

Journal officiel

de l'Union européenne

C 53



Édition
de langue française

Communications et informations

61^e année

13 février 2018

Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2018/C 53/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8695 — PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾ 1

IV *Informations*

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

Commission européenne

2018/C 53/02 Taux de change de l'euro 2

2018/C 53/03 Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 28 États membres, en vigueur à compter du 1^{er} mars 2018 [Publiée conformément à l'article 10 du règlement (CE) n^o 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)] 3

FR

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2018/C 53/04	Procédure de liquidation — Décision relative à l'ouverture d'une procédure de liquidation à l'encontre de l'entreprise «Rapid life životná poisťovňa, a.s.», sise: Garbiarska 2, 040 71 Košice, numéro d'enregistrement: 31 690 904 [Publication effectuée conformément à l'article 280 de la directive 2009/138/CE du Parlement européen et du Conseil sur l'accès aux activités de l'assurance et de la réassurance et leur exercice (solvabilité II)]	4
--------------	--	---

V Avis

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

Commission européenne

2018/C 53/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	5
--------------	--	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2018/C 53/06	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	7
2018/C 53/07	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), 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	11

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

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.8695 — PSA/TIL/PPIT)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2018/C 53/01)

Le 6 février 2018, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32018M8695.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

12 février 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2263	CAD	dollar canadien	1,5427
JPY	yen japonais	133,23	HKD	dollar de Hong Kong	9,5892
DKK	couronne danoise	7,4458	NZD	dollar néo-zélandais	1,6918
GBP	livre sterling	0,88600	SGD	dollar de Singapour	1,6256
SEK	couronne suédoise	9,9195	KRW	won sud-coréen	1 328,30
CHF	franc suisse	1,1503	ZAR	rand sud-africain	14,6721
ISK	couronne islandaise	125,40	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7604
NOK	couronne norvégienne	9,7475	HRK	kuna croate	7,4525
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 722,75
CZK	couronne tchèque	25,358	MYR	ringgit malais	4,8368
HUF	forint hongrois	311,97	PHP	peso philippin	63,730
PLN	zloty polonais	4,1748	RUB	rouble russe	71,0851
RON	leu roumain	4,6524	THB	baht thaïlandais	38,874
TRY	livre turque	4,6648	BRL	real brésilien	4,0415
AUD	dollar australien	1,5645	MXN	peso mexicain	22,8364
			INR	roupie indienne	78,8940

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

Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 28 États membres, en vigueur à compter du 1^{er} mars 2018

[Publiée conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)]

(2018/C 53/03)

Taux de base calculés conformément à la communication de la Commission relative à la révision de la méthode de calcul des taux de référence et d'actualisation (JO C 14 du 19.1.2008, p. 6). En fonction de son utilisation, le taux de référence devra encore être calculé en majorant ce taux de base d'une marge adéquate, arrêtée dans la communication. Le taux d'actualisation sera quant à lui calculé en ajoutant 100 points de base au taux de base. Le règlement (CE) n° 271/2008 de la Commission du 30 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) n° 794/2004 établit que, sauf dispositions contraires prévues par une décision spécifique, le taux d'intérêt applicable à la récupération des aides d'État sera lui aussi calculé en majorant le taux de base de 100 points de base.

Les taux modifiés sont indiqués en gras.

Tableau précédent publié au JO C 14 du 16.1.2018, p. 3.

Du	Au	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.3.2018	...	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,95	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.2.2018	28.2.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.1.2018	31.1.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,13	-0,18	1,85	-0,18	1,89	-0,42	-0,18	-0,18	0,73						

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Procédure de liquidation

Décision relative à l'ouverture d'une procédure de liquidation à l'encontre de l'entreprise «Rapid life životná poisťovňa, a.s.», sise: Garbiarska 2, 040 71 Košice, numéro d'enregistrement: 31 690 904

[Publication effectuée conformément à l'article 280 de la directive 2009/138/CE du Parlement européen et du Conseil sur l'accès aux activités de l'assurance et de la réassurance et leur exercice (solvabilité II)]

(2018/C 53/04)

Entreprise d'assurance	«Rapid life životná poisťovňa, a.s.», sise: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA numéro d'enregistrement: 31 690 904
Date, entrée en vigueur et nature de la décision	Résolution sur la déclaration de faillite en date du 23 janvier 2018
Autorité compétente	Okresný súd Košice I (tribunal du district de Košice I), siégeant à: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Autorité de contrôle	Národná banka Slovenska (Banque nationale de Slovaquie), siège central, sise: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Liquidateur désigné	M ^{me} Dana Husťáková, dont les bureaux sont établis à: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA code: S738
Droit applicable	République slovaque, loi n° 7/2005 Rec. relative aux faillites et aux restructurations, modifiant et complétant certaines lois, telle que modifiée en dernier lieu (zákon č. 7/2005 Z.z. o konkurze a reštrukturalizácii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov).

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2018/C 53/05)

1. Le 2 février 2018, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Allemagne),
- Télévision Française 1 SA (France), appartenant au groupe Bouygues,
- Mediaset SpA (Italie), appartenant au groupe Fininvest,
- Channel Four Television Corporation (Royaume-Uni),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Royaume-Uni), contrôlée conjointement par ProSiebenSat.1 Media SE, Télévision Française 1 SA, Mediaset SpA, et Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Télévision Française 1 SA, Mediaset SpA et Channel Four Television Corporation acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble d'European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- ProSiebenSat.1 Media SE: société holding de l'un des grands réseaux de télévision à accès libre en Allemagne, également présente dans les domaines du multimédia et du marchandisage,
- Télévision Française 1 SA: société holding de l'un des grands réseaux de télévision à accès libre et à péage en France, engagée dans différentes activités liées au secteur audiovisuel,
- Mediaset SpA: société holding de l'un des grands réseaux de télévision à accès libre et à péage en Italie et en Espagne, engagée dans différentes activités liées au secteur audiovisuel,
- Channel Four Television Corporation: société holding de l'un des grands réseaux de télévision au Royaume-Uni, service public de radiodiffusion bénéficiant d'un financement commercial,

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

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: société présente dans les secteurs de la commercialisation internationale et de la vente de l'inventaire publicitaire vidéo affiché avant, pendant et après le contenu vidéo disponible sur les médias numériques tels que les sites web et les applications sur smartphones ou télévisions connectées.

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 de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX

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

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

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

⁽¹⁾ JO 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

(2018/C 53/06)

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

«ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ» (AGKINARA IRION)

N° UE: PGI-GR-02293 — 24.2.2017

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Αγκινάρα Ιριών» (Agkinara Irion)

2. État membre ou pays tiers

Grèce

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

L'indication géographique protégée «Αγκινάρα Ιριών» (Agkinara Irion) est utilisée pour désigner les têtes d'artichauts de la variété locale d'artichauts appelés «Prasini tou Argous» (artichaut vert d'Argos) ou «Argitiki» (artichaut d'Argos), qui appartient à l'espèce *Cynara scolymus* L. de la famille des Astéracées.

Les caractéristiques de l'«Αγκινάρα Ιριών» à l'état frais, qui le différencient des autres artichauts, sont les suivantes:

- têtes compactes et cylindriques, se caractérisant par leur ouverture à la pointe,
- hauteur minimale de la tête de 10 cm et diamètre transversal minimal de 8 cm,
- bractées externes de couleur verte, charnues à la base, et à l'extrémité arrondie se terminant en fourche, sans épine ou parfois avec une petite épine,
- bractées internes passant progressivement du vert clair au jaune et de couleur violette en leur centre évoluant vers un duvet jaune clair,
- souche cylindrique rigide d'une longueur ≤ 40 cm et d'un diamètre compris entre 1 et 4 cm,
- les têtes sont tendres et les bases des bractées et du tube corollaire en forme de disque sont charnues et goûteuses, d'une saveur particulièrement douce, consommables à l'état cru également.

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

—

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

Toutes les étapes de production de l'«Αγκινάρα Ιριών» doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

—

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

—

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

L'aire géographique délimitée dans laquelle est produit l'«Αγκινάρα Ιριών» a la forme d'un triangle dont l'un des côtés s'ouvre vers la mer et les deux autres sont définis par les extrémités des massifs montagneux. Elle comprend les communautés locales de Karnezaiika et d'Iria et l'agglomération de Kantia, qui appartiennent au district administratif de la municipalité de Nauplie.

Il s'agit de deux plaines, celle d'Iria et celle de Kantia, couvrant respectivement une superficie de 10 000 stremmes et de 2 500 stremmes, situées dans le sud-est de l'unité régionale d'Argolide et séparées entre elles par le col calcaire peu élevé de Lykalona. Les frontières naturelles de l'aire géographique concernée sont délimitées par l'extrémité du Mont Arachnaion au nord-nord-est, le Mont Didymon au sud-sud-est et le golfe d'Argolide à l'ouest.

Les deux plaines sont orientées sud-ouest et sont traversées par le cours d'eau Karnezaiiko, ou Dipotamos, et le cours d'eau de Kantia, respectivement. Les cours d'eau coulent d'est en ouest et se jettent dans la mer.

5. Lien avec l'aire géographique

Facteurs naturels

Grâce à la roche-mère du sol et au microclimat particulier de l'aire géographique délimitée, il est possible d'obtenir un produit de maturité précoce et d'une qualité unique.

Les sols ont été créés par les dépôts alluvionnaires des cours d'eau arrosant les plaines. Tous les types de sols appartiennent à la grande catégorie des entisols (sol de formation récente sans horizons typiques). Ils sont pour la plupart sablo-argilo-limoneux et argilo-limoneux.

Ils sont très fertiles à des profondeurs comprises entre 50 et 150 cm, ce qui favorise l'enracinement en profondeur des artichauts. Ils sont jeunes, de composition moyenne, avec un bon drainage naturel dû à la présence d'une couche de sable et de graviers. Ce sont des sols contenant du calcium et riches en magnésium. L'excès de magnésium dans la roche-mère des deux plaines contribue au maintien de la structure de ces sols de bord de mer car il concurrence le sodium dans le sol, ce qui permet la culture de l'«Αγκινάρα Ιριών» même dans les régions à forte salinité. Leur déclivité est comprise entre 0 et 3 %.

Le climat est de type méditerranéen, sec, avec des hivers très doux.

Les conditions climatiques sont favorisées par la proximité du golfe d'Argolide, qui atténue les températures extrêmes. L'été, les températures maximales sont plus basses et l'hiver, les températures minimales sont plus élevées. La température moyenne annuelle dans la région s'élève à 18,5 °C, avec une moyenne minimale de 10,2 °C et maximale de 28,2 °C. Les gelées sont rares du fait de la géomorphologie de la région. La zone de culture est protégée contre les courants d'air froid du nord en hiver par les massifs montagneux qui l'entourent, tandis qu'habituellement, des vents du sud, comme la brise marine, soufflent dans la région.

La région est orientée au sud-ouest, avec un rayonnement solaire annuel d'environ 337,0 cal/cm² et un ensoleillement annuel moyen de 2 500 heures.

Le niveau total des précipitations est d'environ 400 mm par an, avec de fréquentes périodes de sécheresse en été et en automne.

Ces conditions sont très propices à la maturité précoce du produit et permettent le succès de sa culture et un rendement maximal durant les mois d'hiver.

Facteurs humains

Le facteur humain est particulièrement important pour l'obtention d'un produit à maturité précoce. Les producteurs ont mis au point des techniques de culture, comme la sélection soignée de plantes mères pour la mise en place de la nouvelle plantation, les intervalles spécifiques de plantation, la durée et l'utilisation de l'irrigation et l'éclaircissage des pousses, afin d'assurer à l'«Αγκινάρα Ιριών» une maturité encore plus précoce.

Spécificité du produit

La spécificité de l'«Αγκινάρα Ιριών» tient à sa réputation, qui résulte de la grande précocité du produit et de sa saveur douce unique.

La première récolte en automne lui permet ainsi d'être le seul disponible sur le marché. En outre, les grandes quantités de produit qui approvisionnent le marché pendant les mois d'hiver contribuent à la diffusion du produit.

La douceur du climat, conjuguée à l'ensoleillement très élevé, en raison de sa situation géographique et de l'orientation des plaines au sud-ouest, favorise une production précoce. L'absence de précipitations durant les mois d'été permet de contrôler le début de la culture grâce à l'irrigation et, par conséquent, la production commence à l'automne. Les hivers modérément froids du fait de la proximité de la mer et l'absence de gelées liées aux courants d'air froid, les plaines étant protégées par les basses montagnes environnantes, permettent une culture idéale de l'«Αγκινάρα Ιρίων» et des rendements maximaux durant les mois d'hiver.

L'«Αγκινάρα Ιρίων» se distingue également par sa saveur goûteuse et particulièrement douce. Ces caractéristiques organoleptiques découlent de la composition et du dépôt des glucides lors de la différenciation et de la fructification au début de l'automne, alors que le rayonnement solaire est élevé.

Le processus de dépôt de glucides est renforcé par l'orientation sud-ouest des plaines de culture qui soumet les plantes à une très forte exposition au rayonnement solaire.

Ses caractéristiques déjà existantes sont améliorées par l'intervention humaine, telle que la sélection rigoureuse des xérophytes visant à préserver la variété locale dont dérive l'«Αγκινάρα Ιρίων».

Les techniques utilisées pour garantir la précocité du produit résultent d'années d'observation et de grande rigueur de la part des producteurs locaux, qui ont été transmises de génération en génération, pour obtenir un produit de qualité, disponible sur le marché au début de l'automne et qui monopolise l'intérêt du consommateur jusqu'à la fin de l'hiver, couvrant presque exclusivement la consommation intérieure.

En résumé, la géomorphologie de la région, les conditions pédoclimatiques locales et la préservation du mode de culture traditionnel sont les éléments qui concourent à la précocité, à la douceur, à la saveur et aux autres caractéristiques qualitatives de l'«Αγκινάρα Ιρίων», lui conférant ainsi une réputation et une valeur ajoutée.

La précocité de l'«Αγκινάρα Ιρίων» est mentionnée dans le magazine *Φρουτογέα* (Frutonea), édition n° 169 de février 2013, où l'on peut lire la description de la variété d'artichauts verts d'Argos (Argitiki) «... Il s'agit de la variété la plus répandue dans la région de l'Argolide, ainsi que dans d'autres parties du Péloponnèse et en Crète. Il s'agit d'une variété précoce à haut rendement qui produit des capitules dès le mois de novembre (et dès la fin d'octobre à Iria) ...»

Les références aux caractéristiques qualitatives de l'«Αγκινάρα Ιρίων» sont très fréquentes dans les articles publiés dans les médias.

Notamment dans le quotidien *Ta Néa* d'Argolide, on pouvait lire dans l'édition du 20 mai 2002 ce qui suit: «... En ce qui concerne ses vertus nutritives et médicinales, Christos Olympios de l'université d'agronomie d'Athènes a souligné que la partie comestible du capitule de l'artichaut d'Iria est riche en protéines, glucides, vitamine C, sels et cellulose...».

Une autre référence a été publiée dans le quotidien *Πολιτιστικά της Αργολίδας* (journal culturel d'Argolide), le 17 mars 2010, «... Au cours de l'événement, des cuisiniers professionnels de Turquie et de Chypre, membres du Conservatoire international des cuisines méditerranéennes, mais aussi de Grèce, vont mettre leur talent et leur expérience au service d'un plaisir gastronomique offert par l'artichaut d'Iria, un produit unique et savoureux...»

La réputation du produit est étroitement liée à la vie économique, sociale et culturelle de la région de Iria.

Cette renommée est attestée par des fêtes annuelles, des événements, de nombreuses manifestations et rencontres consacrées à la promotion du produit, des concours gastronomiques, des mentions dans des médias papier et électroniques, à la radio et à la télévision, dans des livres, des magazines et des émissions culinaires, des magazines spécialisés axés sur l'agriculture et les menus des restaurants locaux.

En mai 2002, pour la première fois en Grèce s'est tenu un événement sur la culture de l'«Αγκινάρα Ιρίων» et ses perspectives d'avenir, qui a réuni d'éminents scientifiques venus d'Italie et de Grèce.

En novembre 2007, Iria a été visitée par le comité de l'association internationale. «La cité de l'artichaut», une association visant à promouvoir la culture et la commercialisation des artichauts, basée à Ladispoli, en Italie. L'objectif de cette visite était de mettre en place un centre d'échange d'informations sur le produit et l'établissement d'un lien amical entre les pays producteurs d'artichauts, promouvant ainsi le tourisme.

En mai 2010, le premier festival gastronomique a été organisé à Iria et des chefs de la Méditerranée orientale (membres du Conservatoire international des cuisines méditerranéennes) ont préparé des plats utilisant l'«Αγκινάρα Ιρίων» en vue de mettre en évidence la saveur particulière et goûteuse de ce produit local grâce à leur talent et leur expérience.

La réputation du produit est soulignée par la presse papier et électronique et il n'est pas rare de tomber sur des reportages publiés dans des magazines culinaires à forte diffusion ou programmés dans des émissions télévisées culinaires des grandes chaînes. Le célèbre chef Ilias Mamalakis écrit dans une recette pour la presse en ligne «... les artichauts d'Iria sont réputés. Cherchez-les sur les marchés populaires. Ils sont absolument délicieux». Des rapports sont également régulièrement publiés sur la commercialisation du produit, les variations de prix et les nouvelles perspectives d'avenir, dans des magazines axés sur l'agriculture et le commerce.

L'«Αγκινάρα Ιρίων» est largement connu dans la gastronomie locale et traditionnelle, comme le démontrent de nombreuses recettes du livre «Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιρίων» (L'artichaut, le trésor de la terre d'Iria) de Niki Tsekoura (publié en 2013). De nombreux plats à base d'artichauts sont également proposés aux visiteurs par les restaurants de la région, contribuant à renforcer l'identité du produit touristique local.

L'importance de l'«Αγκινάρα Ιρίων» pour la région se reflète dans le logo de l'association professionnelle et touristique de Kantia - Iria, qui représente un artichaut, tandis que le cachet officiel de la fédération des agriculteurs d'Iria est la tête stylisée d'un artichaut, ressemblant beaucoup à celui qu'ils cultivent.

La sagesse populaire loue la saveur goûteuse et douce du produit local avec le proverbe «artichaut d'Iria qui appelle le verre» et la peintre connue Diana Antonakatoú a, en 2000, représenté dans une de ses œuvres le dur labeur des travailleurs locaux, soulignant que ces derniers «...ont troqué les tomates pour les artichauts les plus délicieux de toute la région...».

Facteurs historiques

Dès la seconde moitié du XIX^e siècle, on trouve des références à la réputation et la grande valeur commerciale du produit cultivé dans la région d'Argolide, en tant que produit d'exportation vers Istanbul, l'Égypte et Izmir, le classant dans la même catégorie que d'autres ressources rentables et très recherchées [«Ταξίδια ανά την Ελλάδα» («Voyages en Grèce») de G.P. Paraskévopoulos, 1869].

La première culture systématique de l'artichaut de la région d'Iria et de Kantia remonte à la période suivant la Seconde Guerre mondiale, entre 1946 et 1947.

En 1969, on trouve la mention officielle d'une culture d'artichauts dans la communauté d'Iria couvrant 8 000 stremmes, c'est-à-dire les 2/3 des deux plaines.

Au cours des années suivantes, le niveau de spécialisation des producteurs dans la culture de l'artichaut n'a cessé d'augmenter, et l'économie et la société locales sont étroitement liées, l'accent étant mis sur les artichauts.

Le lien étroit entre Iria et les artichauts a culminé entre 1980 et 2000, lorsque la région a connu une sécheresse prolongée et une grave dégradation de ses ressources hydriques et édaphiques. La culture de l'artichaut résiste aux sels et s'adapte bien aux conditions particulières de la région, permettant ainsi aux habitants de s'assurer de bons revenus car il est pratiquement impossible de cultiver d'autres légumes ou fruits.

À l'heure actuelle, l'«Αγκινάρα Ιρίων» couvre la majeure partie des besoins du marché national, confirmant ainsi sa réputation.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod-agkinara-irion-pge.pdf>

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), 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

(2018/C 53/07)

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⁾.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA»

N° UE: TSG-PL-02145 — 14.6.2016

1. Dénomination(s) à enregistrer

«Kiełbasa krakowska sucha staropolska»

2. Type de produit

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

3. Motifs de l'enregistrement

3.1. Il s'agit d'un produit

- qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire,
- qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

La «kiełbasa krakowska sucha staropolska» est un produit traditionnel, qui résulte d'un mode de production correspondant à une pratique traditionnelle. Son mode de production découle de la tradition de fabrication des saucisses de Cracovie à hachage grossier, que mentionne un ouvrage publié en 1926 déjà sous le titre «*Krakowskie wyroby wędliniarskie — praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*» (Charcuteries de Cracovie - Guide pratique de fabrication) et dont l'auteur est le Polonais Andrzej Różycki. En raison de la qualité et des caractéristiques du produit, la méthode de fabrication s'est répandue dans d'autres régions. Elle repose sur les procédés traditionnels de la salaison, de la mise au repos, du fumage et du séchage. La mise au repos (pendant 2 à 3 heures) joue un rôle particulier dans la fabrication car elle permet à des processus physicochimiques complexes de se dérouler et au produit d'acquiescer son goût et son arôme caractéristiques.

3.2. Il s'agit d'une dénomination

- traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique,
- indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

La dénomination «kiełbasa krakowska sucha staropolska» est utilisée pour désigner un produit spécifique, confectionné selon une méthode issue de la tradition de fabrication des saucisses de Cracovie à hachage grossier. La dénomination «kiełbasa krakowska» est devenue une dénomination générique. Le qualificatif «staropolska» attaché au produit enregistré se rapporte non pas à l'aire géographique, mais à la méthode de fabrication. Selon le dictionnaire étymologique, le mot «staropolski» signifie «qui concerne l'ancienne Pologne».

4. Description

4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

La saucisse «kiełbasa krakowska sucha staropolska» est une saucisse sèche à hachage grossier. Elle se présente dans des boyaux naturels ou en collagène d'un diamètre de 50 à 70 mm, sous forme de bâtons caractéristiques d'une longueur d'environ 300 mm, ou bien de morceaux de bâtons coupés, dont la peau est uniformément plissée et la couleur externe brun foncé, typique des produits fumés. La surface de la saucisse est luisante, légèrement plissée et sèche au toucher. Les extrémités des bâtons de saucisse sont nouées ou agrafées des deux côtés.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

En coupe transversale, la saucisse présente de gros morceaux de viande bien visibles et des morceaux de lard plus petits (de couleur plus claire), entourés de farce. De gros morceaux de viande de porc maigre de couleur rose à rose foncé ressortent clairement en coupe et sont entremêlés de viande des autres catégories, de couleur légèrement plus claire. Tous les ingrédients carnés sont bien amalgamés, ce qui facilite le tranchage du produit.

À la lumière, les tranches fines sont légèrement translucides, laissant apparaître une mosaïque caractéristique produisant un effet vitrail.

Au toucher, la saucisse se caractérise par une texture douce, sèche et uniformément plissée.

La «kielbasa krakowska sucha staropolska» se distingue par un goût de viande saumurée, fumée et rôtie, relevé par des arômes prononcés de poivre et une délicate note d'ail et de noix de muscade.

Elle est reconnaissable à sa forte odeur de fumé, teintée d'un très délicat parfum d'ail. La «kielbasa krakowska sucha staropolska» est une saucisse de longue conservation, fumée, cuite et séchée, qui est fabriquée selon une recette traditionnelle exclusivement à partir de viande de qualité supérieure. L'ingrédient principal est la viande de porc maigre. Les gros morceaux de viande de porc sont agrémentés d'une farce contenant un mélange de condiments exclusivement naturels. L'ensemble des condiments, la qualité de la viande sélectionnée, mais aussi la mise au repos et le fumage, ainsi que le processus final de séchage donnent un produit remarquable au goût unique.

- 4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

Ingrédients

Matières premières carnées (en kg pour 100 kg de mée au total):

Viande de porc de catégorie I — 70 kg

Viande de porc de catégorie II A — 10 kg

Viande de porc de catégorie III — 10 kg

L'utilisation de lard (lard gras) à concurrence de 10 kg est autorisée.

Il est possible de remplacer 10 kg de viande de porc de catégorie I par 10 kg au maximum de viande de bœuf de catégorie II.

Classement de la viande de porc

Catégorie I (cat. I) — viande maigre, non tendineuse

Catégorie II A (cat. II A) — viande moyennement grasse, non tendineuse

Catégorie III (cat. III) — viande maigre ou moyennement maigre, tendineuse

Graisse

a) Externe:

Cat. I — sans graisse

Cat. II A — couche de 8 mm au maximum

Cat. III — petite quantité, 9 à 11 mm

b) Intermusculaire:

Cat. I — couche de 2 mm au maximum

Cat. II A — couche de 10 mm au maximum

Cat. III — petite quantité, 15 mm au maximum

c) Intertissulaire:

Autorisé pour toutes les catégories.

Teneur en graisse

Cat. I — jusqu'à 15 %

Cat. II — A, jusqu'à 30 %

Cat. III — jusqu'à 25 %

Couleur de la graisse, pour toutes les catégories: blanche avec des nuances de rose ou de crème

Caractère tendineux

Cat. I — non autorisé

Cat. II A — faible quantité de tendons, 10 % au maximum

Cat. III — sans restriction

Hyperhémie de la viande, pour toutes les catégories: non autorisé

Ganglions lymphatiques, pour toutes les catégories: non autorisé

Classement de la viande de bœuf

Catégorie II — Viande tendineuse caractérisée par une couche minimale de graisse externe (jusqu'à 2 mm) et une couche de graisse intermusculaire d'une épaisseur inférieure ou égale à 2 mm

Graisse

a) Externe — couche d'une épaisseur inférieure ou égale à 2 mm

b) Intermusculaire — couche d'une épaisseur inférieure ou égale à 2 mm

c) Intratissulaire — autorisé jusqu'à 2 mm

Teneur en graisse: 16 %

Couleur de la graisse: crème clair à jaune vif

Caractère tendineux: sans tendons épais

Hyperhémie et ganglions lymphatiques: non autorisé

Couleur de la viande réfrigérée: rouge clair à rouge foncé

La principale matière première utilisée est la viande de porc et/ou de bœuf de bonne qualité.

