

Journal officiel de l'Union européenne

C 363



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année
13 décembre 2013

Numéro d'information

Sommaire

Page

II Communications

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

Commission européenne

2013/C 363/01	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 363/02	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 ⁽¹⁾	2
2013/C 363/03	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⁾	3
2013/C 363/04	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.7082 — EVO/PKO/eService JV) ⁽¹⁾ ...	4
2013/C 363/05	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.7020 — LVMH/Loro Piana) ⁽¹⁾	4
2013/C 363/06	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.7090 — Vopak/Swedegas/GO4LNG JV) ⁽¹⁾	5

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

IV Informations

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

Commission européenne

2013/C 363/07	Taux de change de l'euro	6
2013/C 363/08	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	7

Cour des comptes

2013/C 363/09	Rapport spécial n° 14/2013 «L'aide financière directe de l'Union européenne à l'Autorité palestinienne»	8
---------------	---	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2013/C 363/10	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	9
---------------	--	---

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 363/11	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	10
---------------	---	----

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)

(2013/C 363/01)

Date d'adoption de la décision	25.10.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.37036 (13/N)	
État membre	Espagne	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Ayudas a la difusión del teatro y del circo y a la comunicación teatral y circense	
Base juridique	Resolución del INAEM por la que se convocan ayudas a la difusión del teatro y del circo y a la comunicación teatral y circense	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Culture	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 22 029 800 EUR Budget annuel: 7 343 300 EUR	
Intensité	65 %	
Durée	1.1.2014-31.12.2016	
Secteurs économiques	Arts, spectacles et activités récréatives	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Instituto Nacional de las Artes Escénicas y de la Música MECD Plaza de Rey, 1 28004 Madrid 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>

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 363/02)

Date d'adoption de la décision	8.11.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.37136 (13/N)	
État membre	France	
Région	Rhône-Alpes, Pays de la Loire	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Financement de la station de radio locale France Bleu Saint-Étienne Loire	
Base juridique	Loi n° 86-1067 du 30 septembre 1986 modifiée relative à la liberté de communication Décret du 13 novembre 1987 portant approbation du cahier des missions et des charges de la société Radio France Contrat d'objectifs et de moyens entre l'Etat et Radio France (2010-2014)	
Type de la mesure	Aide individuelle	Radio France
Objectif	Services d'intérêt économique général, Culture	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 600 000 EUR	
Intensité	50 %	
Durée	—	
Secteurs économiques	Information et communication, Édition et diffusion de programmes radio	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministère de la culture et de la communication 3 rue de Valois 75033 Paris Cedex 01 FRANCE	
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 363/03)

Date d'adoption de la décision	3.12.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36753 (13/N)	
État membre	Allemagne	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Siebtes Gesetz zur Änderung des Filmförderungsgesetzes	
Base juridique	Gesetz über Maßnahmen zur Förderung des Deutschen Films (Filmförderungsgesetz — FFG) in der Fassung des Siebten Änderungsgesetzes	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Culture	
Forme de l'aide	Prêt à taux réduit, subvention directe	
Budget	Budget global: 210 Mio EUR Budget annuel: 70 Mio EUR	
Intensité	80 %	
Durée	1.1.2014-31.12.2016	
Secteurs économiques	Activités cinématographiques, vidéo et de télévision	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Filmförderungsanstalt (FFA) Große Präsidentenstraße 9 10178 Berlin 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>

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire COMP/M.7082 — EVO/PKO/eService JV)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2013/C 363/04)

Le 6 décembre 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 32013M7082.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire COMP/M.7020 — LVMH/Loro Piana)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2013/C 363/05)

Le 15 novembre 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 32013M7020.
-

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire COMP/M.7090 — Vopak/Swedegas/GO4LNG JV)

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

(2013/C 363/06)

Le 6 décembre 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 32013M7090.
-

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

12 décembre 2013

(2013/C 363/07)

1 euro =

Monnaie			Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3775	AUD	dollar australien	1,5210
JPY	yen japonais	141,51	CAD	dollar canadien	1,4571
DKK	couronne danoise	7,4607	HKD	dollar de Hong Kong	10,6803
GBP	livre sterling	0,83970	NZD	dollar néo-zélandais	1,6562
SEK	couronne suédoise	9,0604	SGD	dollar de Singapour	1,7266
CHF	franc suisse	1,2211	KRW	won sud-coréen	1 448,33
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	14,2673
NOK	couronne norvégienne	8,4765	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,3675
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,6385
CZK	couronne tchèque	27,475	IDR	rupiah indonésien	16 596,36
HUF	forint hongrois	303,49	MYR	ringgit malais	4,4466
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	60,832
LVL	lats letton	0,7030	RUB	rouble russe	45,1292
PLN	zloty polonais	4,1823	THB	baht thaïlandais	44,201
RON	leu roumain	4,4538	BRL	real brésilien	3,2051
TRY	livre turque	2,8073	MXN	peso mexicain	17,8772
			INR	roupie indienne	85,4160

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

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2013/C 363/08)

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

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties concernées qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie les caractéristiques des dessins de toutes les nouvelles pièces⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009⁽²⁾, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays émetteur: Finlande

Sujet de commémoration: 150^e anniversaire du parlement de 1863, année marquant le début de la tenue de sessions parlementaires régulières en Finlande

Description du dessin:

la pièce commémorative de 2 euros porte la mention de l'année 1863, avec une plantule formant le 6, symbolisant l'avènement de la démocratie et du développement de la Finlande. L'indication du pays émetteur «SUOMI FINLAND», les deux termes étant séparés par la marque d'atelier, et l'année «2013» entourent le dessin, en demi-cercle.

La Diète de 1863 est l'amorce d'une période de «lumières». En Finlande, l'année 1863 marque le commencement d'une véritable démocratie, de la transparence de la presse et du droit d'utiliser la langue finnoise. Avec le début des sessions régulières de la Diète, les Finlandais voient considérablement s'accroître leurs possibilités d'influer sur la marche de leur propre pays. L'année inaugure une période de «lumières» pour la démocratie finlandaise.

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

Volume d'émission: 1 million

Date d'émission: septembre 2013

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

⁽²⁾ Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

COUR DES COMPTES

Rapport spécial n° 14/2013 «L'aide financière directe de l'Union européenne à l'Autorité palestinienne»

(2013/C 363/09)

La Cour des comptes européenne vous informe que son rapport spécial n° 14/2013 «L'aide financière directe de l'Union européenne à l'Autorité palestinienne» vient d'être publié.

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

Vous pouvez obtenir gratuitement le rapport sur support papier en vous adressant à la

Cour des comptes européenne
Unité «Audit: Production des rapports»
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tél. +352 4398-1
Courriel: eca-info@eca.europa.eu

ou en remplissant un bon de commande électronique sur EU-Bookshop.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2013/C 363/10)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	26.11.2013
Durée	26.11.2013-31.12.2013
État membre	Union européenne (tous les États membres)
Stock ou groupe de stocks	RED/N3LN.
Espèce	Sébastes de l'Atlantique (<i>Sebastes</i> spp.)
Zone	OPANO 3LN
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	71/TQ40

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2013/C 363/11)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

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

«NOISETTE DE CERVIONE — NUCIOLA DI CERVIONI»**N° CE: FR-PGI-0005-01083-14.01.2013****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni»

2. État membre ou pays tiers

France

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

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

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

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» est issue de la variété «Fertile de Coutard», du genre *Corylus avellana*.

3.2.1. La coque

L'involucre (enveloppe) est charnu, légèrement plus long que le fruit et peu nervuré. Il est assez échancré, moyennement denté et s'ouvre largement à maturité.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» a une forme de cœur aplati. Elle est subsphérique, légèrement comprimée latéralement.

Le calibre varie entre 18 et 22 mm.

⁽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 coque est assez épaisse, douce et lisse avec des stries à peine sensibles au toucher. La pointe est recouverte d'une douce pubescence.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» n'est pas uniforme. Elle montre des stries foncées et claires parcourant la coque de la cupule vers la pointe. Les couleurs sombres vers la cupule s'éclaircissent vers la pointe au fur et à mesure qu'elle devient pubescente.

La couleur: havane, tabac, miel, bai, et isabelle. La pointe pubescente est beaucoup plus claire, presque beige.

3.2.2. *L'amandon*

L'amandon présente une forme de cœur assez remarquable et que l'on ne retrouve pas sur les autres variétés. Il présente une coloration foncée unie entre brun et rouge acajou. Il n'est pas strié.

La «chaire» est ferme, de couleur blanc cassé à ivoire pâle.

Le poids relativement faible de l'amandon a pour corollaire une concentration du goût et des saveurs qui différencient la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» des autres noisettes, y compris de celles de la même variété produites hors de l'aire géographique. Le goût est franc et net. Ni rance, ni amer, ni aigre. On trouve un léger boisé mais en aucun cas de goût de sous bois humide ou de moisi. Elle est sucrée, d'un sucre brut, roux, aromatique. Certaines notes d'arboise et de farine sont possibles. Sur les amandons secs, on retrouve une saveur corsée, grillée, toastée.

La consistance, par contre n'est ni farineuse, ni aqueuse. Elle est au contraire onctueuse. Le goût d'huile, la sensation de gras, de beurre est nettement perceptible.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» peut être commercialisée en coque ou décortiquée.

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*

L'ensemble des opérations (plantation, production, récolte, séchage, stockage, calibrage, agréage, cassage et tri) doit être réalisé dans l'aire géographique.

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

Pour la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» en coque: tous les emballages fermés sont autorisés.

Pour les amandons: tous les types de matériaux alimentaires fermés sont autorisés. La vente en filet n'est pas autorisée.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» est conditionnée dans des sacs contenant au maximum 25 kg.

Le conditionnement des amandons doit être réalisé dans l'aire géographique.

En effet, le séchage se fait de façon naturelle sur des noisettes présentant un taux d'humidité ne dépassant pas 20 % à réception en station, grâce à des conditions hydroclimatologiques particulières de l'aire géographique (évaporation, influence des vents, ...). Durant le séchage, la «Noisette de

Cervione — Nuciola di Cervioni» est stockée en coque dans des caisses, palox ou silos, dans un local abrité et aéré et ce, jusqu'à son cassage. Ces conditions de conservations permettent d'éviter une reprise d'humidité durant le stockage.

Tout transport en dehors de l'aire géographique engendrerait un risque de reprise d'humidité de l'amandon.

Lorsqu'il a lieu, le cassage, réalisé mécaniquement, est effectué à la demande et concerne de faibles quantités. À ce stade, les amandons ne sont plus protégés par leur coque et sont ainsi très sensible à l'oxydation. Afin de prévenir tout risque d'oxydation et d'optimiser la qualité des fruits, le tri et le conditionnement des amandons s'effectuent immédiatement après la phase de cassage. Ces deux étapes, tri et conditionnement, sont indissociables et doivent être obligatoirement réalisées dans l'aire géographique.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage indique:

— le nom du produit: «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni»;

— le logo IGP de l'Union européenne.

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

La définition de l'aire géographique est basée sur les caractéristiques des zones où le noisetier était cultivé et sur les critères favorables à son développement (hygrométrie élevée, évapotranspiration potentielle faible, sols bien alimentés en eau l'été tout en restant drainés l'hiver et une altitude comprise entre 0 et 700 mètres).

L'aire géographique s'étend sur le département de la Haute-Corse, sur les communes suivantes:

Aghione, Aléria, Antisanti, Borgo, Campana, Campile, Canale-di-Verde, Carcheto-Brustico, Carpineto, Casabianca, Casalta, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cervione, Chiatra, Croce, Felce, Ficaja, Ghisonaccia, Giocatojo, Giuncaggio, Linguizzetta, Loreto-di-Casinca, Lucciana, Matra, Moita, Monaccia-d'Orezza, Monte, Nocario, Novale, Olmo, Ortale, Pancheraccia, Parata, Penta-di-Casinca, Perelli, Pero-Casevecchie, Piano, Piazzali, Piazzole, Piedicroce, Piedipartino, Pie-d'Orezza, Pietra-di-Verde, Pietroso, Poggio-Maraniccio, Poggio-Mezzana, Polveroso, Porri, La Porta, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapaggio, San-Damiano, San-Gavino-d'Ampugnani, San-Giovanni-di-Moriani, San-Giuliano, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-Poggio, Sant'Andréa-di-Cotone, Santa-Reparata-di-Moriani, Scata, Silvareccio, Sorbo-Ocagnano, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tox, Valle-d'Alesani, Valle-di-Campoloro, Valle-d'Orezza, Velone-Orneto, Venzolasca, Verdèse, Vescovato, Vezzani.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique présente des fonds de vallées argilo-schisteux comportant une forte composante limoneuse, allant de la zone de moyenne montagne (moins de 700 mètres) au bord de mer, orientés à l'est de la Corse, ce qui assure un ensoleillement et une hygrométrie spécifiques favorables à la culture des noisetiers. En outre, l'orientation nord-est entraîne des températures hivernales relativement basses et des précipitations annuelles importantes.

L'aire géographique, en bordure de mer méditerranée bénéficie, tout au long de l'année, d'une légère brise nord-ouest/sud-est (2 m/s en moyenne) qui, lorsqu'elle est associée aux pics d'évaporation observés durant l'été (de 2,5 à 4,5 mm/jr) contribue naturellement au séchage des noisettes.

Le principal ravageur du noisetier, le balanin, est absent de Corse, avantage de l'insularité. Sauf en cas de problème sanitaire, les vergers sont exempts de traitements phytosanitaires, contrairement à l'ensemble des autres zones de production.

5.1.2. *Facteurs humains*

Une culture ancienne en Corse

La culture du noisetier est attestée en Méditerranée depuis la plus haute antiquité notamment par des auteurs de la Rome Antique tels que Caton l'ancien (234-149) qui, dans le «Liber de agri cultura», fait état de l'existence de plusieurs variétés et en conseille la culture.

C'est au début du siècle dernier que la culture du noisetier a trouvé son essor et son apogée en Corse. Après le gel exceptionnel de 1905, les cédratiers corses sont décimés et remplacés par des plantations de noisetiers.

Le développement spectaculaire de l'industrie agroalimentaire entre les deux guerres encourage la culture de la noisette en Corse et fait de cette production un complément de revenu significatif.

Un savoir-faire spécifique

Le verger corse de noisetier, dont l'essentiel est aujourd'hui planté en variété Fertile de Coutard, présente les particularités de conduite culturale suivantes:

- une faible densité des plantations. Sur les anciens vergers les densités rencontrées sont majoritairement faibles et sur les nouvelles plantations la densité maximale est de 400 plants par hectare. Les distances inter rang et intra rang sont de 5 mètres au minimum;
- de petites surfaces des parcelles (en moyenne un hectare);
- une conduite des vergers en touffe permettant le renouvellement des tiges. L'élimination systématique du vieux bois ou du bois dépérissant, dans ce type de conduite, limite le développement de maladies sur le bois et laisse aux jeunes rameaux la possibilité de se développer;
- un desherbage mécanique;
- des apports de fertilisants sous forme d'engrais et d'amendements organiques uniquement;
- l'utilisation d'herbicide interdite;
- l'absence de traitement phytosanitaire préventif dans les vergers.

5.2. *Spécificité du produit*

Les principales caractéristiques de la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» sont:

- la taille de son amandon plus petit que celui observé sur d'autres fruits de même variété produits hors de l'aire géographique;
- le poids relativement faible de son amandon. En effet le poids de l'amandon de la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» n'excède que rarement 30 % alors que selon les observations du CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes), il est compris entre 39 et 44 % du poids du fruit entier pour des noisettes de même variété produites hors de l'aire géographique;
- cette caractéristique a pour corollaire une concentration du goût et des saveurs qui la différencie des autres noisettes;
- la forme de cœur assez remarquable de son amandon que l'on ne retrouve pas sur les autres variétés;
- la coloration foncée unie entre brun et rouge acajou de l'amandon, non strié;
- une chaire ferme, de couleur blanc cassé à ivoire pale.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» bénéficie également d'une réputation attestée.

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 lien causal de la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» est basé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

La noiseraie traditionnelle de la région de Cervione est composée exclusivement de Fertile de Coutard, variété qui y a trouvé les conditions, naturelles et humaines, d'une excellente adaptation.

L'ensoleillement et l'hygrométrie spécifiques de l'aire géographique permettent d'éviter une trop forte évapo-transpiration fatale au noisetier pendant sa période de croissance végétative. Les températures hivernales sont suffisamment basses pour obtenir un repos végétatif suffisant et la pluviométrie est idéale pour la culture du noisetier. Ces conditions, défavorables au développement fongique et bactérien, limitent également le risque de dépréciation de la qualité organoleptique des noisettes.

L'évaporation, dont les pics ont lieu durant la récolte, et la brise marine ont une influence significative et positive sur le séchage de la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» en conditions ambiantes naturelles.

La conduite spécifique du verger (faible densité des plantations, petite surface des parcelles, conduite en touffe et désherbage mécanique) permet de plus, de tirer profit de ces conditions naturelles favorables, sans épuiser les réserves du sol.

Le renoncement à la fertilisation chimique permet d'éviter les rendements excessifs (risque de noisettes insipides) et de réduire le développement de maladies.

La conduite en touffe, en favorisant la production de bois à celle des fruits, limite les rendements et favorise l'obtention de fruits à petit calibre. Cela confère à la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» un poids relativement faible de l'amandon et une forme de cœur remarquable ainsi qu'une concentration du goût et des saveurs qui la différencient des autres noisettes. L'utilisation exclusive d'amendements organiques qui libèrent de faibles quantités d'azote contribue également à limiter les rendements, et ainsi à l'obtention de petits amandons au goût intense.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» a également acquis une haute réputation de qualité, tant par son mode de production sain, naturel et respectueux de l'environnement que par la finesse de sa saveur.

La qualité de la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» et les quantités produites ont permis un véritable succès commercial dans les années 1960-1970 et une diffusion internationale du produit. La réputation du produit est également insulaire. Il est courant dans toute la Corse de faire référence lorsqu'il est question de noisette à la noisette de Cervione («a nuciola di Cervioni»). Cette référence est telle que dans le vocabulaire il est acquis en fonction des régions, d'employer le mot «nuciola» pour désigner la noisette de Cervione, alors que le mot du vocabulaire courant de ces régions est «nucellula».

Enfin, depuis 10 ans, le village de Cervione accueille la foire agricole et rurale de la noisette «A fiera di a nuciola» l'avant dernier week-end d'août. Très fréquenté, cet événement permet de présenter et faire déguster le produit coque ou transformé tant aux visiteurs locaux qu'aux touristes.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

<http://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPNoisettedeCervione-NucioladiCervioniV1.pdf>

⁽³⁾ Cf. note 2.

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