrés ou de femelles.

Les jambons de l'indication géographique protégée «Jamón de Trevélez» ne pourront être élaborés qu'à partir de pièces dont le pH au niveau du muscle semi-membraneux se situe entre 5,5 et 6,4. Le pH est déterminé au moins 24 heures après l'abattage de l'animal.

Le poids à l'état frais des cuisses est supérieur à 11,3 kg.

De l'abattoir aux établissements de séchage et de maturation, les pièces sont toujours transportées dans des véhicules conformes à la réglementation en vigueur et de manière à ce que la température à cœur des pièces soit comprise entre 1 et 3 °C et inférieure à 4 °C à 1cm de profondeur à l'entrée dans le hangar de salaison.

Pour la salaison, on utilise du sel marin sans additif.

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

Sans objet.

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

1. Salaison

2. Lavage

3. Post-salage

4. Séchage et maturation

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

Sans objet.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les étiquettes doivent obligatoirement porter la mention «Indicación Geográfica Protegida "Jamón de Trevélez"» (Indication géographique protégée «Jamón de Trevélez»).

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

L'aire d'élaboration de l'indication géographique protégée «Jamón de Trevélez» se situe dans la province de Grenade, sur le versant sud-ouest de la Sierra Nevada, dans la partie la plus élevée de la région, connue sous le nom d'«Alpujarra». Elle est constituée par la zone naturelle dans laquelle les facteurs d'altitude, de température et d'humidité, entre autres, confèrent au produit des qualités particulières devenues traditionnelles.

Elle comprend les zones de plus de 1 200 mètres d'altitude des municipalités suivantes: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira et Bérchules de la province de Grenade.

Toutes les municipalités font partie du parc national de la Sierra Nevada, y compris les «Alpujarras» grenadines.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le «Jamón de Trevélez» doit ses caractéristiques organoleptiques particulières au milieu naturel (zone moyenne du parc naturel de la Sierra Nevada) où il est produit, et qui, associé au climat et à la végétation, conditionne le développement d'une flore microbienne spécifique dans le produit. Les jamones de Trevélez sont produits à plus de 1 200 et 1 900 mètres d'altitude, là où se trouvent les chênaies et une grande partie des espèces végétales endémiques propres à la Sierra Nevada.

L'altitude, la température et l'humidité, entre autres, typiques de l'aire sont des facteurs qui confèrent au produit, pendant la phase d'affinage, des caractéristiques particulières devenues traditionnelles.

Les méthodes spécialisées de production consistent à contrôler la durée du salage du produit en fonction de la dimension de chaque pièce, de sorte que le jambon absorbe la bonne quantité de sel et n'en contienne pas trop; le produit est ainsi stabilisé et peut être soumis à une longue période d'affinage. À l'issue du post-salage et pendant la période d'affinage, l'appréciation correcte de l'aspect et de l'apparence du jambon ainsi que des conditions ambiantes (température et humidité) des différentes zones des séchoirs permet au producteur de soumettre le jambon à un affinage progressif et prolongé nécessaire au produit. Au cours du processus d'affinage, deux manipulations sont réalisées, à savoir le déplacement des pièces vers les zones les plus adaptées des séchoirs en fonction de leur humidité et de leur température, puis l'ouverture ou la fermeture des systèmes de ventilation naturelle (fenêtres) des séchoirs afin d'obtenir les conditions de température et d'humidité les plus appropriées.

5.2. *Spécificité du produit*

L'IGP «Jamón de Trevélez» repose sur la renommée particulière du produit.

Le «Jamón de Trevélez» est reconnu comme un produit unique lié à l'«Alpujarra» grenadine depuis plus de 200 ans et de nombreuses références bibliographiques du 19e siècle et des écrivains renommés de l'époque tels que Pedro Antonio de Alarcón, romancier espagnol né à Guadix en 1833, en témoignent.

Cervantes connaissait également l'existence de ces jambons dont il a vanté les mérites dans plus d'une de ses publications.

Gregorio Marañón, écrivain et penseur espagnol né à Madrid en 1887, ami de l'homme politique d'Alpujarra, Natalio Rivas, faisait l'éloge du «Jamón de Trevélez» et vantait également les mérites du gaspacho andalou en disant qu'«il ne lui manquait que quelques copeaux de "jamón de Trevélez" pour être un mets presque parfait.»

Mais la référence historique au «Jamón de Trevélez» la plus importante remonte au 12 octobre 1862, date à laquelle sa Majesté la reine Isabelle II a accordé à la commune de Trevélez le privilège d'être le fournisseur officiel de la Maison royale, l'autorisant à apposer sur les jambons le sceau royal sur lequel on lit: «Récompensé par S.M. la reine Isabelle II en 1862. Trevélez», ce qui atteste la qualité du jambon.

Victoria Eugénie de Montijo, épouse de Napoléon III et impératrice consort de France, a fait connaître le «Jamón de Trevélez» par-delà les frontières espagnoles en le faisant figurer sur les menus de la Cour (la célèbre Cuisine française).

Les caractéristiques distinctives du «Jamón de Trevélez» sont:

— une longue maturation, progressive et naturelle;

— une faible teneur en sel dont la quantité est contrôlée;

— l'absence d'acides nitriques E250 et E252 ou d'autres types d'additifs pendant le séchage du produit.

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

Le «Jamón de Trevélez» est reconnu et lié à l'environnement de l'Alpujarra alta depuis plus de 200 ans. Depuis lors, on est parvenu à maintenir et à perpétuer les connaissances et les méthodes artisanales transmises de génération en génération par les producteurs de jambon, artisans spécialisés dans le séchage naturel, et leur savoir-faire exerce donc une influence directe sur les caractéristiques du «Jamón de Trevélez».

Les caractéristiques du produit final sont également influencées par le milieu géographique et le climat de la région, qui est située entre 1 200 mètres et les cimes de la Sierra Nevada, dans la zone froide qui connaît d'abondantes chutes de neige en hiver, avec des vents en provenance de la Sierra Nevada (Cierzo), et des températures fraîches en été, ce qui permet le séchage naturel du jambon élaboré dans l'aire et le distingue des autres jambons.

Ce sont ces conditions environnementales de froid hivernal et de fraîcheur estivale qui permettent le séchage prolongé dans des conditions naturelles. Celles-ci permettent d'élaborer un produit à faible teneur en sel, en adaptant la quantité à chaque pièce et en laissant au jambon le temps nécessaire pour sécher lentement et progressivement à l'air libre de Trevélez, sans utiliser d'autres conservateurs artificiels comme les acides nitriques, puisque les températures permettent un séchage du produit dans des conditions garanties d'innocuité et agissent comme des conservateurs des caractéristiques microbiologiques et organoleptiques du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ([4])]

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

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_modificado_Jamon_Trevelez.pdf

ou en consultant directement la page d'accueil du site web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente (http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal), en suivant le chemin d'accès ci-après: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Jamones y Paletas», un lien vers le cahier des charges se trouvant sous le nom de l'appellation de qualité.

([4]) Cf. note 3.

2013/C 179/09 Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires 33

2013/C 179/10 Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires 40

FR

Prix d'abonnement 2013 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 420 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	910 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne,* qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: http://europa.eu

Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR