

# Journal officiel

## de l'Union européenne

C 318



Édition  
de langue française

### Communications et informations

56<sup>e</sup> année  
1<sup>er</sup> novembre 2013

Numéro d'information      Sommaire      Page

#### II *Communications*

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

##### **Commission européenne**

2013/C 318/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6967 — BNP Paribas Fortis/Belgacom/Belgian Mobile Wallet) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV *Informations*

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

##### **Conseil**

2013/C 318/02	Décision du Conseil du 30 octobre 2013 adoptant la position du Conseil sur le projet de budget rectificatif n° 8 de l'Union européenne pour l'exercice 2013 .....	2
---------------	---	---

2013/C 318/03	Décision du Conseil du 30 octobre 2013 adoptant la position du Conseil sur le projet de budget rectificatif n° 9 de l'Union européenne pour l'exercice 2013 .....	3
---------------	---	---

# FR

Prix:  
3 EUR

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

(suite au verso)

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire ( <i>suite</i> )	Page
<b>Commission européenne</b>		
2013/C 318/04	Taux de change de l'euro .....	4
2013/C 318/05	Publication des contre-valeurs en monnaie nationale des seuils financiers exprimés en euros dans l'annexe I du règlement (CE) n° 116/2009 du Conseil et dans l'annexe de la directive 93/7/CEE du Conseil .....	5

---

V Avis

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

**Commission européenne**

2013/C 318/06	Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping .....	6
---------------	--	---

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

**Commission européenne**

2013/C 318/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7005 — Schneider Electric/Invensys) <sup>(1)</sup>	7
---------------	---	---

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2013/C 318/08	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 .....	8
2013/C 318/09	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 .....	14



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

## II

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire COMP/M.6967 — BNP Paribas Fortis/Belgacom/Belgian Mobile Wallet)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 318/01)

Le 11 octobre 2013, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
  - sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32013M6967.
-

## IV

*(Informations)*

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

## CONSEIL

## DÉCISION DU CONSEIL

du 30 octobre 2013

**adoptant la position du Conseil sur le projet de budget rectificatif n° 8 de l'Union européenne pour l'exercice 2013**

(2013/C 318/02)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 314, en liaison avec le traité instituant la Communauté européenne de l'énergie atomique, et notamment son article 106 bis,

vu le règlement (UE, Euratom) n° 966/2012 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2012 relatif aux règles financières applicables au budget général de l'Union et abrogeant le règlement (CE, Euratom) n° 1605/2002 <sup>(1)</sup> du Conseil, et notamment son article 41,

considérant ce qui suit:

- Le budget de l'Union pour l'exercice 2013 a été arrêté définitivement le 12 décembre 2012 <sup>(2)</sup>.
- Le 26 septembre 2013, la Commission a présenté une proposition contenant le projet de budget rectificatif n° 8 au budget général 2013.
- La position du Conseil est liée à l'adoption de sa position sur le projet de budget rectificatif n° 9/2013 et s'entend sous réserve de l'approbation par le Parlement européen de l'accord sur le cadre financier pluriannuel 2014-2020.
- Étant donné que le projet de budget rectificatif n° 8 au budget général 2013 doit être adopté sans tarder, il est justifié de réduire, conformément à l'article 3, paragraphe 3, du règlement intérieur du Conseil, le délai de huit

semaines concernant les informations destinées aux parlements nationaux, ainsi que le délai de dix jours concernant l'inscription du point à l'ordre du jour provisoire du Conseil, prévus à l'article 4 du protocole n° 1 sur le rôle des parlements nationaux dans l'Union européenne,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article unique*

La position du Conseil concernant le projet de budget rectificatif n° 8 de l'Union européenne pour l'exercice 2013 a été adoptée le 30 octobre 2013.

La présente décision s'applique à compter de la date à laquelle le Parlement européen aura approuvé l'accord sur le cadre financier pluriannuel 2014-2020 et la position du Conseil sur le projet de budget rectificatif n° 9/2013.

Le texte intégral peut être consulté ou téléchargé sur le site web du Conseil à l'adresse suivante: <http://www.consilium.europa.eu/>

Fait à Bruxelles, le 30 octobre 2013.

Par le Conseil  
Le président  
L. LINKEVIČIUS

<sup>(1)</sup> JO L 298 du 26.10.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 66 du 8.3.2013, p. 1; rectificatif publié dans le JO L 134 du 18.5.2013, p. 21.

**DÉCISION DU CONSEIL****du 30 octobre 2013****adoptant la position du Conseil sur le projet de budget rectificatif n° 9 de l'Union européenne pour l'exercice 2013**

(2013/C 318/03)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 314, en liaison avec le traité instituant la Communauté européenne de l'énergie atomique, et notamment son article 106 bis,

vu le règlement (UE, Euratom) n° 966/2012 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2012 relatif aux règles financières applicables au budget général de l'Union et abrogeant le règlement (CE, Euratom) n° 1605/2002 <sup>(1)</sup> du Conseil, et notamment son article 41,

considérant ce qui suit:

- Le budget de l'Union pour l'exercice 2013 a été arrêté définitivement le 12 décembre 2012 <sup>(2)</sup>.
- Le 3 octobre 2013, la Commission a présenté une proposition contenant le projet de budget rectificatif n° 9 au budget général 2013.
- Étant donné que le projet de budget rectificatif n° 9 au budget général 2013 doit être adopté sans tarder, il est justifié de réduire, conformément à l'article 3, paragraphe 3, du règlement intérieur du Conseil, le délai de huit

semaines concernant les informations destinées aux parlements nationaux, ainsi que le délai de dix jours concernant l'inscription du point à l'ordre du jour provisoire du Conseil, prévus à l'article 4 du protocole n° 1 sur le rôle des parlements nationaux dans l'Union européenne,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article unique*

La position du Conseil concernant le projet de budget rectificatif n° 9 de l'Union européenne pour l'exercice 2013 a été adoptée le 30 octobre 2013.

Le texte intégral peut être consulté ou téléchargé sur le site web du Conseil à l'adresse suivante: <http://www.consilium.europa.eu>

Fait à Bruxelles, le 30 octobre 2013.

*Par le Conseil**Le président*

L. LINKEVIČIUS

<sup>(1)</sup> JO L 298 du 26.10.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 66 du 8.3.2013, p. 1; rectificatif publié dans le JO L 134 du 18.5.2013, p. 21.

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

31 octobre 2013

(2013/C 318/04)

## 1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3641	AUD	dollar australien	1,4353
JPY	yen japonais	133,99	CAD	dollar canadien	1,4251
DKK	couronne danoise	7,4587	HKD	dollar de Hong Kong	10,5759
GBP	livre sterling	0,85020	NZD	dollar néo-zélandais	1,6450
SEK	couronne suédoise	8,8052	SGD	dollar de Singapour	1,6897
CHF	franc suisse	1,2333	KRW	won sud-coréen	1 446,55
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,6151
NOK	couronne norvégienne	8,1040	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,3109
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,6210
CZK	couronne tchèque	25,729	IDR	rupiah indonésien	15 375,34
HUF	forint hongrois	294,89	MYR	ringgit malais	4,3043
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	58,971
LVL	lats letton	0,7030	RUB	rouble russe	43,7777
PLN	zloty polonais	4,1783	THB	baht thaïlandais	42,462
RON	leu roumain	4,4360	BRL	real brésilien	2,9962
TRY	livre turque	2,7167	MXN	peso mexicain	17,6733
			INR	roupie indienne	83,8680

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

**Publication des contre-valeurs en monnaie nationale des seuils financiers exprimés en euros dans l'annexe I du règlement (CE) n° 116/2009 du Conseil et dans l'annexe de la directive 93/7/CEE du Conseil**

(2013/C 318/05)

Conformément aux exigences de l'annexe I, partie B, du règlement (CE) n° 116/2009 du Conseil et du point B de l'annexe de la directive 93/7/CEE du Conseil modifiée par les directives 96/100/CE et 2001/38/CE, il y a lieu de convertir les seuils financiers applicables à certaines catégories de biens culturels dans les monnaies nationales des États membres dont la monnaie n'est pas l'euro et de les publier au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Les contre-valeurs énumérées ci-après ont été calculées sur la base de la valeur quotidienne moyenne de chacune des monnaies concernées, exprimée en euros, durant les 24 mois qui se terminent le dernier jour du mois d'août 2013. Ces valeurs révisées prennent effet le 31 décembre 2013.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Lev bulgare	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Couronne tchèque	25,3454	380 181	760 362	1 267 270	3 801 811
DKK Couronne danoise	7,447864	111 718	223 436	372 393	1 117 180
GBP Livre sterling	0,833405	12 501	25 002	41 670	125 011
HRK Kuna croate	7,529151	112 937	225 875	376 458	1 129 373
HUF Forint hongrois	293,1897	4 397 845	8 795 691	14 659 484	43 978 453
LTL Litas lituanien	3,4528	51 792	103 584	172 640	517 920
LVL Lats letton	0,699525	10 493	20 986	34 976	104 929
PLN Zloty polonais	4,224944	63 374	126 748	211 247	633 742
RON Leu roumain	4,417259	66 259	132 518	220 863	662 589
SEK Couronne suédoise	8,72674	130 901	261 802	436 337	1 309 011

## V

(Avis)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping**

(2013/C 318/06)

1. Conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne <sup>(1)</sup>, la Commission fait savoir qu'à moins qu'il ne soit procédé à un réexamen conformément à la procédure définie ci-après, les mesures antidumping mentionnées dans le tableau ci-dessous expireront à la date y indiquée.

**2. Procédure**

Les producteurs de l'Union peuvent présenter une demande de réexamen par écrit. Cette demande doit contenir suffisamment d'éléments de preuve indiquant que l'expiration des mesures entraînerait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice.

Si la Commission décide de réexaminer les mesures en question, les importateurs, les exportateurs, les représentants du pays exportateur et les producteurs de l'Union auront la possibilité de développer, de réfuter ou de commenter les points exposés dans la demande de réexamen.

**3. Délai**

Les producteurs de l'Union peuvent présenter par écrit une demande de réexamen au titre des dispositions précitées et la faire parvenir à la Commission européenne, Direction générale du commerce (unité H-1), N-105 8/20, 1049 Bruxelles, Belgique <sup>(2)</sup>, à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

4. Le présent avis est publié conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration <sup>(1)</sup>
Fil machine	République populaire de Chine	Droit antidumping	Règlement (CE) n° 703/2009 du Conseil (JO L 203 du 5.8.2009, p. 1)	6.8.2014

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

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

<sup>(2)</sup> Fax +32 22956505.

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

### **Notification préalable d'une concentration** **(Affaire COMP/M.7005 — Schneider Electric/Invensys)**

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

(2013/C 318/07)

1. Le 24 octobre 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Schneider Electric SA («Schneider Electric», France) 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 Invensys plc («Invensys», Royaume-Uni) par offre publique d'achat annoncée le 31 juillet 2013.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Schneider Electric est la société holding qui chapeaute un groupe international d'entreprises développant, produisant et commercialisant des produits et des systèmes dans le domaine de la gestion énergétique, de la distribution électrique, du contrôle industriel et de l'automatisation,
- Invensys est une entreprise qui opère à l'échelle mondiale dans les domaines de l'électronique et de l'ingénierie et qui est spécialisée entre autres dans les solutions logicielles, les produits et équipements d'automatisation industrielle, les instruments de contrôle énergétique et les systèmes de contrôle des bâtiments.

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.7005 — Schneider Electric/Invensys, à l'adresse suivante:

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

---

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

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**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 318/08)

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

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 <sup>(2)</sup>**

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«PECORINO SARDO»

N° CE: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013

IGP ( ) AOP ( X )

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

- Dénomination du produit
- Description des marchandises
- 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 IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]

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

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- 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)

#### *Description du produit*

Les paramètres techniques et technologiques du fromage «Pecorino Sardo», de type «Mature», râpé sont définis. Il est notamment précisé que le «Pecorino Sardo», de type «Mature», râpé doit être conditionné immédiatement.

Cette modification est nécessaire pour garantir la qualité et la traçabilité du produit, étant donné que la formulation figurant dans le cahier des charges en vigueur, à savoir «le «Pecorino Sardo», de type «Mature», peut être utilisé comme fromage de table et sous forme râpée», est trop générique.

#### *Étiquetage*

Les modalités permettant d'associer les signes distinctifs de l'AOP avec des marques privées sont définies.

La présente demande de modification se justifie par la nécessité de mieux réglementer l'utilisation de l'appellation protégée en association à des marques privées dans le respect des usages locaux, loyaux et constants.

De plus, certains types de portions sont introduits en ce qui concerne la présentation sous forme de copeaux, d'éclats, de petits cubes, de tranches, etc. La présente demande de modification est liée, d'une part, à l'évolution des connaissances techniques et, d'autre part, à la nécessité de satisfaire les nouvelles demandes pressantes du consommateur final qui évoluent de plus en plus vers la logique du *libre-service* et du *take away* (prêt à emporter). L'offre de produits aptes à satisfaire cette nouvelle exigence du marché, qui est désormais très répandue, s'avère par conséquent essentielle pour continuer à se développer et être compétitif.

#### *Autres*

Le cahier des charges a été réorganisé en articles afin de garantir une meilleure lisibilité.

DOCUMENT UNIQUE

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(3)</sup>

«PECORINO SARDO»

N° CE: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013

IGP ( ) AOP ( X )

### 1. Dénomination

«Pecorino Sardo»

### 2. État membre ou pays tiers

Italie

### 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

L'AOP «Pecorino Sardo» est réservée au fromage à pâte demi-cuite, produit exclusivement à partir de lait entier de brebis, éventuellement thermisé ou pasteurisé. On distingue deux types: le «dolce» (doux), de maturation brève (20 à 60 jours), et le «mature», affiné pendant au moins deux mois. Le fromage est de forme cylindrique, avec des faces planes et un talon droit ou légèrement convexe. L'AOP «Pecorino Sardo» de type «dolce» doit présenter les caractéristiques suivantes:

- poids: compris entre 1 et 2,3 kg;

<sup>(3)</sup> Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- hauteur du talon: 8 à 10 cm;
- diamètre des faces: 15 à 18 cm;
- croûte: lisse, souple, fine, de couleur blanche ou légèrement jaunâtre;
- pâte: blanche, souple et élastique, compacte ou présentant quelques petites ouvertures;
- goût: doux et aromatique ou légèrement acidulé;
- matières grasses sur l'extrait sec: au moins 40 %.

Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction des conditions techniques de production et de la durée de l'affinage.

L'AOP «Pecorino Sardo» de type «Maturo» doit présenter les caractéristiques suivantes:

- poids: compris entre 1,7 et 4 kg;
- hauteur du talon: 10 à 13 cm;
- diamètre des faces: 15 à 22 cm;
- croûte: lisse, consistante, tirant sur le jaune pour le fromage jeune et de couleur brune pour le fromage plus affiné;
- pâte: blanche, légère et élastique pour les fromages jeunes, dure ou parfois légèrement granuleuse pour les fromages plus affinés, qui tend à virer au jaune paille au fur et à mesure de l'affinage, compacte ou présentant quelques ouvertures;
- goût: agréablement piquant;
- matières grasses sur l'extrait sec: au moins 35 %.

Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction des conditions techniques de production et de la durée de l'affinage.

L'appellation d'origine du fromage «Pecorino Sardo» couvre également les fromages râpés, obtenus à partir de fromage «Pecorino Sardo», de type «Maturo», qui peuvent bénéficier de l'appellation d'origine et sont certifiés conformes à celle-ci. L'extension de la dénomination «Pecorino Sardo» est par conséquent réservée au fromage râpé présentant les paramètres techniques et technologiques indiqués ci-après:

- 1) matières grasses sur l'extrait sec: au moins 35 %
- 2) affinage dans l'aire de production: au moins 4 mois
- 3) humidité: maximum 42 %
- 4) additifs: conformément à la législation
- 5) caractéristiques organoleptiques: conformes aux paramètres définis dans la norme de production
- 6) épaisseur de la croûte: environ 6 mm
- 7) quantité de croûte: maximum 18 %

Si la croûte a déjà subi préventivement les traitements superficiels prévus par le cahier des charges, celle-ci devra être nettoyée et frottée de manière adéquate afin d'éliminer les résidus et les traces de ces traitements.

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

Le «Pecorino Sardo» est obtenu exclusivement à partir de lait entier de brebis produit dans la région Sardaigne; celui-ci peut être thermisé ou pasteurisé.

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

L'alimentation des ovins repose essentiellement sur l'utilisation directe des pâturages naturels, des prairies et des herbiers, auxquels sont ajoutés des fourrages et des aliments concentrés pour animaux.

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

L'ensemble du processus de production (élevage et production de lait, traitements thermiques, coagulation, demi-cuisson, moulage, égouttage et/ou pressage, salage et affinage) doit se dérouler dans l'aire visée au point 4.

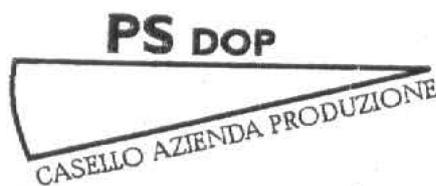
### 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

—

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Afin de garantir la traçabilité et le contrôle, lors du déstockage dans l'aire de production, le logo de l'AOP «Pecorino Sardo» est apposé sur les meules de fromage par l'entreprise de production au moyen d'un cachet à encre indélébile à usage alimentaire.

Marque de l'appellation lors du déstockage



Après le déstockage, compte tenu des caractéristiques du produit et des diverses phases intermédiaires de traitement, il est possible que la marque ne soit plus visible. En pareil cas, la traçabilité sera garantie par l'étiquette.

Lors de la mise à la consommation, toutes les meules de fromages bénéficiant de l'AOP «Pecorino Sardo» sont identifiées au moyen du pourtour de l'étiquette.

L'identification des meules de «Pecorino Sardo» est complétée par la présence d'une marque adhésive sur le pourtour de l'étiquette. Outre la marque, la mention «Dolce» ou «Mature» est apposée en fonction du type de produit; les références législatives de l'enregistrement de la dénomination sont indiquées et figurent également à l'intérieur de l'étiquette. La meule porte aussi un code alphanumérique qui l'identifie clairement.

Sur les étiquettes et les emballages utilisés pour la commercialisation ou la mise à la consommation du produit peuvent figurer conjointement l'appellation d'origine protégée et les marques privées selon les pratiques consacrées par les usages locaux, loyaux et constants, pour autant que celles-ci n'aient pas un caractère laudatif ou qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur. En revanche, il est interdit d'ajouter à la dénomination susmentionnée une qualification non expressément prévue par le présent cahier des charges.

Le «Pecorino Sardo» porteur de l'AOP, dont la période d'affinage s'est obligatoirement déroulée dans l'aire de production, peut être conditionné en meule entière ou en portions sous forme de petits cubes, de tranches, d'éclats, de copeaux ou d'autres formes similaires ainsi que râpé. Les portions conditionnées sous les formes précitées doivent porter un code d'identification inscrit à l'intérieur d'une marque imprimée sur le pourtour de l'étiquette sur laquelle figurent, outre la marque, la mention «Dolce» ou «Mature» en fonction du type du produit ainsi que les références législatives de l'enregistrement de l'appellation. Pour tous les autres formats, ce code est apposé selon des modalités précises. Le préconditionnement du produit préemballé est autorisé, lorsque le produit est conditionné au point de vente pour la vente assistée et immédiate.

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

L'aire d'origine du lait, de production et d'affinage de l'AOP «Pecorino Sardo» comprend l'ensemble du territoire de la région autonome Sardaigne.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

La Sardaigne est la deuxième île de la mer Méditerranée en termes de superficie et de densité démographique, mais elle constitue aussi un mini-continent en raison de la richesse notable des environnements naturels et humains qui la caractérisent.

L'île se distingue essentiellement par:

- 1) des conditions environnementales et climatiques particulières
- 2) une vocation agropastorale ancestrale, profondément ancrée dans le territoire.

En ce qui concerne le point 1, il apparaît que de nombreux éléments naturels qui ont disparu dans d'autres zones de la péninsule, ont pu être préservés en Sardaigne, à savoir des côtes solitaires, des montagnes, des forêts, des animaux rares et des plantes endémiques. Le climat, typiquement méditerranéen, est doux en hiver et chaud en été: les précipitations sont plus fréquentes au nord de l'île et sur le versant occidental et les jours d'ensoleillement représentent globalement 200 à 230 jours par an. Ce climat est en outre particulièrement influencé par la mer et par les vents forts qui soufflent régulièrement sur le territoire en toute saison. Les forêts recouvrent environ 18 % de la région; la végétation boisée est caractérisée essentiellement par la présence de chênes verts et de chênes pubescents. Les genévriers et les oliviers sauvages prédominent dans les zones côtières et dans la région du centre-est. Tout le reste du territoire est recouvert de vastes étendues de buissons de lentisques, de cistes et d'arbuscules ainsi que de nombreuses autres espèces florales sauvages typiques de l'île.

Pour ce qui est du point 2, il convient de noter que, depuis l'époque nuragique, l'élevage des ovins constitue pour une grande partie de la population de l'île la principale, voire l'unique source de revenus, et le secteur agropastoral, associé à celui de la transformation laitière ovine, figure encore aujourd'hui parmi les secteurs porteurs en raison du nombre de salariés et du volume du chiffre d'affaires de la réalité socioéconomique du territoire.

#### 5.2. Spécificité du produit

Le produit se distingue par:

- 1) sa croûte: lisse et souple, tirant sur le jaune pour le fromage jeune et de couleur brune pour le fromage plus affiné;
- 2) sa pâte: blanche, légère et élastique pour les fromages jeunes, dure ou parfois légèrement granuleuse pour les fromages plus affinés, compacte ou présentant quelques ouvertures, qui tend à virer au jaune paille au fur et à mesure de l'affinage;
- 3) son goût: doux et aromatique pour les meules jeunes et agréablement piquant pour les meules plus affinées.

#### 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)

Les caractéristiques particulières du fromage bénéficiant de l'AOP «Pecorino Sardo» décrites au point 5.2 sont sans aucun doute déterminées par la combinaison de facteurs naturels et humains, propres à l'aire d'origine.

En ce qui concerne les facteurs naturels, il apparaît que les conditions environnementales et climatiques particulières mentionnées au point 5.1 font que l'aire d'origine du «Pecorino Sardo» est particulièrement bien adaptée au pâturage et que les prairies naturelles, recouvertes d'une végétation variée de buissons, représentent une source très importante d'aliments pour les ovins élevés sur l'île, ce qui confère une qualité particulière au lait destiné au fromage «Pecorino Sardo».

Pour ce qui est des facteurs humains, il convient de souligner que les maîtres fromagers du secteur de la transformation ovine possèdent une grande habileté et des compétences indiscutables; ils savent parfaitement conjuguer les enseignements tirés d'une tradition ancestrale avec les connaissances et les technologies modernes, parvenant ainsi à optimiser les caractéristiques organoleptiques et sensorielles du «Pecorino Sardo».

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

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

L'administration compétente a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de modification de l'AOP «Pecorino Sardo» au *Journal officiel de la République italienne* n° 88 du 15.4.2013.

<sup>(4)</sup> Cf. note 3.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

---

**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 318/09)

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

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 <sup>(2)</sup>**

**DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9**

**«LOMNICKÉ SUCHARY»**

**N° CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013**

**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: modifications concernant le groupement demandeur et l'organe de contrôle.

**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. Point 4.2 du résumé: Modification de la teneur en graisses — aux fins de l'élaboration du cahier des charges, le secrétariat du demandeur initial s'est fondé, à tort, sur l'ancienne norme ON 562890 applicable aux biscuits de l'entreprise nationale Čokoládovny et l'a jointe en tant qu'annexe 8. Dans cette norme, le ratio correspondant à la prise journalière des différentes composantes de l'alimentation — lipides, glucides et protéines — avait été remplacé, pour la catégorie des lipides, par la teneur en graisses dans la matière sèche. Pour des raisons liées à la difficulté de contrôler le paramètre «graisses dans la matière sèche», il ne sera plus fixé de teneur en graisses (lipides) dans la matière sèche mais une teneur en lipides totaux dans le produit fini. Ce paramètre revêt une grande importance pour le consommateur. La teneur en lipides sera donc désormais indiquée comme suit: «Lipides totaux 11 % en poids au minimum».

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

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

2. Point 4.2 du résumé: la mention relative à la teneur en aflatoxines est modifiée de telle sorte que le libellé demeure conforme aux paramètres généraux applicables aux denrées alimentaires; il se lit désormais comme suit: «Aflatoxines B1, B2, G1, G2 — le produit doit satisfaire aux exigences légales.»
3. Point 4.2: La terminologie ainsi que les matières premières aromatiques utilisées ont été précisées comme suit:
  - à des fins d'actualisation de la terminologie, les termes «graisses solidifiées» ont été remplacés par les termes «graisses pour la biscuiterie»;
  - pour des raisons économiques ou de pénurie sur le marché, il est possible de remplacer la vanille par de la «vanilline» dans la préparation;
  - à l'issue d'une enquête effectuée auprès des fabricants, il a été décidé que comme certains d'entre eux incorporent de la cannelle ou du macis dans certaines variétés de «Lomnické suchary», il fallait par conséquent ajouter ces ingrédients à la liste des matières premières; les «amandes de noyaux d'abricots et de pêches désamérisées» n'étant plus produites, elles sont au contraire supprimées de la liste.
4. Point 4.2 du résumé: les «Lomnické suchary Dia» sont supprimés de la liste des variétés de «Lomnické suchary», car conformément à l'arrêté n° 113/2005 de la République tchèque sur l'étiquetage des denrées alimentaires et des produits du tabac, modifié le 23 décembre 2008, qui correspond à la réglementation de l'Union européenne, les mentions susceptibles de créer la confusion entre des denrées alimentaires courantes et des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière sont à bannir (article 4).
5. Point 4.5 du résumé: en ce qui concerne la durée de la période de levage, des contrôles ont mis en évidence des imprécisions et des erreurs d'ordre technique vraisemblablement introduites lors d'une transcription. Les pâtons sont mis à lever dans des moules graissés pendant une période qui n'excède pas 10 à 20 minutes environ. De même, des modifications sont apportées à la description du mode de cuisson, l'ajustement de l'humidité et de la température étant fonction du type de four. Ainsi, pour des raisons de maintien de la qualité des «Lomnické suchary», il est nécessaire d'adapter ces paramètres en fonction du type de four utilisé. La partie correspondante de la description initiale de la méthode d'obtention est remplacée par le texte suivant: «La pâte est découpée en petits tas ronds qui, après levage, sont roulés en longs pâtons, placés dans des moules graissés et mis à lever pendant environ 10 à 20 mn. Après levage, ils sont cuits dans un four chauffé à environ 200-250 °C pendant environ 30 à 45 mn.»
6. Points 4.5 et 4.8 du résumé: le retour à un mode de vente traditionnel et la possibilité de choisir entre plusieurs formes de conditionnement justifient une modification des dispositions relatives à l'emballage. La phrase: «Les biscuits sont emballés dans une feuille d'aluminium alimentaire et ces paquets sont placés dans une boîte en carton imprimée» est remplacée par le texte suivant: «Les biscuits sont emballés dans une feuille d'aluminium alimentaire et ces paquets sont placés dans une boîte en carton ou en fer-blanc imprimée. Tout autre emballage adapté au type de produit et satisfaisant aux normes obligatoires est également admis. Le fabricant peut vendre une partie de sa production directement au consommateur final pour consommation immédiate; dans ce cas, les biscuits ne doivent pas être emballés dans une feuille d'aluminium». En conséquence, les dispositions relatives à l'étiquetage se lisent comme suit: «La dénomination "Lomnické suchary" et la variété sont indiquées sur les boîtes d'emballage. Les mots "Lomnické suchary" sont composés en caractères plus grands que le reste du texte. Un côté de la boîte au moins est occupé par une image sur laquelle les biscuits sont représentés. Dans le cas des autres types d'emballage, y compris ceux prévus pour la vente directe de biscuits à la pièce aux consommateurs, la dénomination "Lomnické suchary" ainsi que la variété de biscuit doivent figurer sur l'emballage de la manière la plus évidente qui soit». Le libellé précité remplace intégralement le texte d'origine.

Pour remédier à l'erreur mentionnée précédemment, relative à l'utilisation de la norme n° ON 562890 (voir modification n° 1) jointe en tant qu'annexe 8 du cahier des charges, les deux dernières phrases du point 4.5 du cahier des charges ont été supprimées.
7. En raison des changements intervenus en ce qui concerne les nom et adresse du groupement demandeur, l'autorité chargée de vérifier le respect du cahier des charges et l'organe de contrôle chargé d'effectuer des analyses qualitatives et quantitatives, il a été procédé à la mise à jour de ces données.

## DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(3)</sup>**

**«LOMNICKÉ SUCHARY»**

**N° CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination**

«Lomnické suchary»

**2. État membre ou pays tiers**

République tchèque

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

**3.1. Type de produit**

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

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

Plusieurs variétés de «Lomnické suchary» sont produites: Lomnické suchary cukrované («Lomnické suchary» au sucre), Lomnické suchary oříškové («Lomnické suchary» aux noisettes), Lomnické suchary mandlové («Lomnické suchary» aux amandes), Lomnické suchary arašídové («Lomnické suchary» aux cacahouètes).

Le produit fini doit remplir les conditions suivantes à l'analyse sensorielle:

forme: petites tranches d'une épaisseur maximale de 18 mm;

surface: uniformément recouverte de sucre;

couleur: uniformément mordorée, lorsque l'on casse le biscuit;

porosité: adaptée, absence de cavités, de compacité ou de traces de pâte non mélangée;

consistance: dure, cassante, croustillante

saveur et odeur: selon la sorte, goût de zeste d'orange (de citron). Ne peut avoir un goût de brûlé ou un goût amer ou rance, ni aucun autre goût ou odeur étrangers.

Exigences physiques et chimiques:

Humidité 4 % en poids au maximum

Saccharose dans la matière sèche 33,5 % en poids au minimum

Lipides totaux 11 % en poids au minimum

Cendres dans la matière sèche 0,80 % en poids au maximum

«Sable» dans la matière sèche 0,10 % en poids au maximum

Métaux: arsenic, cadmium, plomb, mercure — le produit doit satisfaire aux exigences légales.

Examen microbiologique: les échantillons doivent satisfaire aux exigences légales en vigueur.

Aflatoxines B1, B2, G1, G2 — le produit doit satisfaire aux exigences légales.

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

Les «Lomnické suchary» sont destinés à la consommation directe. Ils sont à base de farine de froment ordinaire, de sucre (le cas échéant), de graisses pour la biscuiterie, de levure, de lait en poudre et de jaunes d'œufs en poudre, de zeste d'orange ou de citron et, selon la variété de biscuit, de cannelle, de

<sup>(3)</sup> Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

vanille ou de macis. Les jaunes d'œufs en poudre peuvent être remplacés par des jaunes d'œufs frais et la vanille par de la vanilline. Des noisettes, amandes ou cacahouètes concassées sont ajoutées à différentes variétés. Les tranches de biscuit cuites sont roulées dans du sucre glace.

#### 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*

Pour des raisons de maintien de la qualité et de l'hygiène du produit, le processus de fabrication s'effectue intégralement, de la préparation de la pâte au séchage, sur le lieu de production. Les «Lomnické suchary» sont un produit délicat, dont les techniques de fabrication ne permettent pas la délocalisation de certaines étapes du processus.

Principales étapes du processus technologique: les matières premières préparées selon la recette correspondant à la variété de biscuit donnée sont placées dans le mélangeur et bien mélangées. Du levain préalablement préparé et de l'eau potable sont ajoutés au mélange obtenu. Le tout est soigneusement mélangé de manière à obtenir une pâte ferme. La pâte est découpée en petits tas ronds qui, après levage, sont roulés en longs pâtons, placés dans des moules graissés et mis à lever pendant environ 10 à 20 mn. Après levage, ils sont cuits dans un four chauffé à environ 200-250 °C pendant environ 30 à 45 mn. Les pâtons de biscuit cuits sont mis à refroidir. Une fois amollis, ils sont découpés en petites tranches d'égale épaisseur et roulés individuellement dans du sucre glace. Les tranches de biscuit sont ensuite séchées au four à une température de 190 à 200 °C, après quoi elles sont égalisées et transférées vers le département emballage.

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

Les biscuits sont emballés dans une feuille d'aluminium alimentaire et ces paquets sont placés dans une boîte en carton ou en fer-blanc imprimée. Tout autre emballage adapté au type de produit et satisfaisant aux normes obligatoires est également admis. Le fabricant peut vendre une partie de sa production directement au consommateur final pour consommation immédiate; dans ce cas, les biscuits ne doivent pas être emballés dans une feuille d'aluminium.

Les produits d'une durée de conservation plus longue destinés à l'expédition doivent être nécessairement emballés directement après l'achèvement du processus de production, pour des raisons de maintien de la qualité. Les biscuits sont cassants et absorbent facilement l'humidité. Une dégradation de la qualité pourrait donc se produire lors d'un transport en plus grande quantité (les biscuits risquent de se casser et de devenir humides). Le but est également d'assurer une meilleure conservation et une plus grande traçabilité du produit.

#### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

La dénomination «Lomnické suchary» et la variété sont indiquées sur les boîtes d'emballage. Les mots «Lomnické suchary» sont composés en caractères plus grands que le reste du texte. Un côté de la boîte au moins est occupé par une image sur laquelle les biscuits sont représentés. Dans le cas des autres types d'emballage, y compris ceux prévus pour la vente directe de biscuits à la pièce aux consommateurs, la dénomination «Lomnické suchary» ainsi que la variété de biscuit doivent figurer sur l'emballage de la manière la plus évidente qui soit.

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

District de Semily, qui comprend les villes de Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou et Jablonec nad Nisou.

### 5. **Lien avec l'aire géographique**

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

L'aire de production délimitée des «Lomnické suchary» est située au pied de montagnes, dans une région dans laquelle la population locale vivait principalement de l'agriculture et de l'artisanat.

Les premières mentions historiques de la fabrication des «Lomnické suchary» dans l'aire géographique délimitée remontent à 1810, date à laquelle Michal Jína commença à confectionner ces biscuits à Lomnice nad Popelkou. Il s'agissait, au début, de biscuits de fabrication domestique vendus dans des hottes en osier sur les marchés. Dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, et plus précisément en 1856, le

petit-fils de Michal Jína mit au point un procédé de fabrication mécanique pour les «Lomnické suchary», qui permit d'approvisionner non seulement toute l'Autriche-Hongrie, mais aussi d'autres pays européens. Son fils, Josef Jína, fonda en 1907 la fabrique de Lomnice nad Popelkou, équipée pour l'époque de machines modernes. L'accent fut mis sur la qualité des produits. L'entreprise fut modernisée en 1942 et nationalisée en 1948. La fabrication des biscuits se poursuivit au sein de l'établissement Lomnický průmysl sucharů, qui passa en 1958 sous contrôle de l'établissement Průmysl trvanlivého pečiva Praha, puis de l'entreprise Čokoládovny Praha, à Modřany.

Après les événements de novembre 1989, Čokoládovny fut privatisée par la société Nestlé, qui abandonna la fabrication des «Lomnické suchary» en 1994. La société Vekos fut créée en 1995, et l'on nomma à sa tête Ladislav Kodejška (fils), qui reprit la fabrication des «Lomnické suchary» en se fondant sur d'anciennes recettes héritées de son père, formé au métier au sein de la famille Jína. Ces dernières années ont vu l'apparition d'autres petits fabricants, qui produisent des «Lomnické suchary» selon les anciennes recettes (EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška, etc.). L'association des fabricants de «Lomnické suchary» (sdružení výrobců Lomnických sucharů) a été créée en septembre 2005.

## 5.2. Spécificité du produit

L'apparence et le goût des «Lomnické suchary» sont le fruit d'une recette traditionnelle utilisée depuis près de 200 ans déjà et du savoir-faire des habitants de l'aire géographique délimitée. Leur fabrication est limitée à l'aire de production définie.

Les «Lomnické suchary» se caractérisent par leur fabrication et leur saveur; ils ont une forme, une apparence et un goût particuliers. Leur enrobage de sucre est typique de ces biscuits et ne se retrouve nulle part ailleurs. De même, le fait d'ajouter des noisettes, des amandes ou des cacahouètes en font un produit à part. La qualité élevée et constante de ce produit est liée à l'excellence des saveurs. Les «Lomnické suchary» sont un produit spécifique, uniquement fabriqué dans l'aire de production délimitée.

Depuis que ces biscuits sont fabriqués, ils ont toujours porté le nom de «Lomnické suchary», éventuellement accompagné de celui du fabricant (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos, etc.).

## 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)

De nombreux ouvrages imprimés de l'époque, des publications actuelles et des documents conservés au musée de la ville de Lomnice nad Popelkou font référence à l'histoire bicentenaire de la fabrication des «Lomnické suchary». Ce lien tissé de longue date avec l'aire de production ainsi que la qualité des «Lomnické suchary» sont également attestés par des publications [par exemple «Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou» (Lomnice nad Popelkou, ville des biscuits et du textile), publiée par Josef Mizera e. a., série C volume IX, Brno 1946, «Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.» (Description et histoire du district de Lomnice nad Popelkou) de Josef Fučík, 1926], des brochures d'époque, des comptines, des invitations à des foires, des remerciements reçus du président, des liens internet, etc. Josef Jína a obtenu le premier prix (Grand Prix) pour ses «Lomnické suchary» à l'exposition internationale de Paris, en 1927. Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et durant la première moitié du siècle dernier, les «Lomnické suchary» se firent connaître en Autriche, en Allemagne et en Italie sous ce nom. Durant l'entre-deux-guerres, ils s'exportèrent même jusqu'en Amérique. De nos jours, les «Lomnické suchary» sont distribués, depuis l'aire de production délimitée, sur la quasi-totalité du territoire de la République tchèque. Les descendants de la famille Jína à l'origine des «Lomnické suchary» ont tous participé, à des degrés divers, à l'histoire de la fabrication de ce produit. En raison du caractère unique de ces biscuits, la dénomination «Lomnické suchary» a été enregistrée comme appellation d'origine en République tchèque en 2003, sous le numéro 198.

## Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=211&plang=cs>

---

<sup>(4)</sup> Cf. note 3.







EUR-Lex (<http://new.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