La viande de porc doit présenter les caractéristiques qualitatives suivantes:

- une capacité d'absorption d'eau appropriée, comprise entre 2 et 5 %,
- un pH adéquat (5,5 à 5,9, mesuré après une période de refroidissement de 24 heures),
- l'utilisation de viande crue provenant de porcs présentant des signes univoques de myopathie (PSE, DFD, séquelles évidentes de processus physiologiques ou traumatiques, etc.) est interdite,
- l'utilisation de viande provenant de truies ou de verrats est exclue,
- l'utilisation de viande d'animaux porteurs de caractéristiques non conformes, notamment en ce qui concerne la sensibilité au stress (PSS), qui peuvent également être détectées objectivement «post mortem» sur les animaux et dans les produits, est exclue,
- la viande ne doit pas être soumise à un autre mode de conservation que la réfrigération, ce qui exclut aussi la congélation,
- par réfrigération, on entend l'entreposage ou le transport de la viande crue à des températures comprises entre - 10 °C et + 7 °C,
- la viande utilisée pour la fabrication ne doit pas provenir de porcs abattus depuis moins de 48 heures ou depuis plus de 144 heures.

Ingrédients ajoutés en kg pour 100 kg de produit

Poivre noir naturel: 0,05 à 0,10

Poivre blanc naturel: 0,15 à 0,20

Noix de muscade: 0,05 à 0,10

Ail frais: 0,30 à 0,40

Sucre: 0,15 à 0,20

Mélange de salaison composé d'au moins 98,5 % de sel et 0,5 à 1,5 % de nitrates (III): environ 1,5 kg

Préparation des matières premières et processus de fabrication

- hachage préalable de toutes les matières premières carnées afin d'homogénéiser la taille des morceaux de viande (diamètre de 5 centimètres),
- salaison à sec de la viande pendant 24 à 72 heures, salage du lard pendant 24 à 72 heures,
- traitement mécanique: hachage de la viande de catégorie II A à l'aide d'une grille à trous de 8 à 10 mm, hachage de la viande de catégorie III à l'aide d'une grille à trous de 3 à 4 mm et/ou cutterage avec ajout de 2 kg de glace/ou d'eau à hauteur de 5 %,
- hachage du lard gras congelé à l'aide d'une grille à trous de 8 mm au maximum (ou découpage manuel en cubes de 5 à 8 mm de côté),
- mélange rigoureux de toutes les matières premières carnées avec ajout des condiments,
- embossage dans un boyau (boyau naturel ou en collagène),
- mise au repos à une température ne devant pas dépasser 30 °C (pendant 2 à 3 heures),
- assèchement de la surface puis fumage au bois d'aulne, de hêtre, d'arbre fruitier ou à l'aide d'un mélange de ces essences, étuvage et cuisson, jusqu'à obtention à l'intérieur des bâtons d'une température d'au moins 72 °C. L'utilisation de préparations de fumée est interdite,
- séchage jusqu'à obtention d'un rendement ne dépassant pas 70 %, la durée du séchage étant fonction de la quantité de produit et des conditions prévalant dans le local utilisé,
- il est possible d'utiliser de l'huile de colza ou de tournesol pour empêcher l'apparition de dépôts blancs lors du stockage. Cette étape de la fabrication est facultative. Le fabricant peut décider d'appliquer l'une des deux huiles mentionnées ci-dessus sur la surface du bâton de saucisse pour éviter la précipitation des protéines en dépôt blanc. La formation de ce dépôt correspond à un processus naturel de précipitation des protéines à la surface du bâton de saucisse pendant le stockage. Elle est due à la forte teneur (condensation) en protéines du produit. L'application d'huile a pour objectif d'améliorer les propriétés esthétiques du produit. Elle n'influe pas sur la qualité du produit ni sur ses caractéristiques spécifiques.

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

En Pologne, la tradition de la transformation de la viande remonte au Moyen-âge. En raison du climat humide et froid du pays, il était nécessaire de recourir à diverses méthodes de conservation, comme le salage, la salaison, le marinage, le fumage, l'étuvage, le séchage, qui étaient mises en œuvre selon des combinaisons spécifiques pour la fabrication de différents types de produits. Dans les gentilhommières et les maisons paysannes, l'abattage des animaux était un événement familial, à l'occasion duquel étaient constituées des réserves de denrées alimentaires tant pour la période hivernale et les travaux intensifs des champs que pour les événements politiques et familiaux tels que les guerres, les voyages, les réunions familiales et les grandes expéditions. En raison des excédents de viande apparus au fil du temps, il est devenu nécessaire de transformer toutes les matières premières carnées issues de l'abattage, dans un premier temps à la maison, puis dans des ateliers artisanaux et, aujourd'hui, principalement dans des établissements industriels. Le processus historique de transformation des matières premières carnées soigneusement choisies et de sélection des condiments a donné naissance à la recette de fabrication de la «kielbasa krakowska sucha staropolska» et lui a conféré ses qualités sensorielles spécifiques.

La «kielbasa krakowska sucha staropolska» doit ses caractéristiques à la méthode de fabrication traditionnelle utilisée conformément à une recette ancestrale, en particulier à l'utilisation d'une viande de haute qualité, au processus de salaison et au long processus de mise au repos. La spécificité du produit est également déterminée par la façon dont le fumage est réalisé.

Le caractère traditionnel de la «kielbasa krakowska sucha staropolska» est attesté par sa composition caractéristique en matières premières ainsi que par les proportions observées. La saucisse est fabriquée à partir de viande de porc de haute qualité (la viande de catégorie I représente jusqu'à environ 70 % de la matière première utilisée). Le hachage grossier est la preuve de la noblesse des matières premières utilisées. Cette méthode influe directement sur le goût et l'aspect du produit. L'ail utilisé dans la recette ne sert pas seulement à améliorer les qualités gustatives du produit, il a également pour effet d'allonger sa durée de conservation.

Les matières premières utilisées pour ce type de saucisse ainsi que sa recette de fabrication ont notamment été consignées (saucisse sèche ou fumée) dans des ouvrages parus en 1985 et en 1987 sous le titre «*Domowe wyroby mięsne*» («préparations de viandes "maison"», de Tadeusz Kłossowski) et «*Domowe przetwory z mięsa*» («conserves de viandes "maison"», de Władysław Poszepczyński). Le processus de salaison à sec a pour effet de préserver la couleur, de conférer à la viande son goût et son odeur caractéristiques et d'allonger la durée de conservation du produit.

La longue mise au repos garantit l'homogénéisation de la couleur et du goût dans tout le bâton de saucisse avant le fumage, ce qui influe directement sur le goût et l'aspect final spécifique du produit.

Le fumage de la «kielbasa krakowska sucha staropolska» revêt une importance particulière pour le goût du produit. Les bâtons de saucisse suspendus sur une barre sont fumés grâce à la chaleur et à la fumée qui se dégagent. La fumée et la chaleur proviennent de la combustion du bois (feu et fumée).

Grâce aux avancées technologiques, il est également possible de réaliser le fumage à l'aide de générateurs de fumée. Cette méthode fait appel aux mêmes essences de bois pour produire la fumée chaude, mais elle permet de les utiliser sous d'autres formes, par exemple des copeaux.

La sélection des essences de bois voulues, indépendamment du choix de la méthode de fumage, garantit à la «kielbasa krakowska sucha staropolska» le goût et l'arôme caractéristiques, exempts d'amertume, de la viande fumée et cuite, ainsi que sa couleur brun foncé.

Tous ces processus ont été décrits dans la publication parue en 1926 sous le titre suivant: «*Krakowskie wyroby wędliniarskie — praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*» (Charcuteries de Cracovie - Guide pratique de fabrication), dont l'auteur est le Polonais Andrzej Różycki.

La méthode et la recette de fabrication de la «kielbasa krakowska sucha staropolska» sont également attestées dans les normes polonaises publiées en 1959, ainsi que dans les règles internes de 1964 publiées par le conseil central de l'industrie des viandes, qui ont été établies sur la base des règles et recettes déjà appliquées avant la Seconde Guerre mondiale.

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR