



Sommaire

IV Informations

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

Conseil

2014/C 432/01	Avis à l'attention des personnes et entités auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision 2010/788/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2014/862/PESC du Conseil, et par le règlement (CE) n° 1183/2005 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1275/2014 du Conseil	1
2014/C 432/02	Avis à l'attention des personnes concernées auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par le règlement (CE) n° 1183/2005 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1275/2014 du Conseil, mettant en œuvre l'article 9, paragraphes 1 et 4, du règlement (CE) n° 1183/2005 instituant certaines mesures restrictives spécifiques à l'encontre des personnes agissant en violation de l'embargo sur les armes imposé à la République démocratique du Congo	3
2014/C 432/03	Avis à l'attention des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la décision 2013/798/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2014/863/PESC du Conseil, et par le règlement (UE) n° 224/2014 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1276/2014 du Conseil concernant des mesures restrictives eu égard à la situation en République centrafricaine	4
2014/C 432/04	Avis à l'attention des personnes concernées auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par le règlement (UE) n° 224/2014 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1276/2014 du Conseil concernant des mesures restrictives eu égard à la situation en République centrafricaine	5

Commission européenne

2014/C 432/05	Taux de change de l'euro	6
---------------	--------------------------------	---

V Avis

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

Commission européenne

2014/C 432/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7470 — Schibsted/Telenor/SoBazaar JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2014/C 432/07	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	8
2014/C 432/08	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	12
2014/C 432/09	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	16

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

IV

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

CONSEIL

Avis à l'attention des personnes et entités auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision 2010/788/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2014/862/PESC du Conseil, et par le règlement (CE) n° 1183/2005 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1275/2014 du Conseil

(2014/C 432/01)

Les informations ci-après sont portées à l'attention des personnes figurant à l'annexe de la décision 2010/788/PESC du Conseil, telle que mise en œuvre par la décision d'exécution 2014/862/PESC du Conseil⁽¹⁾, et du règlement (CE) n° 1183/2005 du Conseil, tel que mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1275/2014 du Conseil⁽²⁾.

Le Conseil de sécurité des Nations unies a désigné les personnes et entités devant être inscrites sur la liste des personnes et entités auxquelles s'appliquent les mesures imposées aux paragraphes 13 et 15 de la résolution 1596 (2005) du Conseil de sécurité des Nations unies, telles que reconduites au paragraphe 3 de la résolution 1952 (2010) du Conseil de sécurité des Nations unies.

Les personnes et entités concernées peuvent adresser à tout moment au comité des Nations unies établi en vertu du paragraphe 8 de la résolution 1533 (2004) du Conseil de sécurité des Nations unies une demande de réexamen des décisions par lesquelles elles ont été inscrites sur la liste des Nations unies, en y joignant, le cas échéant, des pièces justificatives. Cette demande doit être envoyée à l'adresse suivante:

Point focal pour les demandes de radiation
Service du secrétariat des organes subsidiaires du Conseil de sécurité
Bureau DC2 2034
Organisation des Nations unies
New York, NY 10017
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
Tél. +1 9173679448
Fax +1 2129631300
Courriel: delisting@un.org

À la suite de la décision des Nations unies, le Conseil de l'Union européenne a établi que les personnes figurant dans l'annexe susmentionnée devraient être inscrites sur la liste des personnes et entités soumises aux mesures restrictives prévues dans la décision 2010/788/PESC, telle que mise en œuvre par la décision d'exécution 2014/862/PESC, et dans le règlement (CE) n° 1183/2005, tel que mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1275/2014. Les raisons justifiant cette inscription sont mentionnées dans les rubriques relatives à chaque personne concernée dans les annexes de la décision et du règlement du Conseil.

L'attention des personnes concernées est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), selon les indications figurant sur les sites internet énumérés à l'annexe II du règlement (CE) n° 1183/2005, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser les fonds gelés pour couvrir des besoins essentiels ou procéder à certains paiements (voir article 3 du règlement).

Les personnes concernées peuvent adresser au Conseil, à l'adresse visée ci-dessous, une demande de réexamen de la décision par laquelle elles ont été inscrites sur la liste susmentionnée, en y joignant des pièces justificatives:

⁽¹⁾ JO L 346 du 2.12.2014, p. 36.

⁽²⁾ JO L 346 du 2.12.2014, p. 3.

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

Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

L'attention des personnes concernées est également attirée sur la possibilité de contester la décision du Conseil devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 275, deuxième alinéa, et à l'article 263, quatrième et sixième alinéas, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

Avis à l'attention des personnes concernées auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par le règlement (CE) n° 1183/2005 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1275/2014 du Conseil, mettant en œuvre l'article 9, paragraphes 1 et 4, du règlement (CE) n° 1183/2005 instituant certaines mesures restrictives spécifiques à l'encontre des personnes agissant en violation de l'embargo sur les armes imposé à la République démocratique du Congo

(2014/C 432/02)

L'attention des personnes concernées est attirée sur les informations ci-après, conformément à l'article 12 du règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

La base juridique du traitement des données est le règlement (CE) n° 1183/2005 du Conseil ⁽²⁾, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1275/2014 du Conseil ⁽³⁾.

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

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

Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

Les finalités du traitement des données sont l'établissement et l'actualisation de la liste des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par le règlement (CE) n° 1183/2005, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1275/2014.

Les personnes concernées sont les personnes physiques qui satisfont aux critères d'inscription sur la liste fixés dans le présent règlement.

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

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

Sans préjudice des limitations prévues à l'article 20, paragraphe 1, points a) et d), du règlement (CE) n° 45/2001, il sera répondu aux demandes d'exercice des droits d'accès, de rectification ou d'opposition conformément à la section 5 de la décision 2004/644/CE du Conseil ⁽⁴⁾.

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

Les personnes concernées peuvent saisir le contrôleur européen de la protection des données conformément au règlement (CE) n° 45/2001.

⁽¹⁾ JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ JO L 193 du 23.7.2005, p. 1.

⁽³⁾ JO L 346 du 2.12.2014, p. 3.

⁽⁴⁾ JO L 296 du 21.9.2004, p. 16.

Avis à l'attention des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la décision 2013/798/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2014/863/PESC du Conseil, et par le règlement (UE) n° 224/2014 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1276/2014 du Conseil concernant des mesures restrictives eu égard à la situation en République centrafricaine

(2014/C 432/03)

Les informations figurant ci-après sont portées à l'attention des personnes figurant à l'annexe de la décision 2013/798/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2014/863/PESC du Conseil ⁽¹⁾, et à l'annexe I du règlement (UE) n° 224/2014 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1276/2014 du Conseil ⁽²⁾ concernant des mesures restrictives eu égard à la situation en République centrafricaine.

Le 4 novembre 2014, le Comité des sanctions institué en vertu de la résolution 2127 (2013) du Conseil de sécurité des Nations unies a actualisé les informations relatives à trois personnes reprises sur la liste des personnes et entités faisant l'objet des mesures imposées par les paragraphes 30 et 32 de la résolution 2134 (2014).

Les personnes concernées peuvent adresser à tout moment au comité des Nations unies établi en vertu de la résolution 2127 (2013) une demande de réexamen des décisions par lesquelles elles ont été inscrites sur la liste des Nations unies, en y joignant, le cas échéant, des pièces justificatives. Cette demande doit être envoyée à l'adresse suivante:

Organisation des Nations unies
Point focal pour les demandes de radiation
Service du secrétariat des organes subsidiaires du Conseil de sécurité
Bureau DC2 0853B
New York, NY 10017
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
Tél. +1 9173679448
Fax +1 2129631300
Courriel: delisting@un.org

Pour de plus amples informations, voir: <http://www.un.org/sc/committees/2127/>

À la suite de la décision des Nations unies, le Conseil de l'Union européenne a estimé que les personnes désignées par les Nations unies devaient être inscrites sur les listes des personnes et entités qui font l'objet des mesures restrictives prévues par la décision 2013/798/PESC du Conseil et le règlement (UE) n° 224/2014 du Conseil. Les motifs justifiant l'inscription des personnes concernées sur ces listes sont mentionnés en regard des entrées correspondantes de l'annexe de la décision du Conseil et de l'annexe I du règlement du Conseil.

L'attention des personnes concernées est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), selon les indications figurant sur les sites web mentionnés à l'annexe II du règlement (UE) n° 224/2014 du Conseil, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser des fonds gelés pour répondre à des besoins fondamentaux ou procéder à certains paiements (voir article 7 du règlement).

Les personnes concernées peuvent adresser au Conseil une demande de réexamen de la décision par laquelle elles ont été incluses sur les listes en question, en joignant les pièces justificatives requises. Toute demande en ce sens doit être envoyée à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
DG C 1C
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE
Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

L'attention des personnes concernées est également attirée sur le fait qu'il est possible de contester la décision du Conseil devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 275, deuxième alinéa, et à l'article 263, quatrième et sixième alinéas, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

⁽¹⁾ JO L 346 du 2.12.2014, p. 52.

⁽²⁾ JO L 346 du 2.12.2014, p. 19.

Avis à l'attention des personnes concernées auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par le règlement (UE) n° 224/2014 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1276/2014 du Conseil concernant des mesures restrictives eu égard à la situation en République centrafricaine

(2014/C 432/04)

L'attention des personnes concernées est attirée sur les informations ci-après, conformément à l'article 12 du règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

La base juridique du traitement des données est le règlement (UE) n° 224/2014 du Conseil ⁽²⁾, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1276/2014 du Conseil ⁽³⁾.

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

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

Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

Les finalités du traitement des données sont l'établissement et l'actualisation de la liste des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par le règlement (UE) n° 224/2014 ⁽⁴⁾, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 1276/2014.

Les personnes concernées sont les personnes physiques qui satisfont aux critères d'inscription sur la liste fixés dans ledit règlement.

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

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

Sans préjudice des limitations prévues à l'article 20, paragraphe 1, points a) et d), du règlement (CE) n° 45/2001, il sera répondu aux demandes d'exercice des droits d'accès, de rectification ou d'opposition conformément à la section 5 de la décision 2004/644/CE du Conseil ⁽⁵⁾.

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

Les personnes concernées peuvent saisir le contrôleur européen de la protection des données conformément au règlement (CE) n° 45/2001.

⁽¹⁾ JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ JO L 70 du 11.3.2014, p. 1.

⁽³⁾ JO L 346 du 2.12.2014, p. 19.

⁽⁴⁾ JO L 70 du 11.3.2014, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 296 du 21.9.2004, p. 16.

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾1^{er} décembre 2014

(2014/C 432/05)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,2469	CAD	dollar canadien	1,4213
JPY	yen japonais	147,62	HKD	dollar de Hong Kong	9,6691
DKK	couronne danoise	7,4401	NZD	dollar néo-zélandais	1,5838
GBP	livre sterling	0,79270	SGD	dollar de Singapour	1,6285
SEK	couronne suédoise	9,2562	KRW	won sud-coréen	1 381,40
CHF	franc suisse	1,2028	ZAR	rand sud-africain	13,7542
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,6742
NOK	couronne norvégienne	8,6745	HRK	kuna croate	7,6758
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 317,53
CZK	couronne tchèque	27,626	MYR	ringgit malais	4,2720
HUF	forint hongrois	306,43	PHP	peso philippin	55,869
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	65,2758
PLN	zloty polonais	4,1782	THB	baht thaïlandais	40,958
RON	leu roumain	4,4335	BRL	real brésilien	3,1991
TRY	livre turque	2,7673	MXN	peso mexicain	17,3472
AUD	dollar australien	1,4681	INR	roupie indienne	77,3564

⁽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 M.7470 — Schibsted/Telenor/SoBazaar JV)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 432/06)

1. Le 24 novembre 2014, la Commission européenne a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Schibsted ASA («Schibsted», Norvège) et Telenor ASA («Telenor», Norvège) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de SoBazaar AS («SoBazaar», Norvège), une entreprise nouvellement créée constituant une entreprise commune, par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Schibsted: diverses activités dans le secteur des médias, notamment la presse écrite et en ligne,
 - Telenor: divers services dans les domaines des télécommunications, de la télévision, de la radiodiffusion et d'internet,
 - SoBazaar: plateforme sociale de mode en ligne actuellement exploitée par Telenor sous la marque SOBAAZAR.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence M.7470 — Schibsted/Telenor/SoBazaar JV, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

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

(2014/C 432/07)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande d'enregistrement en application de 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⁾**

«PATATA ROSSA DI COLFIORITO»

N° CE: IT-PGI-0005-01236-2.6.2014

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Patata Rossa di Colfiorito»

2. État membre ou pays tiers

Italie

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 dénomination «Patata Rossa di Colfiorito» désigne les tubercules mûrs issus de l'espèce *Solanum tuberosum* (*Solanum tuberosum* L.; 2n = 4x = 48) de la famille des solanacées, cultivés à partir de variétés des semences de base inscrites dans les catalogues nationaux des variétés des États membres de l'Union européenne et se caractérisant par une peau de couleur rouge et une chair de couleur jaune clair.

Afin de garantir leur typicité et leur identification, les tubercules doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- être entiers, complètement recouverts de peau, exempts de taches,
- être de forme ovale allongée et irrégulière,
- être sains: les produits atteints de pourriture et d'autres maladies ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation sont exclus,
- être exempts de dégâts dus au gel,
- ne pas présenter d'odeur et/ou de saveur différant de ses caractéristiques normales,
- avoir une peau de couleur rouge,
- yeux superficiels pouvant être ôtés facilement.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Les valeurs de référence qui caractérisent le produit sont les suivantes:

- calibre: 35 mm, au minimum,
- fermeté: essai de compression (contrainte de cisaillement) > 1,2 kgf/cm²,
- teneur en composés phénoliques totaux > 300 mg/kg,
- couleur rouge caractéristique de la peau – couleur (X, Y, Z) adimensionnelle:
 - X > 13 adimensionnelle,
 - Y > 12 adimensionnelle,
 - Z > 6 adimensionnelle.

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 phases de production, du semis à la récolte, de la «Patata Rossa di Colfiorito» doivent advenir dans l'aire géographique délimitée.

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

Les pommes de terre récoltées sont placées dans des entrepôts qui doivent permettre d'assurer les conditions nécessaires à une bonne conservation des tubercules: ils doivent permettre le séchage de la surface des tubercules dès leur arrivée, favoriser la cicatrisation des blessures dues à la récolte et empêcher la condensation de l'eau à la surface des pommes de terre. Dans les entrepôts, les pommes de terre peuvent être placées dans de grands sacs de nylon aérés ou de grandes caisses. Le recours à un procédé de conservation utilisant les techniques modernes de conservation au sens de la réglementation en vigueur en la matière est toutefois autorisé. Pendant la conservation, l'utilisation de produits antigerminatifs n'est pas autorisée.

Le conditionnement s'effectue dans des emballages reconnaissables à leur couleur rouge.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les mentions de la dénomination «Patata Rossa di Colfiorito IGP» et du symbole de l'Union doivent figurer en caractères d'imprimerie de mêmes dimensions sur l'étiquette et sur les conteneurs; aucune autre mention de taille supérieure ne doit être présente sur l'étiquette.

Afin d'assurer son identification aisée par le consommateur, la mention présente les caractéristiques d'impression suivantes:

- a) mention: «Patata Rossa di Colfiorito IGP»;
- b) type de caractères: Bodoni MT black;
- c) spécification des couleurs Pantone utilisées dans le logo: RED 032.

Patata Rossa di Colfiorito IGP

Sur les étiquettes des emballages doivent figurer tous les éléments permettant d'identifier:

- a) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du producteur individuel ou associé et du conditionneur;
- b) la marque spécifique pour le produit destiné être commercialisé à l'étranger;
- c) les éventuelles indications complémentaires et accessoires ne présentant pas un caractère laudatif et n'étant pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur sur la nature et les caractéristiques du produit.

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

La culture de la «Patata Rossa di Colfiorito» est autorisée à une altitude minimale de 470 mètres au-dessus du niveau de la mer. L'aire appartient à la zone montagneuse des Apennins d'Ombrie et des Marches, entre la zone située à l'est de la province de Pérouse et celle à l'ouest de la province de Macerata. L'aire concerne en partie les communes d'Ombrie suivantes: Foligno, Nocera Umbra, Valtopina, Sellano, ainsi que les communes des Marches suivantes: Serravalle di Chienti, Muccia, Pieve Torina, Sefro, Visso et Montecavallo.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique dans laquelle est cultivée la «Patata Rossa di Colfiorito» couvre une bonne partie des Apennins d'Ombrie et des Marches. L'un des facteurs les plus caractéristiques est l'altitude, qui limite l'aire de culture à une altitude minimale de 470 mètres au-dessus du niveau de la mer. D'un point de vue granulométrique, l'aire de culture est constituée de terres qui contribuent à la différenciation de cette culture, c'est-à-dire des terres siliceuses riches en grains solides, légèrement acides, légères, souples, perméables, profondes.

Les conditions climatiques sont de type montagnard, avec des hivers froids et neigeux et des étés frais.

Les précipitations sont fortes dans les zones les plus élevées (plus de 1 500 millimètres par an) et diminuent avec l'altitude. Les chutes de neige sont abondantes en hiver mais le manteau neigeux ne perdure qu'au-delà des 1 000 mètres. Parmi les vents assez fréquents, on peut citer le grecale (NE) et le sirocco (SE).

5.2. Spécificité du produit

La «Patata Rossa di Colfiorito» se caractérise par:

sa teneur élevée en polyphénols,

sa couleur rouge,

sa consistance et sa fermeté caractéristiques,

sa forme irrégulière.

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 facteurs déterminant la réputation et les caractéristiques d'identification de la «Patata Rossa di Colfiorito» sont liés aux particularités pédoclimatiques de l'aire de référence, à la technique de culture et aux modes de conservation utilisés ainsi qu'au fait que l'identité physique et la couleur du tubercule tout comme le lien entre la dénomination et le territoire sont largement reconnus. L'aspect pédologique est particulièrement remarquable: les caractéristiques du sol, en effet, contribuent de façon déterminante à la croissance, à la forme ainsi qu'aux caractéristiques chimiques et organoleptiques du tubercule.

L'environnement tend à modifier la forme de la pomme de terre «Patata Rossa di Colfiorito» en raison de la «souffrance» subie par celle-ci au cours de sa croissance à cause de facteurs liés au territoire. La fermeté de la chair et la forme irrégulière de la pomme de terre sont en effet dues au sol riche en grains solides typique de l'aire, au climat et à l'irrigation limitée.

Les conditions «extrêmes» de l'aire influent également de manière très significative sur la richesse en polyphénols dans la mesure où le type d'enzymes responsables de la biosynthèse des polyphénols est particulièrement sensible aux caractéristiques environnementales de l'aire.

Les témoignages oraux et écrits qui démontrent les liens historiques, culturels et sociaux existant entre le produit et le territoire sont nombreux.

Des revues spécialisées, des photographies et des témoignages audiovisuels attestent l'excellente réputation de la «Patata Rossa di Colfiorito», tout comme la «Sagra della Patata Rossa di Colfiorito», festivité qui en est à sa 36^e édition. La «Patata Rossa di Colfiorito» a été officialisée par la région d'Ombrie elle-même, qui l'a inscrite, à juste titre, sur la liste de ses produits traditionnels, tradition qui remonte donc à plus de vingt-cinq ans.

La «Patata Rossa di Colfiorito» est utilisée, comme ingrédient principal ou non, dans plusieurs recettes de la gastronomie locale: bouillie, grillée, en salade, frite, rôtie ou utilisée pour la production de pains, de focaccia et de purées. On peut également s'en servir pour fabriquer d'excellents gnocchis, très présents dans la gastronomie locale.

Référence à la publication du cahier des charges

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

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Patata Rossa di Colfiorito» au *Journal officiel de la République italienne* n° 93 du mardi 22 avril 2014.

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 encore

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 «Prodotti DOP IGP» (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP, IGP e STG» (sur le côté gauche de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Voir note 2 de bas de page.

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

(2014/C 432/08)

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⁾.

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⁾

«VLAAMSE LAURIER»

N° CE: BE-PGI-0005-01125-2.7.2013

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Vlaamse laurier»

2. État membre ou pays tiers

Belgique

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 3.5: fleurs et plantes ornementales.

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

Le «Vlaamse laurier» est le laurier en arbre ou arbuste prêt à la vente du genre *Laurus nobilis*, famille des lauracées, et ses cultivars. Le «Vlaamse laurier» a minimum cinq ans et est taillé de façon symétrique en diverses formes géométriques.

La plante possède un tronc sain et de belles feuilles vertes sans traces de résidus visibles. Elle présente un port compact et des entre-nœuds (espaces séparant deux bourgeons foliaires) courts.

La plante est bien centrée dans un pot propre, exempt de mauvaises herbes apparentes, offrant un bord suffisant pour l'arrosage et, dans le cas du «Vlaamse laurier» sur tige, le tronc ne présente pas de gourmands.

Après 5 ans, les plantes présentent au moins les dimensions suivantes:

- pyramides et pyramides sur tige: minimum 80 cm de haut,
- boules et boules sur tige: diamètre minimal de 30 cm,
- colonnes et autres figures géométriques: minimum 80 cm de haut,
- formes en espalier: minimum 80 cm de haut,
- spirales et troncs tressés: diamètre minimal de la boule de 30 cm.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

—

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

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

La culture complète du «Vlaamse laurier», de la production à partir de boutures jusqu'au produit final, a lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquette porte la dénomination enregistrée «Vlaamse laurier» et le logo de l'IGP.

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

L'aire de production du «Vlaamse laurier» se limite aux arrondissements administratifs de Bruges, Gand, Eeklo, Roulers et Tielt dans les provinces belges de Flandre-Occidentale et de Flandre-Orientale.

5. Lien avec l'aire géographique

L'origine géographique du «Vlaamse laurier» est un élément décisif influant sur sa qualité spécifique. C'est au savoir-faire des horticulteurs locaux, acquis au fil des siècles, et aux conditions climatiques de la région que le «Vlaamse laurier» doit son caractère particulier. Sa renommée est attestée par les statistiques d'exportation de ce produit, son prix de vente élevé et le fait que la plante est exposée lors de très nombreuses manifestations prestigieuses.

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Climat océanique

Grâce à la proximité de la mer du Nord, qui est réchauffée par le courant chaud du Gulf Stream en provenance de l'océan Atlantique, et aux vents dominants d'ouest à sud-ouest, l'aire géographique bénéficie d'un climat océanique doux. Ce climat maritime tempéré se caractérise d'ordinaire par des étés frais (20 °C en moyenne) et humides et des hivers relativement doux et pluvieux.

Les horticulteurs exploitent du mieux possible la culture en extérieur au printemps, en été et à l'automne, qui permet une croissance équilibrée et plus compacte que dans les pays situés plus au sud, où les températures sont plus élevées et la croissance plus abondante. Les plants de «Vlaamse laurier» résistent mieux aux températures basses (supérieures à 0 °C) que les lauriers cultivés dans le Sud.

À l'automne, les plants de «Vlaamse laurier» sont rentrés et protégés afin d'éviter tout dégât dû au gel. Au cours de l'hivernage, la plante entre en dormance. Dans les pays plus méridionaux, la croissance de la plante se poursuit toutefois pratiquement sans interruption. Pendant toute la période de croissance (5 ans) du «Vlaamse laurier», ainsi que par la suite, les températures trop basses ou trop élevées dans le climat océanique doux sont évitées. Il en résulte un «Vlaamse laurier» d'une qualité supérieure. Déjà au XVI^e siècle, les botanistes Dodoens et Lobelius indiquaient que le laurier poussait très bien dans la région: «Ces *Laurus* poussent abondamment en Espagne et dans les pays chauds de ce type. Aux Pays-Bas, l'arbuste est planté dans les jardins et soigneusement abrité contre le froid en hiver, sauf en Zélande et à proximité de la mer, où le sol est salé.»

Savoir-faire local

La qualité spécifique du produit final est due, dans une large mesure, au savoir-faire local dont bénéficient les horticulteurs qui cultivent le «Vlaamse laurier». En Flandre, le laurier est multiplié par bouturage, et non par semis, depuis plus de 500 ans. De cette manière, les jeunes plants sont des clones et possèdent donc tous le même génotype et phénotype. La sélection rigoureuse et à long terme effectuée par les horticulteurs eux-mêmes a permis aux spécialistes du «Vlaamse laurier» d'obtenir des plantes très uniformes. Chaque année, le producteur choisit les pousses les plus vigoureuses, les mieux ramifiées et à la couleur vert foncé la plus prononcée qui s'épanouissent le mieux dans le climat océanique doux.

Le «Vlaamse laurier» est cultivé en pot et repoté très régulièrement en fonction du rapport entre la taille du pot et de la plante, de la croissance enregistrée et de la quantité de substrat disponible. La limitation du volume racinaire ralentit la croissance de la plante, ce qui a un effet bénéfique sur sa mise en forme.

Après un an, l'horticulteur détermine, en fonction de la croissance et de la ramification des plantes, celles qui se prêteront le mieux à telle ou telle forme.

La taille est un facteur essentiel dans la culture du «Vlaamse laurier», tant pour la conduite de la plante que pour favoriser l'apparition d'entre-nœuds plus courts. Il convient de distinguer à ce sujet la taille hivernale de la taille estivale. Lors de la taille d'hiver, une plante symétrique, présentant une forme géométrique typique, est formée. La taille d'été s'effectue en fonction de la vigueur végétative et de la nécessité d'améliorer la qualité. La taille estivale permet une bonne ramification des branches et confère ainsi aux plantes leur forme bien dense.

Le fait que 95 % des entreprises qui cultivent le «Vlaamse laurier» ne produisent que cette plante est unique au monde. Cette spécialisation poussée est apparue dès le XVII^e siècle, en Flandre-Occidentale tout d'abord, dans la région de Bruges, puis en Flandre-Orientale. Le laurier n'a jamais été cultivé sur le reste du territoire belge.

Avant la Première Guerre mondiale, l'aire géographique comptait une centaine d'horticulteurs spécialisés dans le laurier dont le «Vlaamse laurier» était la culture principale. L'association du «Vlaamse laurier» a vu le jour en 1996. Le nombre d'exploitations a diminué, de sorte qu'il ne reste aujourd'hui qu'une quinzaine de sociétés actives qui produisent en moyenne 15 000 à 20 000 plants chacune.

5.2. Spécificité du produit

Le savoir-faire local des horticulteurs spécialisés associé au climat océanique doux de la région font du «Vlaamse laurier» un des fleurons de l'horticulture flamande. Le mode de production permet de veiller à ce que le «Vlaamse laurier» corresponde à la description faite au point 3.2.

Le «Vlaamse laurier» se caractérise par:

- sa production à partir de boutures qui aboutit à une grande uniformité,
- son port équilibré et compact,
- une bonne ramification et des entre-nœuds courts,
- son feuillage vert foncé,
- sa taille symétrique donnant naissance à une forme géométrique (pyramide, boule, colonne...)
- sa tolérance au froid.

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)

Lien entre l'aire géographique et la qualité spécifique du «Vlaamse laurier»

Le climat océanique de l'aire géographique associé au savoir-faire local des horticulteurs, qui se transmet depuis plusieurs générations, permettent de garantir la qualité spécifique de ce produit. Du fait de la douceur des températures tant estivales qu'hivernales dans l'aire géographique, les plantes offrent un port plus compact et équilibré que celui des lauriers cultivés dans le Sud. Leur uniformité est frappante, du fait de la production par bouturage. La méthode de taille intensive et soignée appliquée confère aux plants de «Vlaamse laurier» leur forme symétrique caractéristique (boules, pyramides, colonnes...) et assure une bonne ramification et des entre-nœuds courts.

Lien entre l'aire géographique et la réputation du «Vlaamse laurier»

La preuve que le «Vlaamse laurier» est connu en dehors de l'aire géographique et jouit donc d'une renommée importante est apportée par le fait qu'à l'heure actuelle, 90 % de la production annuelle sont exportés à un prix qui se situe, en moyenne, à un niveau 30 à 40 % plus élevé que celui des lauriers d'autres pays. Les cultivateurs louent également leurs spécimens de «Vlaamse laurier» les plus précieux (anciens) à titre de plantes ornementales lors de manifestations telles que la Coupe du monde de football en Allemagne (2006) ou pour la création d'un labyrinthe réalisé en «Vlaamse laurier» pour Tommy Hilfiger à Amsterdam. Le «Vlaamse laurier» est également présent dans les maisons royales du Danemark et de Belgique, la maison Cartier à Saint-Petersbourg, la maison de ventes aux enchères de Christie's à Paris et la résidence privée de la chanteuse Madonna en Angleterre. Les clients des pays du Nord préfèrent le «Vlaamse laurier» aux autres lauriers du fait de la résistance au froid de ces plantes ornementales flamandes.

Le «Vlaamse laurier» occupe régulièrement le devant de la scène en Belgique: lors du marché de Bruges en 2010, Daniël Ost, le plus célèbre artiste floral belge, a ainsi créé un jardin de lauriers qui a accueilli 80 000 visiteurs. En 2013, la Grand-Place de Bruxelles a été décorée à l'aide de plants de «Vlaamse laurier».

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/Vlaamse%20laurier.pdf>

ou

www.vlaanderen.be/landbouw → beleid → kwaliteitssystemen → Europese kwaliteitssystemen → vlaamse dossiers

⁽³⁾ Voir note 2 de bas de page.

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

(2014/C 432/09)

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

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

«PRESUNTO DE BARRANCOS»/«PALETA DE BARRANCOS»

N° CE: PT-PDO-0105-0010-7.7.2010

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 (règles applicables à la coupe et au tranchage, organisme de contrôle, groupement de producteurs)

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. Dénomination du produit

Introduction de la dénomination «Paleta de Barrancos», les épaules — membres antérieurs après affinage, ancestralement dénommés «Paleta de Barrancos», étant incluses dans le cahier des charges.

3.2. Description du produit

Une description du produit «Paletas de Barrancos» est introduite dans le cahier des charges et dans le document unique. Les caractéristiques physiques de la «Paleta de Barrancos», ainsi que les caractéristiques de la matière première, sont détaillées, étant donné qu'il s'agit du membre antérieur du porc, tandis que le «Presunto de Barrancos» est obtenu à partir du membre postérieur.

⁽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 «Paleta de Barrancos» est un morceau de viande en tout point identique au «Presunto de Barrancos», à l'exception du poids, étant donné qu'il provient des extrémités antérieures de l'animal dont proviennent les jambons («presuntos»).

Les «Paletas de Barrancos» n'étaient pas initialement couvertes par la protection de l'appellation d'origine, étant donné qu'elles étaient par le passé réservées à la consommation familiale ou commercialisées ponctuellement au niveau local. À la suite de l'évolution des habitudes de consommation et étant donné qu'il s'agit de morceaux de viande plus petits résultant du même mode de production et ayant, par conséquent, les mêmes caractéristiques que le «Presunto de Barrancos», elles sont actuellement rentables économiquement et réputées et nécessitent également la protection demandée.

Cette demande permet de doter les producteurs des instruments adéquats pour une meilleure identification et promotion de ces produits spécifiques et, par la même occasion, de protéger ces producteurs des pratiques illégales.

L'ajout de la «Paleta de Barrancos» vise également à garantir une juste rémunération des producteurs d'épaules, qui fournissent ainsi des informations claires sur les caractéristiques spécifiques de ce produit et sur son lien au milieu géographique, permettant aux consommateurs d'acheter ces produits de manière sûre et fiable.

3.3. Méthode d'obtention

Le tableau ci-dessous présente des informations relatives à la durée des différentes phases d'élevage, à l'origine et à la qualité de l'alimentation des animaux et indique une période minimale d'engraissement et de finition en régime de pacage d'au moins 60 jours durant lesquels les animaux paissent en liberté dans la chênaie, s'alimentant exclusivement grâce aux ressources naturelles existantes, c'est-à-dire l'herbe et les glands; c'est ce régime qui permet aux animaux d'acquérir les caractéristiques souhaitées pour la production des jambons et des épaules.

Phases	Durée	Aliments provenant de l'aire géographique de production de la matière première
Porcelet	45 à 60 jours	Lait maternel, pouvant être complété avec des aliments composés
Croissance	> 8,5 mois	Céréales, chaumes, pâturages naturels et cultivés, aliments composés
Engraissement et finition en régime de pacage dit de «montanheira»	> 60 jours	Aliments provenant exclusivement de la chênaie

Étant donné l'ajout de la «Paleta de Barrancos», la durée des différentes étapes du processus de transformation de ce produit est précisée. Le tableau ci-dessous décrit la durée des étapes de transformation pour chacun des deux produits.

Étapes	Durée	
	Jambon	Épaule
Salage	1 à 1,5 jour/kg	1 à 1,5 jour/kg
Affinage	25 à 45 jours	25 à 45 jours
Séchage — maturation	> 6 mois	> 4 mois
Vieillessement	> 6 mois	> 4 mois

3.4. Étiquetage

En fonction du produit, épaule ou jambon, l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes: «Presunto de Barrancos — Appellation d'origine protégée» ou «Paleta de Barrancos — Appellation d'origine protégée».

Les mentions relatives à la date de durabilité minimale, au lot, au nom, à l'entreprise ou à la raison sociale et à l'adresse du producteur ont été supprimées, car ces informations sont déjà prévues par la législation générale applicable à l'étiquetage des produits. La liste des ingrédients est obligatoire uniquement lorsque le jambon est traité avec de l'huile d'olive et du poivre moulu.

Afin de respecter les exigences nationales, il est désormais obligatoire de faire figurer sur l'étiquetage du produit la marque de certification, qui inclut le nom du produit et sa mention correspondante, l'organisme de contrôle et le numéro de série.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement

Les opérations de découpe et de tranchage des morceaux étant soumises à un contrôle, la restriction applicable au lieu a été supprimée, étant donné que cette restriction n'influe en rien sur les caractéristiques du produit et limite sa commercialisation dans les diverses présentations prévues.

3.6. Organisme de contrôle et groupement de producteurs

AGRICERT — Certificação de Produtos Alimentares Lda — est l'organisme de contrôle chargé de vérifier la conformité du produit et l'ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano — est le nouveau groupement de producteurs.

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 ⁽¹⁾

«PRESUNTO DE BARRANCOS»/«PALETA DE BARRANCOS»

N° CE: PT-PDO-0105-0010-7.7.2010

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Presunto de Barrancos»/«Paleta de Barrancos»

2. État membre ou pays tiers

Portugal

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

On appelle «Presunto de Barrancos» les cuisses salées, séchées, affinées et non fumées de porcs adultes, de race «alentejana» (*Sus ibericus*), abattus entre 12 et 20 mois.

Forme et aspect extérieur: coupe longue et étirée, stylisée, profilée avec taille en biseau ou en pointe selon les règles de la coupe traditionnelle, avec maintien d'une enveloppe de couenne. La graisse excessive peut être parée et l'extrémité podale (ongle) est systématiquement conservée pour faciliter l'identification.

Le poids minimum est de 5 kg, la couleur varie du rose caractéristique au rouge pourpre et l'aspect à la coupe montre de la graisse infiltrée dans la masse musculaire, après une période minimale de séchage — maturation de 6 mois et une période minimale de vieillissement en cave de 6 mois.

Le «Presunto de Barrancos», peut être vendu entier ou en morceaux, désossé ou non, ou en tranches.

On appelle «Paleta de Barrancos» les extrémités antérieures salées, séchées, affinées et non fumées de porcs adultes, de race «alentejana» (*Sus ibericus*), abattus entre 12 et 20 mois.

Forme et aspect extérieur: coupe longue et étirée, stylisée, profilée ou arrondie selon les règles de la coupe traditionnelle, avec maintien d'une enveloppe de couenne. La graisse excessive peut être parée et l'extrémité podale (ongle) est systématiquement conservée pour faciliter l'identification.

Le poids minimum est de 3 kg, la couleur varie du rose caractéristique au rouge pourpre et l'aspect à la coupe montre de la graisse infiltrée dans la masse musculaire, après une période minimale de séchage — maturation de 4 mois et une période minimale de vieillissement en cave de 4 mois.

La «Paleta de Barrancos» peut être commercialisée entière et ou en morceaux, désossée ou non, ou tranchée.

⁽¹⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les produits «Presunto de Barrancos»/«Paleta de Barrancos» ne peuvent être élaborés qu'à partir de carcasses de porcs de race «alentejana», nés, élevés, nourris et abattus dans l'aire géographique délimitée pour la production de la matière première.

Jambons: ils sont constitués de cuisses fraîches d'un poids supérieur à 6 kg.

Épaules: elles sont constituées des extrémités antérieures fraîches, d'un poids supérieur à 4 kg.

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

Les porcelets sont nourris au lait maternel pendant au moins 45 jours, ce régime alimentaire pouvant être complété par des aliments composés. Une fois sevrés, les porcelets entrent dans la phase de croissance, laquelle s'étend jusqu'au début du régime de pacage dit de «montanheira». La phase de croissance se termine en septembre/octobre; durant cette période, les animaux sont nourris de céréales, d'aliments concentrés et de chaumes, provenant de l'aire géographique de production de la matière première.

La phase d'engraissement et de finition en régime de pacage (dit de «montanheira») consiste essentiellement à faire paître les animaux à l'air libre dans les chênaies, ce qui leur apporte une alimentation constituée exclusivement d'éléments naturels existants, à savoir d'herbe et de glands. La durée de cette période coïncide avec la production de glands de chêne/chêne-liège dans la chênaie, qui s'étend naturellement entre octobre/novembre et janvier/février. Les animaux restent pendant au moins 60 jours à ce régime et acquièrent les caractéristiques souhaitées pour la production des jambons et des épaules.

Phases	Durée	Aliments provenant de l'aire géographique de production de la matière première
Porcelet	45 à 60 jours	Lait maternel, pouvant être complété avec des aliments composés
Croissance	> 8,5 mois	Céréales, chaumes, pâturages naturels et cultivés, aliments composés
Engraissement et finition en régime de pacage dit de «montanheira»	> 60 jours	Aliments provenant exclusivement de la chênaie

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

La naissance, la croissance, l'engraissement et la finition des animaux en pacage dit de «montanheira», ainsi que l'abattage, se déroulent dans l'aire géographique délimitée pour la production de la matière première. La fabrication ou préparation, l'affinage et le séchage se déroulent dans l'aire géographique délimitée pour la transformation.

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

Sans objet.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

En fonction du produit, jambon ou épaule, l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes: «Presunto de Barrancos — Appellation d'origine protégée» ou «Paleta de Barrancos — Appellation d'origine protégée».

4. Délimitation concise de l'aire géographique

Aire géographique de production de la matière première (communes):

Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior, (à l'exception de la localité de S. João Baptista), Elvas (à l'exception de la localité de S. Pedro), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (à l'exception de la localité de S. Matias do Castelo), Grândola (à l'exception de la localité de Melides), Alvito, Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, Castro Verde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (à l'exception des localités de Vila Nova de Mil Fontes et S. Teotónio), Santiago de Cacém (à l'exception de la localité de Santo André) et Sines.

Aire géographique de transformation (commune): Barrancos.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

En raison de caractéristiques pédologiques et climatiques et de l'altitude, un système agro-sylvo-pastoral particulier s'est développé dans le sud-ouest de la péninsule ibérique: le «montado» (chênaie).

Ce système écologique unique au monde se caractérise par la présence d'étendues boisées où poussent des arbres du genre *Quercus*, une flore de type xérophyte et une strate herbacée conditionnée par une faible pluviométrie.

Selon l'espèce dominante, les chênaies peuvent être composées de chêne-liège (*Quercus suber*), de chêne-vert (*Quercus rotundifolia*) ou d'un mélange des deux espèces. Sa répartition géographique varie du littoral à l'intérieur des terres, étant donné que l'océan Atlantique exerce une influence sur les conditions climatiques et détermine les espèces présentes. En conséquence, le chêne-liège (*Quercus suber*) prédomine à l'ouest et le chêne-vert (*Quercus rotundifolia*) à l'est.

Le paysage arboricole familier composé de chênes verts et de chênes-lièges, propre au sud de notre pays et caractérisé par une topographie légèrement ondulée, un sous-sol rocailleux et un sol peu fertile, se prête essentiellement à l'exploitation sylvicole et pastorale. Une végétation rare et spontanée se développe dans la sous-couverture du sol et entre dans l'alimentation des porcs. Ce système écologique contribue à l'entretien du sol, évitant ainsi son érosion et, parallèlement, fournit une ressource alimentaire très importante: les glands.

La commune de Barrancos présente des caractéristiques pédoclimatiques particulières, dues à la proximité de la Sierra Morena, à son altitude (350 mètres au-dessus du niveau de la mer) et à la proximité du fleuve Ardila et de la rive du Murtigão.

Cette ville, située à une altitude élevée, se caractérise par un microclimat méditerranéen, avec des vents prédominants de nord-ouest (NO) et ouest (O), qui peuvent atteindre une vitesse maximale de 60 km/h, avec une humidité relative annuelle de 70 % et des températures comprises, pour les maxima, entre 38 et 40 °C en juillet et en août et, pour les minima, entre 3 et 5 °C en décembre et en janvier.

Le microclimat local permet d'effectuer le séchage, la maturation et le vieillissement des jambons et des épaules dans des conditions naturelles, sans recourir à la fumaison, pratique habituellement utilisée dans toutes les autres régions de notre pays productrices de jambons.

Cette technique particulière de fabrication s'appuie sur des méthodes locales, loyales et constantes, et est restée pratiquement inchangée au fil du temps.

5.2. Spécificité du produit

Les produits «Presunto de Barrancos»/«Paleta de Barrancos» sont obtenus au terme de périodes d'affinage naturel, dans les conditions microclimatiques de Barrancos. Du fait des températures élevées durant la période estivale, les jambons et les épaules se mettent progressivement à transpirer, moment où l'acide oléique s'infiltrerait dans les fibres musculaires, conférant à l'ensemble de la pièce de viande un arôme, des caractéristiques et des saveurs spécifiques, comme l'onctuosité et la texture de la graisse, la tendreté et des caractéristiques aromatiques plus prononcées.

Ces produits sont obtenus exclusivement à partir de porcs de race «alentejana» présentant des caractéristiques génétiques qui permettent l'infiltration de la graisse dans le muscle, ce qui donne au produit un marbré spécifique.

La saveur est douce et délicate, peu salée et assortie parfois d'une note légèrement épicée, très tendre et succulente. Elle est aromatique, d'une texture peu fibreuse et donc assez moelleuse. Aromatique et d'une saveur agréable, la graisse présente un aspect lustré et une couleur blanc nacré. La consistance varie en fonction de l'alimentation et du pourcentage de glands dans cette dernière.

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 porc de race «alentejana» est, par excellence, le consommateur le plus efficace de fruits de chênaies et celui qui les transforme le mieux en viande. Cette exploitation exemplaire d'une ressource naturelle, associée à des particularités métaboliques propres à cette race, détermine la formation d'une matière première aux caractéristiques uniques, étroitement liée au milieu géographique particulier, et constitue la base première de l'élaboration des produits «Presunto de Barrancos»/«Paleta de Barrancos».

Ainsi, l'aire géographique de production de matière première délimitée coïncide avec les communes où prédominent les zones de chênaies de chênes verts ou de chênes-lièges, qui déterminent la répartition du cheptel porcin de race «alentejana».

La viande des animaux élevés en régime de pacage dit de «montanheira», sélectionnés en vue de la production de ce jambon et de cette épaule et contrôlés depuis leur naissance, présente des qualités particulières liées à l'élevage et à l'alimentation. Ces animaux sont élevés en régime extensif de pacage dit de «montanheira», dans lequel les glands permettent la formation d'un type de graisse souple et riche en acides polyinsaturés.

Grâce au microclimat de l'aire géographique de fabrication ou de préparation délimitée, le séchage, la maturation et le vieillissement des jambons et des épaules sont réalisés dans des conditions naturelles, sans recours à la fumaison, ce qui n'est pas le cas dans les autres régions de production de jambons et d'épaules et dote le produit de caractéristiques distinctes de celles des autres produits de sa catégorie.

C'est grâce aux caractéristiques climatiques de l'aire géographique de transformation que le processus de transformation peut se dérouler dans des conditions climatiques naturelles, de façon lente et prolongée, à des températures et à des taux d'humidité qui permettent l'obtention d'un produit à la texture, à l'arôme et à la saveur très caractéristiques et jouissant d'une notoriété et d'une réputation uniques.

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Presunto_Paleta_Barrancos_DOP.pdf

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR