# Journal officiel de l'Union européenne

C 195

Édition de langue française

Communications et informations

61e année

7 juin 2018


Sommaire


I *Résolutions, recommandations et avis*

RECOMMANDATIONS

**Conseil**

2018/C 195/01 Recommandation du Conseil du 22 mai 2018 relative à la promotion de valeurs communes, à l'éducation inclusive et à la dimension européenne de l'enseignement ..... 1

II *Communications*

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

**Commission européenne**

2018/C 195/02 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8887 — Platinum Equity/LifeScan) [1] ..... 6

2018/C 195/03 Non-opposition à une concentration notifiée [Affaire M.8771 — Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business)] [1] ..... 6


FR

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

IV *Informations*

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

**Conseil**


2018/C 195/04 Conclusions du Conseil intitulées «Concrétiser l'idée d'un espace européen de l'éducation» ..... 7

2018/C 195/05 Conclusions du Conseil sur le rôle de la jeunesse dans l'édification d'une société sûre, solidaire et harmonieuse en Europe ..... 13


**Commission européenne**


2018/C 195/06 Taux de change de l'euro ..... 19

2018/C 195/07 Décision d'exécution de la Commission du 6 juin 2018 relative à l'établissement d'un programme de travail pour l'évaluation des demandes de renouvellement des approbations de substances actives qui arrivent à expiration en 2022, 2023 et 2024, conformément au règlement (CE) nº 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil [1] ..... 20


**Cour des comptes**


2018/C 195/08 Rapport spécial nº 12/2018 — «Le haut débit dans les États membres de l'Union européenne: malgré certaines avancées, les objectifs de la stratégie Europe 2020 ne seront pas tous atteints» ..... 23


INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

**Comité permanent des États de l'AELE**


2018/C 195/09 Substances dangereuses — Liste des décisions d'autorisation prises par les États de l'AELE membres de l'EEE conformément à l'article 64, paragraphe 8, du règlement (CE) nº 1907/2006 (REACH) au premier semestre de 2016 ..... 24

2018/C 195/10 Substances dangereuses — Liste des décisions d'autorisation prises par les États de l'AELE membres de l'EEE conformément à l'article 64, paragraphe 8, du règlement (CE) nº 1907/2006 (REACH) au second semestre de 2016 ..... 25

2018/C 195/11 Médicaments — Liste des autorisations de mise sur le marché octroyées par les États de l'AELE membres de l'EEE au cours du deuxième semestre 2016 ..... 26


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

V *Avis*

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

**Commission européenne**

2018/C 195/12 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8954 — BPEA/PAI/WFC) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée [1] ..... 44

2018/C 195/13 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8928 — Francisco Partners/VeriFone) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée [1] ..... 46

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2018/C 195/14 Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ..... 47

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

I

*(Résolutions, recommandations et avis)*

# RECOMMANDATIONS

# CONSEIL

## RECOMMANDATION DU CONSEIL

**du 22 mai 2018**

**relative à la promotion de valeurs communes, à l'éducation inclusive et à la dimension européenne de l'enseignement**

(2018/C 195/01)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment ses articles 165 et 166,

vu la proposition de la Commission européenne,

considérant ce qui suit:

(1) L'Union est fondée sur les valeurs communes et principes généraux de respect de la dignité humaine, de liberté, de démocratie, d'égalité, de l'État de droit, ainsi que de respect des droits de l'homme, y compris les droits des personnes appartenant à des minorités, énoncés à l'article 2 du traité sur l'Union européenne. Conformément à l'article 3 du traité sur l'Union européenne, l'Union a pour but de défendre et promouvoir ses valeurs.

(2) Inspirée par ces valeurs, l'Union est parvenue à rapprocher les pays, les communautés et les peuples dans un projet politique unique, permettant à l'Europe de connaître la plus longue période de paix de son histoire, qui a favorisé à son tour la stabilité sociale et la prospérité économique. L'adoption par les États membres des valeurs énoncées dans le traité crée une base commune qui caractérise le mode de vie et l'identité spécifiques de l'Europe et confère à l'Union sa place sur la scène mondiale.

(3) L'Union et ses États membres sont confrontés à une série de défis, notamment le populisme, la xénophobie, le nationalisme clivant, les discriminations, la diffusion de fausses nouvelles et la désinformation ainsi que la radicalisation conduisant à l'extrémisme violent. Ces phénomènes peuvent constituer une grave menace pour les fondements de nos démocraties, ébranler la confiance dans l'État de droit et les institutions démocratiques et faire obstacle au sentiment commun d'appartenance au sein de nos sociétés européennes et entre elles.

(4) La méconnaissance des origines de l'Union, des raisons ayant conduit à sa création et de son fonctionnement de base favorise la désinformation et ne permet pas aux citoyens d'avoir un avis éclairé sur son action. La connaissance de la diversité de l'Union et de ses États membres favorise le respect mutuel, la compréhension et la coopération entre les États membres et au niveau national.

(5) L'éducation, quel qu'en soit le type, à tous les niveaux et dès le plus jeune âge joue un rôle capital dans la promotion des valeurs communes. Elle contribue à garantir l'inclusion sociale en donnant à tous les enfants une véritable chance et les mêmes possibilités de réussir. Elle leur offre la possibilité de devenir des citoyens actifs et dotés d'un esprit critique, tout en développant la compréhension de l'identité européenne.

(6) Lors de la réunion qui s'est tenue en novembre 2017 à Göteborg dans le cadre du programme des dirigeants, les dirigeants européens ont discuté de l'importance de l'éducation et de la culture pour l'avenir de l'Europe. Orientant le débat, la Commission a présenté sa vision d'un espace européen d'éducation et a proposé un certain nombre d'initiatives dans sa communication intitulée «Renforcer l'identité européenne par l'éducation et la culture» ([1]), selon laquelle «il reste essentiel de renforcer notre identité européenne. Le meilleur moyen d'y parvenir, c'est par l'éducation et la culture».

([1]) COM(2017) 673 final.

(7) Dans le prolongement de la réunion des dirigeants tenue à Göteborg, le Conseil européen, dans ses conclusions du 14 décembre 2017, a souligné que l'éducation et la culture sont essentielles à l'édification de sociétés inclusives et cohésives, ainsi qu'au maintien de notre compétitivité ([1]).

(8) L'un des objectifs du cadre «Éducation et formation 2020» pour la coopération européenne en matière d'éducation et de formation ([2]), à savoir la promotion de l'égalité, de la cohésion sociale et de la citoyenneté active, a été fixé en partant du principe que l'éducation devrait promouvoir les compétences interculturelles, les valeurs démocratiques et le respect des droits fondamentaux, prévenir et combattre toutes les formes de discrimination et de racisme, et préparer les enfants, les jeunes et les adultes à interagir positivement avec d'autres jeunes issus d'horizons différents.

(9) La déclaration de Paris adoptée le 17 mars 2015 par les ministres européens de l'éducation a marqué l'engagement pris par les États membres de promouvoir des valeurs communes, de renforcer l'esprit critique et l'éducation aux médias, l'éducation inclusive et le dialogue interculturel. Les réponses à une consultation publique menée à l'échelle de l'Union européenne ([3]) montrent clairement que l'éducation inclusive devrait être encouragée. Sur les personnes interrogées, 16 % seulement estiment que l'éducation atteint actuellement cet objectif; 95 % d'entre elles considèrent que l'éducation devrait aider les jeunes à comprendre l'importance des valeurs communes et que l'Union devrait aider les États membres à mener à bien cette mission (98 %).

(10) Une enquête Eurydice de 2017 sur l'éducation à la citoyenneté à l'école en Europe montre que l'éducation à la citoyenneté est actuellement à l'avant-plan dans un certain nombre de pays européens. Toutefois, près de la moitié de ces pays ne disposent toujours pas de politiques visant à inclure l'éducation à la citoyenneté dans la formation initiale des enseignants. Il convient donc de soutenir les enseignants et de leur donner des moyens d'action plus efficaces, à l'aide de mesures visant à mettre en place une culture et un environnement ouverts d'apprentissage et à gérer des groupes d'apprenants divers, afin qu'ils enseignent les compétences civiques, transmettent le patrimoine partagé de l'Europe, promeuvent les valeurs communes et deviennent des modèles de référence pour les apprenants.

(11) La radicalisation conduisant à l'extrémisme violent demeure un problème sérieux dans plusieurs États membres. La promotion des valeurs communes en tant que vecteur de cohésion et d'intégration sociales, notamment au moyen des politiques d'éducation, fait partie intégrante de la solution. Pour soutenir les États membres dans leurs efforts, la Commission européenne a créé en juillet 2017 un groupe d'experts de haut niveau relatif à la radicalisation ([4]), afin de définir des mesures d'appui, notamment dans l'éducation.

(12) Les résultats les plus récents de l'enquête PISA et le Suivi de l'éducation et de la formation 2017 mettent l'accent sur le lien entre les inégalités dans le domaine de l'éducation et le milieu socioéconomique des élèves. Les données PISA montrent que, pour les élèves issus des ménages défavorisés, le risque est trois fois plus élevé d'avoir des résultats inférieurs à ceux de leurs pairs plus aisés, et que les élèves issus de l'immigration voient multiplié par plus de deux le risque de réussir moins bien que les autres élèves. Pour éviter la marginalisation des jeunes, il est essentiel de disposer de systèmes d'éducation inclusifs et équitables qui favorisent la cohésion sociale, jettent les bases d'une citoyenneté active et renforcent l'employabilité.

(13) L'enquête internationale de 2016 sur l'éducation civique et l'éducation à la citoyenneté, menée par l'Association internationale pour l'évaluation du rendement scolaire, fait apparaître que les identités nationales et européenne peuvent coexister de manière positive et ne se contredisent pas. Elle montre également que les élèves disposant de connaissances plus approfondies en matière de citoyenneté tendent à être ceux qui manifestent le plus de tolérance.

(14) Les enquêtes Eurobaromètre mettent en lumière un très faible niveau de connaissances sur l'Union. Selon un sondage de 2014, 44 % des citoyens estiment n'avoir qu'une compréhension limitée du fonctionnement de l'Union, tandis que, selon une enquête de 2011, il apparaît qu'une majorité relative estime ne pas être bien informée sur l'Union européenne. La même étude a également révélé qu'un tiers des personnes interrogées ne sait pas exactement combien l'Union compte d'États membres. L'enquête Eurobaromètre de 2017 montre que 89 % des jeunes européens conviennent que leur gouvernement national devrait renforcer les programmes scolaires les informant de leurs droits et de leurs responsabilités en tant que citoyens de l'Union. Enfin, l'enquête Eurobaromètre la plus récente souligne que, pour 35 % des personnes interrogées, il est hautement souhaitable pour l'avenir de l'Europe de disposer de standards d'éducation comparables.

([1]) EUCO 19/1/17 REV 1.

([2]) Rapport conjoint 2015 du Conseil et de la Commission sur la mise en œuvre du cadre stratégique pour la coopération européenne dans le domaine de l'éducation et de la formation («Éducation et formation 2020»), intitulé «Nouvelles priorités pour la coopération européenne en matière d'éducation et de formation» (JO C 417 du 15.12.2015, p. 25).

([3]) SWD(2018) 13 final.

([4]) Décision de la Commission du 27 juillet 2017 instituant le Groupe d'experts de haut niveau de la Commission relatif à la radicalisation (JO C 252 du 3.8.2017, p. 3).

(15) Dans ce contexte, il est essentiel que les États membres intensifient leurs efforts pour continuer à mettre en œuvre l'ensemble des objectifs de la déclaration de Paris de 2015. Il est particulièrement important de continuer à promouvoir des valeurs communes en tant que facteurs de cohésion et d'inclusion, de favoriser la création d'environnements d'apprentissage participatifs à tous les niveaux de l'éducation, d'améliorer la formation des enseignants sur la citoyenneté et la diversité, et de développer davantage l'éducation aux médias et l'esprit critique de tous les apprenants.

(16) La mise en place d'un accès égalitaire à une éducation inclusive de qualité pour tous les apprenants, notamment ceux qui sont issus de l'immigration ou de milieux socioéconomiques défavorisés, ceux qui ont des besoins spécifiques et ceux qui présentent un handicap — conformément à la Convention relative aux droits des personnes handicapées —, est un élément indispensable pour parvenir à une cohésion accrue dans nos sociétés. Dans cette entreprise, les États membres pourraient tirer parti d'instruments existants de l'Union, en particulier Erasmus+, les Fonds structurels et d'investissement européens, le programme Europe créative, l'Europe pour les citoyens, le programme «Droits, égalité et citoyenneté», le corps européen de solidarité et le programme Horizon 2020, ainsi que des orientations et de l'expertise de l'Agence européenne pour l'éducation adaptée et inclusive.

(17) Le programme Erasmus+ a montré que la mobilité et les contacts transfrontières constituent un moyen efficace de faire l'expérience de l'identité européenne. Il est essentiel que, partout en Europe, toutes les catégories d'apprenants bénéficient de manière équitable des possibilités offertes par ce programme, notamment au moyen d'échanges scolaires entre États membres. La mobilité virtuelle, en particulier dans le réseau e-Twinning, est un excellent outil pour favoriser un contact direct entre les élèves, et elle sera utilisée à plus grande échelle dans les années à venir, en s'accompagnant également d'une mobilité physique.

(18) L'introduction d'une dimension européenne dans l'enseignement devrait avoir pour but d'aider les apprenants à faire l'expérience de l'identité européenne dans toute sa diversité et de renforcer un sentiment européen positif et inclusif d'appartenance venant compléter leurs identités et traditions locales, régionales et nationales. Il est également important de favoriser une meilleure compréhension de l'Union ainsi qu'une bonne compréhension de ses États membres.

(19) La présente recommandation respecte pleinement les principes de subsidiarité et de proportionnalité. Son contenu est sans préjudice des initiatives nationales existantes dans ces domaines, notamment en matière d'éducation civique nationale,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

**Les États membres devraient:**

*Promotion des valeurs communes*

1. accroître le partage des valeurs communes énoncées à l'article 2 du traité sur l'Union européenne dès le plus jeune âge et à tous les niveaux de l'éducation, quel qu'en soit le type et dans une perspective d'apprentissage tout au long de la vie, afin de renforcer la cohésion sociale et un sentiment commun positif et inclusif d'appartenance aux niveaux local, régional, national et de l'Union;

2. poursuivre la mise en œuvre des engagements pris dans la déclaration de Paris, notamment par:

   a) la promotion de la citoyenneté active et de l'éducation à l'éthique ainsi que d'un climat d'ouverture en classe pour favoriser des attitudes tolérantes et démocratiques, ainsi que les compétences sociales, citoyennes et interculturelles;

   b) le renforcement de l'esprit critique et de l'éducation aux médias, s'agissant en particulier de l'usage de l'Internet et des réseaux sociaux, afin de sensibiliser aux risques liés à la fiabilité des sources d'information et de développer une bonne capacité de jugement;

   c) l'utilisation des structures existantes ou, le cas échéant, l'élaboration de nouvelles structures favorisant la participation active des enseignants, des parents, des apprenants et de la communauté dans son ensemble à la vie scolaire; et

   d) le soutien aux initiatives visant à favoriser la participation démocratique des jeunes ainsi qu'un engagement communautaire actif, critique et responsable;

3. utiliser efficacement les outils existants pour promouvoir l'éducation à la citoyenneté, comme le cadre des compétences pour une culture de la démocratie et le dialogue interculturel du Conseil de l'Europe;

*Mise en place d'une éducation inclusive*

4. promouvoir une éducation inclusive pour tous les apprenants, notamment:

   a) en dispensant un enseignement de qualité à tous les apprenants dès la petite enfance et tout au long de la vie;

b) en fournissant l'appui nécessaire à tous les apprenants en fonction de leurs besoins particuliers, y compris à ceux qui sont issus de milieux socioéconomiques défavorisés ou issus de l'immigration, à ceux qui ont des besoins spécifiques et aux apprenants les plus doués;

c) en facilitant la transition entre les différents parcours et les différents niveaux d'éducation et en permettant l'apport d'une orientation scolaire et professionnelle adaptée;

5. utiliser à bon escient, sur une base volontaire, l'Agence européenne pour l'éducation adaptée et inclusive, afin de mettre en œuvre et de suivre des stratégies inclusives efficaces dans les systèmes d'éducation;

*Promotion d'une dimension européenne de l'enseignement*

6. promouvoir une dimension européenne de l'enseignement en favorisant:

a) une compréhension du contexte européen ainsi que des valeurs et du patrimoine communs et une conscience de l'unité et de la diversité sociale, culturelle et historique de l'Union et des États membres de l'Union;

b) une compréhension des origines, des valeurs et du fonctionnement de l'Union;

c) la participation des élèves et des enseignants au réseau e-Twinning, à la mobilité transfrontière et à des projets transnationaux, notamment dans les écoles;

d) des projets locaux visant à sensibiliser à l'existence de l'Union européenne et à en améliorer la compréhension dans les centres d'enseignement, notamment par une interaction directe avec les jeunes, comme la célébration annuelle, sur une base volontaire, d'une «Journée de l'Union européenne» dans le cadre des apprentissages;

*Soutien des éducateurs et de l'enseignement*

7. permettre aux éducateurs de promouvoir les valeurs communes et de dispenser une éducation inclusive, par:

a) des mesures leur donnant plus de moyens pour transmettre des valeurs communes et promouvoir une citoyenneté active, tout en transmettant un sentiment d'appartenance et en tenant compte des besoins divers des apprenants; et

b) la promotion de la formation initiale et de la formation continue, de programmes d'échange et d'apprentissage par les pairs, ainsi que l'orientation et le tutorat pour le personnel enseignant;

*Mesures d'exécution*

8. réexaminer et, le cas échéant, améliorer les politiques et pratiques existantes dans le domaine de l'éducation, de la formation et de l'apprentissage non formel, afin d'agir conformément aux présentes recommandations;

9. recenser les besoins et renforcer la participation des citoyens, en s'appuyant sur les données existantes ou, le cas échéant, en collectant de nouvelles données, en vue d'améliorer l'élaboration de politiques fondées sur des éléments concrets relatives aux dimensions sociale et civique de l'éducation et de la formation;

10. poursuivre la collaboration dans les cadres de coopération stratégiques de l'Union européenne dans les domaines de l'éducation et de la formation, de la jeunesse, des sports et de la culture grâce à l'apprentissage et à l'échange de conseils entre pairs, et à l'échange de bonnes pratiques en vue de promouvoir les valeurs communes;

11. utiliser de manière efficace les instruments de financement de l'Union européenne, en particulier Erasmus+, les Fonds structurels et d'investissement européens, le programme Europe créative, l'Europe pour les citoyens, le programme «Droits, égalité et citoyenneté» et le programme Horizon 2020 pour la mise en œuvre des présentes recommandations;

SE FÉLICITE QUE LA COMMISSION ENTENDE:

12. soutenir les États membres dans la mise en œuvre des dispositions de la présente recommandation grâce aux outils et aux instruments de financement disponibles, notamment le programme Erasmus+, en particulier au moyen de la mobilité à des fins d'apprentissage à tous les niveaux d'éducation, en mettant l'accent sur les écoles, les projets transnationaux, le réseau e-Twinning et les activités Jean Monnet;

13. soutenir les réformes des politiques nationales et régionales et l'amélioration des pratiques à l'aide du cadre «Éducation et formation 2020» pour la coopération européenne dans l'éducation et la formation et de tout cadre qui lui succédera;

14. le cas échéant, développer et revoir régulièrement les outils de référence pratiques et les documents d'orientation destinés aux décideurs politiques et aux enseignants, et soutenir la recherche et l'engagement des parties prenantes pour répondre aux besoins en matière de connaissances;

15. apprécier et évaluer les mesures prises pour donner suite à la présente recommandation, en particulier à travers le cadre «Éducation et formation 2020» et notamment le Suivi de l'éducation et de la formation.

Fait à Bruxelles, le 22 mai 2018.

*Par le Conseil*

*Le président*

K. VALCHEV

II

*(Communications)*

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

# COMMISSION EUROPÉENNE

## Non-opposition à une concentration notifiée

## (Affaire M.8887 — Platinum Equity/LifeScan)

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

(2018/C 195/02)

Le 4 juin 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) nº 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 32018M8887.

[1] JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

## Non-opposition à une concentration notifiée

## [Affaire M.8771 — Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business)]

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

(2018/C 195/03)

Le 11 avril 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) nº 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 32018M8771.

[1] JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

*(Informations)*

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

# CONSEIL

## Conclusions du Conseil intitulées «Concrétiser l'idée d'un espace européen de l'éducation»

(2018/C 195/04)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

rappelant le contexte politique dans lequel s'inscrit cette question, décrit à l'annexe des présentes conclusions,

RAPPELANT ce qui suit:

1. La dimension sociale de l'éducation telle qu'elle ressort du premier principe du socle européen des droits sociaux implique que toute personne a droit à une éducation, une formation et un apprentissage tout au long de la vie inclusifs et de qualité, afin de maintenir ou d'acquérir des compétences lui permettant de participer pleinement à la société et de gérer avec succès les transitions sur le marché du travail.

2. À l'occasion du sommet social qui s'est tenu à Göteborg le 17 novembre 2017, le programme des dirigeants a été consacré à l'éducation et à la culture. Un soutien politique s'est dégagé en faveur d'un certain nombre d'axes de travail spécifiques, principalement sur la base de la communication de la Commission intitulée «Renforcer l'identité européenne par l'éducation et la culture», qui présentait l'idée d'œuvrer ensemble, dans le plein respect de la subsidiarité, à la réalisation de la vision partagée d'un espace européen de l'éducation reposant sur la confiance, la reconnaissance mutuelle, la coopération et l'échange de bonnes pratiques, la mobilité et la croissance, à mettre en place d'ici à 2025.

3. Dans le prolongement du sommet de Göteborg, les conclusions du Conseil européen du 14 décembre 2017 ont placé l'éducation au premier rang des priorités politiques en Europe et insufflé une dynamique en vue de la réalisation d'importantes avancées dans ce domaine.

CONSIDÈRE ce qui suit:

4. L'éducation et la culture revêtent une importance capitale pour le rapprochement des européens, pour l'avenir des citoyens, ainsi que pour l'Union dans son ensemble. Tous les européens devraient pouvoir profiter de la diversité du patrimoine culturel et éducatif commun.

5. Un espace européen de l'éducation devrait s'appuyer sur le processus d'éducation et de formation tout au long de la vie, depuis l'éducation et l'accueil des jeunes enfants jusqu'à l'enseignement supérieur et l'éducation des adultes, en passant par l'enseignement scolaire et l'enseignement et la formation professionnels.

6. Un espace européen de l'éducation devrait promouvoir et favoriser la mobilité et la coopération dans le domaine de l'éducation et de la formation et soutenir les États membres dans la modernisation de leurs systèmes d'éducation et de formation.

7. SOULIGNE que le cadre stratégique pour la coopération européenne dans le domaine de l'éducation et de la formation («Éducation et formation 2020») a constitué une assise précieuse pour fixer des priorités communes et soutenir les États membres dans la modernisation de leurs systèmes d'éducation et de formation.

8. INVITE les États membres à poursuivre leur réflexion sur une vision commune d'un espace européen de l'éducation, notamment les buts, les objectifs et la portée qu'il pourrait avoir, et sur ses liens avec le cadre stratégique pour la coopération européenne dans le domaine de l'éducation et de la formation après 2020. Le suivi du cadre «Éducation et formation 2020», grâce à une coopération accrue entre les États membres et avec le soutien de la Commission, devrait promouvoir l'apprentissage mutuel et encourager les efforts qui seront déployés et les mesures qui seront prises à l'avenir pour faire de l'idée d'un espace européen de l'éducation une réalité. Afin de faire avancer l'idée d'un espace européen de l'éducation, une attention particulière devrait être accordée aux sujets ci-après.

9. ERASMUS+

9.1. SOULIGNE que le programme Erasmus+ est l'une des initiatives les plus importantes et les plus réussies de l'Union européenne, qui stimule la mobilité à des fins d'apprentissage dans toute l'Europe et au-delà, et contribue d'une manière significative à améliorer le développement personnel et les compétences interculturelles et à renforcer l'identité européenne, qu'il sous-tend la coopération à l'échelle de l'Union européenne entre les établissements d'enseignement et de formation à tous les niveaux, qu'il accroît également la compétitivité de l'Union européenne et qu'il favorise la promotion des valeurs européennes communes.

9.2. SE FÉLICITE des résultats de l'évaluation à mi-parcours d'Erasmus+ et DEMANDE que des mesures soient prises pour renforcer et élargir la participation, continuer à se concentrer sur l'impact et la qualité des projets, promouvoir une éducation et une formation de qualité élevée et rendre l'accès au programme Erasmus+ de prochaine génération plus inclusif et équitable, par exemple en renforçant l'égalité des chances et en favorisant l'accès au programme, dans toutes ses parties, pour les régions et groupes sous-représentés, les primo-demandeurs et les organisations de plus petite taille. Les synergies avec les autres sources de financement de l'Union européenne pourraient être renforcées, tout en évitant les doubles emplois.

9.3. PRÉCONISE une nouvelle simplification des règles et des procédures afin de réduire encore la charge administrative à tous les niveaux.

10. COMPÉTENCES NUMÉRIQUES ET ÉDUCATION NUMÉRIQUE

10.1. SOULIGNE qu'il importe d'améliorer l'apprentissage et l'enseignement à l'ère du numérique et de promouvoir le développement des compétences numériques, qui figurent parmi les compétences clés pour un apprentissage tout au long de la vie, en accordant une attention particulière à l'appel lancé à Sofia pour une action en faveur des compétences numériques et de l'éducation numérique ainsi qu'à la communication de la Commission concernant le plan d'action en matière d'éducation numérique.

10.2. INSISTE pour que le programme Erasmus+ de prochaine génération et les autres programmes de financement pertinents de l'Union soutiennent l'adaptation des systèmes et infrastructures d'éducation et de formation à l'ère du numérique.

10.3. INVITE LES ÉTATS MEMBRES ET LA COMMISSION, DANS LES LIMITES DE LEURS COMPÉTENCES RESPECTIVES, À:

10.3.1. soutenir la modernisation par l'innovation des systèmes d'éducation et de formation, notamment en recourant d'une manière pédagogique et innovante aux technologies numériques et à des approches qui favorisent la qualité et le caractère inclusif de l'éducation et de la formation et en utilisant de manière appropriée les programmes de financement et les outils pertinents de l'Union européenne, y compris l'outil d'auto-évaluation sur une base volontaire SELFIE, encourager les initiatives de toutes les parties prenantes concernées et la coopération entre celles-ci pour développer davantage l'éducation et la formation et intégrer les compétences numériques dans tout apprentissage et enseignement;

10.3.2. prendre des mesures concrètes afin de promouvoir le développement des compétences numériques et de l'éducation aux médias parmi tous les européens, l'objectif étant de mieux les préparer à résister à la désinformation, à la propagande et aux bulles de filtres et de doter l'ensemble des citoyens, y compris ceux issus de milieux défavorisés, des compétences dont ils ont besoin pour utiliser les technologies numériques et l'internet au bénéfice de leur propre bien-être et de leur participation à la vie publique;

10.3.3. promouvoir l'éducation encourageant la créativité et l'esprit d'entreprise ainsi que, s'il y a lieu et conformément aux dispositions législatives existantes, favoriser la coopération entre le secteur de l'éducation, les entreprises et la société civile à des fins de perfectionnement professionnel et de reconversion professionnelle des apprenants et des acteurs éducatifs, notamment par la mise en place de programmes de formation aux compétences numériques. PREND ACTE des travaux menés par le réseau chargé des questions de propriété intellectuelle dans l'éducation géré par l'Office de l'Union européenne pour la propriété intellectuelle.

11. ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

11.1. RAPPELLE les défis spécifiques qui se posent au secteur de l'enseignement supérieur européen, exposés dans les conclusions du Conseil de novembre 2017 sur une nouvelle stratégie de l'Union européenne en faveur de l'enseignement supérieur.

11.2 RECONNAÎT la valeur ajoutée attestée, pour la promotion de la coopération dans le domaine de l'enseignement supérieur, des partenariats stratégiques et de promotion de la mobilité à des fins d'apprentissage mis en place dans toute l'Union dans le cadre d'Erasmus+, ainsi que d'initiatives telles que l'Institut européen d'innovation et de technologie et les actions Marie Skłodowska-Curie.

11.3. EST CONSCIENT qu'il importe de renforcer la collaboration stratégique entre les établissements d'enseignement supérieur en Europe selon une approche ascendante, souple, non bureaucratique, dépourvue d'exclusive, ouverte et transparente.

11.4. SOUTIENT l'émergence d'«universités européennes» consistant en des réseaux durables reposant sur une approche «par le bas», ouverts sur un plan géographique et social et travaillant harmonieusement de part et d'autre des frontières, et qui pourraient jouer un rôle phare dans la création d'un espace européen de l'éducation dans son ensemble, aidant les nouvelles générations de citoyens européens à prendre leur destin en main et contribuant à renforcer la compétitivité internationale de l'enseignement supérieur européen. ESTIME que des «universités européennes» pourraient renforcer considérablement la mobilité et favoriser la qualité élevée et l'excellence dans l'éducation et la recherche, en renforçant le lien entre l'enseignement, la recherche et l'innovation et le transfert de connaissances, en démontrant les bénéfices d'un apprentissage multilingue et de la reconnaissance des qualifications, ainsi qu'en élaborant des programmes et projets communs d'enseignement et de recherche.

11.5. INVITE LA COMMISSION, DANS LE RESPECT DU PRINCIPE DE SUBSIDIARITÉ, ET EN ÉTROITE COOPÉRATION AVEC LES ÉTATS MEMBRES, à développer et à établir les objectifs clés et le concept des «universités européennes», ainsi qu'à promouvoir le développement de celles-ci. PREND NOTE du fait que la Commission a mis en place, à cette fin, un groupe ad hoc composé d'experts des États membres et du fait que les critères de sélection pour la phase pilote des «universités européennes» seront élaborés conformément aux procédures prévues dans le règlement Erasmus+ ([1]).

11.6. INVITE la Commission à rendre compte régulièrement au Conseil des progrès réalisés dans l'élaboration des critères de sélection pour piloter les «universités européennes». INVITE la Commission, conjointement avec les États membres et sur la base des résultats du projet pilote, à réfléchir à la forme que prendront les «universités européennes».

11.7. SOULIGNE que la coopération entre l'université et le monde de l'entreprise contribue grandement à favoriser la compétitivité de l'Union européenne, ainsi que sa croissance économique et sociale. PREND ACTE de la contribution apportée par le Forum européen Université-Entreprise. INSISTE sur la nécessité d'apporter un soutien constant aux partenariats université-entreprise pour stimuler leur potentiel d'innovation, de recherche et de mise au point de pédagogies innovantes.

11.8. INVITE les États membres à encourager l'application, avec le soutien de la Commission, de mesures visant à renforcer les capacités des établissements d'enseignement supérieur dans le domaine de l'entrepreneuriat et de l'innovation, notamment en utilisant l'outil d'auto-évaluation HEInnovate.

11.9. INVITE la Commission à étudier, en étroite coopération avec les États membres et sur la base des résultats du projet pilote, la possibilité de créer une carte d'étudiant européenne à caractère volontaire, qui devrait contribuer à améliorer la mobilité à des fins d'apprentissage en offrant de meilleurs services aux étudiants et en allégeant les charges administratives pesant sur les établissements d'enseignement supérieur.

12. ÉDUCATION DE QUALITÉ ÉLEVÉE ET INCLUSIVE

12.1 RAPPELLE que le socle européen des droits sociaux énonce que tous les enfants ont droit à des services d'éducation et d'accueil de la petite enfance abordables et de qualité. SOULIGNE qu'il convient d'intensifier les efforts déployés pour réaliser les priorités fixées dans les conclusions du Conseil de 2011 sur l'éducation et l'accueil de la petite enfance et pour garantir que tous les enfants, y compris ceux issus de régions défavorisées sur le plan socioéconomique, ainsi que ceux issus de tous les horizons socioéconomiques, ont accès aux systèmes d'éducation et d'accueil de la petite enfance.

12.2. INSISTE sur la nécessité d'assurer une éducation de qualité élevée et inclusive afin de promouvoir le développement de tous les apprenants, notamment en se concentrant sur les priorités établies dans les conclusions du Conseil de novembre 2017 sur le développement des écoles et un enseignement d'excellence.

12.3. SOULIGNE la nécessité de promouvoir l'attrait et l'importance de la profession d'enseignant et d'autres membres du personnel éducatif ainsi que de soutenir le perfectionnement professionnel continu de ceux-ci. Même si bon nombre des emplois du futur ne sont pas encore connus, ces professions sont de celles qui conserveront leur rôle central dans la société à l'ère de l'innovation technologique transversale et de l'intelligence artificielle. À cet égard, la mobilité des enseignants et des membres du personnel éducatif et une meilleure communication entre les organes compétents pour leur formation devraient être encouragées.

12.4. SOULIGNE qu'il est indispensable d'unir les forces pour réduire le décrochage scolaire en Europe et augmenter les possibilités d'égalité d'accès à l'éducation et aux compétences de base pour tous les groupes vulnérables, notamment les enfants de travailleurs qui s'installent dans un autre État membre pour des durées plus ou moins longues.

([1]) Règlement (UE) nº 1288/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 établissant «Erasmus +»: le programme de l'Union pour l'éducation, la formation, la jeunesse et le sport et abrogeant les décisions nº 1719/2006/CE, nº 1720/2006/CE et nº 1298/2008/CE (JO L 347 du 20.12.2013, p. 50).

12.5. PREND NOTE des difficultés que les enfants et élèves pourraient rencontrer lorsqu'ils réintègrent le système éducatif de leur pays d'origine après un séjour à l'étranger, si la communication est insuffisante entre les systèmes éducatifs nationaux.

12.6. INVITE les États membres, avec l'appui de la Commission, s'il y a lieu, à étudier les moyens d'améliorer l'échange d'informations sur le niveau d'instruction des élèves en cas de mobilité, tout en respectant la législation de l'Union relative à la protection des données à caractère personnel.

13. APPRENTISSAGE DES LANGUES

13.1. EST CONSCIENT que les compétences en multilinguisme sont un élément constitutif essentiel d'un espace européen de l'éducation. SOULIGNE que les langues jouent un rôle capital pour favoriser la compréhension et la diversité, ainsi que pour promouvoir les valeurs européennes, et qu'elles sont essentielles pour le développement personnel, la mobilité, la participation à la société et l'employabilité.

13.2. RAPPELLE l'ambition exprimée par le Conseil européen dans ses conclusions de décembre 2017 en ce qui concerne l'apprentissage des langues.

13.3. RAPPELLE les conclusions du Conseil de mai 2014 sur le plurilinguisme et le développement des compétences linguistiques, dans lesquelles les États membres étaient invités à adopter et à renforcer les mesures destinées à promouvoir le plurilinguisme et à améliorer la qualité et l'efficacité de l'apprentissage et de l'enseignement des langues.

14. RECONNAISSANCE DES QUALIFICATIONS [1]

14.1. CONSIDÈRE que la reconnaissance des qualifications de l'enseignement supérieur et de l'enseignement de niveau secondaire, y compris les qualifications de l'EFP, et la reconnaissance des acquis liés à des périodes d'apprentissage accomplies à l'étranger sont des éléments constitutifs essentiels d'un espace européen de l'éducation car elles contribuent à la mobilité sans discontinuité des apprenants dans l'ensemble de l'Union.

14.2. MET L'ACCENT sur l'importance que revêt la coopération entre les systèmes d'éducation et de formation, les prestataires d'enseignement et de formation et les autres parties prenantes pour l'élaboration et la mise en œuvre de politiques ainsi que pour la confiance qu'elle contribue à créer grâce à l'assurance de la qualité et à des procédures d'évaluation améliorées.

14.3. RAPPELLE que l'article 165, paragraphe 2, deuxième tiret, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne invite l'Union, dans le prolongement de la convention de Lisbonne sur la reconnaissance des qualifications relatives à l'enseignement supérieur dans la région européenne et de ses textes subsidiaires, à encourager la reconnaissance académique des diplômes et des périodes d'études en vue de favoriser la mobilité des étudiants et des enseignants; RESPECTE PLEINEMENT les responsabilités et compétences des États membres dans ce domaine et INSISTE sur le fait que les solutions proposées au niveau de l'Union devraient être fondées sur la transparence et la confiance et tenir compte des spécificités des systèmes éducatifs des États membres.

SOULIGNE en outre:

15. qu'il est nécessaire que les initiatives incluses dans le concept et les actions qui seront proposées et entreprises dans le cadre d'un espace européen de l'éducation assurent la complémentarité et la cohérence par rapport aux systèmes nationaux d'éducation et de formation et qu'elles englobent tous les niveaux et types d'éducation et de formation, y compris l'éducation des adultes et l'enseignement et la formation professionnels.

[1] Les qualifications telles qu'elles sont définies à l'article I de la convention de Lisbonne sur la reconnaissance des qualifications relatives à l'enseignement supérieur dans la région européenne (c'est-à-dire qualification d'enseignement supérieur et qualification donnant accès à l'enseignement supérieur).

*ANNEXE*

**CONTEXTE POLITIQUE**

1. Conclusions du Conseil intitulées «Préparer les jeunes au XXIe siècle: un programme de coopération européenne en matière scolaire» (21 novembre 2008).
2. Conclusions du Conseil sur un cadre stratégique pour la coopération européenne dans le domaine de l'éducation et de la formation («Éducation et formation 2020») (12 mai 2009).
3. Conclusions du Conseil et des représentants des gouvernements des États membres, réunis au sein du Conseil, sur le renforcement du rôle de l'éducation en vue d'assurer le bon fonctionnement du triangle de la connaissance (26 novembre 2009).
4. Conclusions du Conseil sur l'éducation et l'accueil de la petite enfance: permettre aux enfants de se préparer au mieux au monde de demain (19 et 20 mai 2011).
5. Conclusions du Conseil sur la modernisation de l'enseignement supérieur (28 et 29 novembre 2011).
6. Conclusions du Conseil sur la dimension sociale de l'enseignement supérieur (16 et 17 mai 2013).
7. Conclusions du Conseil sur la dimension mondiale dans l'enseignement supérieur européen (25 et 26 novembre 2013).
8. Conclusions du Conseil sur l'exercice efficace des fonctions de direction dans l'enseignement (25 et 26 novembre 2013).
9. Conclusions du Conseil sur le plurilinguisme et le développement des compétences linguistiques (20 mai 2014).
10. Déclaration sur la promotion de l'éducation à la citoyenneté et aux valeurs communes de liberté, de tolérance et de non-discrimination (Paris, 17 mars 2015).
11. Conclusions du Conseil sur le rôle de l'éducation des jeunes enfants et de l'enseignement primaire pour ce qui est de favoriser la créativité, l'innovation et la compétence numérique (18 et 19 mai 2015).
12. Rapport conjoint 2015 du Conseil et de la Commission sur la mise en œuvre du cadre stratégique pour la coopération européenne dans le domaine de l'éducation et de la formation («Éducation et formation 2020») - Nouvelles priorités pour la coopération européenne en matière d'éducation et de formation (23 et 24 novembre 2015).
13. Conclusions du Conseil intitulées «Réduire le décrochage et promouvoir la réussite scolaire» (23 et 24 novembre 2015).
14. Résolution du Conseil et des représentants des gouvernements des États membres, réunis au sein du Conseil, relative à la promotion dans l'Union européenne du développement socioéconomique et de l'inclusion au moyen de l'éducation: contribution de l'éducation et de la formation au semestre européen 2016 (24 février 2016).
15. Conclusions du Conseil sur le développement de l'éducation aux médias et de l'esprit critique au moyen de l'éducation et de la formation (30 mai 2016).
16. Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions intitulée «Une nouvelle stratégie en matière de compétences pour l'Europe - Travailler ensemble pour renforcer le capital humain et améliorer l'employabilité et la compétitivité» (10 juin 2016).
17. Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions intitulée «Améliorer et moderniser l'enseignement» (7 décembre 2016).
18. Recommandation du Conseil relative à des parcours de renforcement des compétences: de nouvelles perspectives pour les adultes (19 décembre 2016).
19. Rapport de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions sur l'évaluation à mi-parcours du programme Erasmus+ (2014-2020) (31 janvier 2018).
20. Conclusions du Conseil et des représentants des gouvernements des États membres, réunis au sein du Conseil, sur l'inclusion dans la diversité afin d'assurer une éducation de qualité élevée pour tous (17 février 2017).
21. Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions intitulée «Renforcer l'identité européenne par l'éducation et la culture - Contribution de la Commission européenne à la réunion des dirigeants du 17 novembre 2017 à Göteborg».
22. Recommandation du Conseil relative au suivi des diplômés (20 novembre 2017).
23. Conclusions du Conseil sur une nouvelle stratégie de l'Union européenne en faveur de l'enseignement supérieur (20 novembre 2017).
24. Conclusions du Conseil sur le développement des écoles et un enseignement d'excellence (20 novembre 2017).
25. Conclusions du Conseil européen (14 décembre 2017).

26. Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions concernant le plan d'action en matière d'éducation numérique (17 janvier 2018).

27. Recommandation du Conseil relative à un cadre européen pour un apprentissage efficace et de qualité (15 mars 2018).

28. Recommandation du Conseil relative à la promotion de valeurs communes, à l'éducation inclusive et à la dimension européenne de l'enseignement (22 mai 2018).

29. Recommandation du Conseil relative aux compétences clés pour l'éducation et la formation tout au long de la vie (22 mai 2018).

# Conclusions du Conseil sur le rôle de la jeunesse dans l'édification d'une société sûre, solidaire et harmonieuse en Europe

(2018/C 195/05)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

RAPPELANT:

1. Le contexte politique dans lequel s'inscrit cette question, tel qu'il est décrit à l'annexe des présentes conclusions.

PREND ACTE DE CE QUI SUIT:

2. Les priorités relatives à la jeunesse, à la paix et à la sécurité énoncées dans la résolution 2250 (2015) du Conseil de sécurité des Nations unies, dans lesquelles il est reconnu que les jeunes apportent une contribution importante et constructive au maintien et à la promotion de la paix et de la sécurité et il est réaffirmé qu'ils peuvent jouer un rôle important dans la prévention et le règlement des conflits.

3. Le Programme de développement durable à l'horizon 2030 (programme 2030) adopté par les Nations unies en septembre 2015 et les objectifs de développement durable (ODD), qui constituent, fondamentalement, un cadre politique porteur de changement visant à éradiquer la pauvreté et à parvenir au développement durable. Ils reposent sur une approche équilibrée des dimensions économique, sociale et environnementale, intègrent les questions fondamentales que sont la gouvernance et des sociétés pacifiques, harmonieuses et inclusives et tiennent compte des liens essentiels existant entre leurs objectifs et leurs cibles.

4. La stratégie globale pour la politique étrangère et de sécurité de l'Union européenne, qui prévoit d'encourager la résilience de la société, notamment en consacrant davantage d'efforts dans les domaines de l'éducation, de la culture et de la jeunesse afin de promouvoir le pluralisme, le vivre-ensemble et le respect.

5. Le consensus européen pour le développement, selon lequel les jeunes sont des acteurs du développement et du changement et, en tant que tels, contribuent de façon déterminante au programme à l'horizon 2030, notamment par leur capacité d'innovation, et qui prévoit que l'Union européenne et ses États membres chercheront également à renforcer les droits des jeunes et leur autonomie en ce qui concerne la conduite des affaires publiques, y compris en encourageant leur participation aux économies, aux sociétés et aux processus décisionnels au niveau local, notamment dans le cadre des associations de jeunesse.

6. Le Livre blanc sur l'avenir de l'Europe ([1]), qui insiste sur le rôle important des «valeurs européennes».

7. La réunion de consultation régionale européenne «Jeunesse, paix et sécurité», qui s'est tenue à Bruxelles du 25 au 27 septembre 2017 et était organisée par le Service européen pour l'action extérieure en partenariat avec le Fonds des Nations unies pour la population, le Bureau d'appui à la consolidation de la paix des Nations unies et des acteurs de premier plan de la société civile.

CONSIDÉRANT CE QUI SUIT:

8. Le nombre de jeunes dans le monde est en augmentation: le monde compte aujourd'hui 1,8 milliard d'enfants et de jeunes (de 15 à 24 ans), ils seront 72 millions de plus d'ici [2025].

9. L'Union européenne compte actuellement 88,9 millions de jeunes (2016).

10. La «Participation» et «Les jeunes dans le monde», entre autres domaines, sont deux domaines d'action prioritaires du cadre renouvelé pour la coopération européenne dans le champ de la politique de la jeunesse (2010-2018).

11. Les priorités relatives à la jeunesse, à la paix et à la sécurité ([2]) qui figurent dans la résolution 2250 (2015) du Conseil de sécurité des Nations unies sont pertinentes tant au niveau mondial qu'au niveau européen. L'Europe est l'une des régions du monde les plus sûres. Néanmoins, des problèmes structurels, tels que le changement climatique, les catastrophes naturelles, la traite des êtres humains, les possibilités d'emploi limitées et la marginalisation, qui touchent les jeunes dans l'Union européenne, ainsi que la menace croissante d'une radicalisation violente, mettent à mal l'idée selon laquelle l'Europe est un continent sûr et pacifique.

12. Les jeunes doivent être reconnus comme des acteurs essentiels de la construction de la démocratie, de la création d'un discours de paix, de la cohésion sociale et de la promotion des valeurs européennes. Il est important de mobiliser et de reconnaître les jeunes et les acteurs du domaine de la jeunesse en tant qu'alliés essentiels pour développer la résilience nécessaire pour lutter contre ces problèmes, préserver la paix et prévenir la violence, et œuvrer en faveur d'une société inclusive et pacifique. Dans ce contexte, l'animation socio-éducative peut contribuer dans une large mesure à mettre en avant le potentiel des jeunes à jouer un rôle positif dans l'édification d'une société sûre, solidaire et pacifique.

([1]) Doc. 6952/17.

([2]) Programme des Nations unies pour le développement, Stratégie du PNUD pour la jeunesse 2014-2017: Autonomisation des jeunes pour un avenir durable (New York, 2014).

SOULIGNANT CE QUI SUIT:

13. Aujourd'hui dans le monde, plus de 600 millions de jeunes vivent dans des conditions précaires et dans des zones de conflit ([1]). Ils font partie des personnes les plus touchées par les formes multiples, et souvent intrinsèquement liées, de la violence - depuis les actes de violence mineurs jusqu'à la criminalité organisée et les attaques terroristes résultant d'un extrémisme violent - qui frappent nos communautés, et dont ils subissent les conséquences, à la fois majeures et durables, sur le plan humain, social et économique. C'est pourquoi il est de la plus haute importance de concevoir et de mettre en œuvre des politiques et des programmes qui leur offrent la possibilité de développer leur résilience et qui contribuent à leur intégration dans la société.

14. De nombreux pays européens ont connu récemment un taux élevé de chômage des jeunes ainsi que des problèmes liés à l'exclusion sociale. En conséquence, des groupes de jeunes se dirigent de plus en plus vers des exutoires que sont par exemple les expressions négatives du populisme, la propagande, les discours de haine et la xénophobie, et qui sont susceptibles de conduire à un extrémisme violent, portant atteinte à notre identité multiculturelle d'européens. Il est donc essentiel d'encourager les jeunes à saisir les occasions nouvelles qui se présentent, dans les domaines des nouvelles technologies et de la numérisation notamment, et à relever de nouveaux défis, tels que la désinformation et la mondialisation.

15. Il faut absolument garder à l'esprit que la jeunesse, la paix et la sécurité ne sont pas uniquement des priorités mondiales, mais que ce sont aussi des priorités européennes. En général, les jeunes ont une vision globale du maintien de la paix. Ils ont donc un rôle crucial à jouer dans la lutte contre les différents types de violences, de discriminations et d'injustices dont ils sont victimes, notamment les violences intrafamiliales, les violences sexistes, la propagande, toutes les formes de harcèlement, les mariages précoces et les mariages forcés, la discrimination ethnique et le manque de respect, en recourant à différents moyens tels que le dialogue interculturel par la mobilité, l'animation socio-éducative, le volontariat et l'apprentissage non formel et informel.

16. Les jeunes sont de précieux innovateurs et moteurs du changement et il convient de soutenir et de solliciter activement leurs contributions et de considérer celles-ci comme essentielles à l'édification d'une société pacifique et à la promotion d'une gouvernance démocratique. De plus, la participation des jeunes favorise l'engagement civique et la citoyenneté active. En outre, l'éducation à la citoyenneté démocratique, qui comprend la citoyenneté numérique, l'éducation aux droits de l'homme, la sensibilisation à la paix et le développement de l'esprit critique, jouent un rôle clé dans leur développement. Dans ce contexte, la coopération entre l'Union européenne et le Conseil de l'Europe peut constituer un atout majeur.

SOULIGNANT CE QUI SUIT:

17. La mobilité des jeunes est indispensable pour échanger des idées, étendre l'innovation, s'attaquer au chômage et aux problèmes sociaux, établir des relations étroites entre les gens, contribuer au développement personnel, encourager l'acquisition de compétences non techniques et de compétences transversales, ainsi que pour promouvoir les compétences interculturelles et lutter contre les préjugés et la discrimination. Il convient donc de la promouvoir afin de façonner une société inclusive, solidaire et sûre pour tous.

18. L'animation socio-éducative et l'apprentissage non formel et informel ont un rôle important à jouer dans la lutte contre la marginalisation et la radicalisation des jeunes. En outre, l'animation socio-éducative contribue à lutter contre la marginalisation et la radicalisation des jeunes et permet à ces derniers de mieux comprendre les droits de l'homme et les valeurs démocratiques dans la pratique.

19. Il est très important de développer et de promouvoir encore la coopération internationale de tous les acteurs, y compris des jeunes, des animateurs socio-éducatifs, des responsables d'organisations de jeunesse et des mouvements de jeunesse de l'Union européenne et au-delà, étant donné qu'elle contribue à instaurer la confiance et à façonner les relations futures, en Europe et à l'extérieur.

INSISTE SUR LES DOMAINES D'ACTION SUIVANTS:

A. **Coopération transsectorielle fondée sur des méthodes innovantes de communication, le partage des bonnes pratiques et un dialogue effectif**

20. Les priorités relatives à la jeunesse, à la paix et à la sécurité se retrouvent dans la politique intérieure et la politique extérieure de l'Union européenne visant à promouvoir le développement durable, la paix, la sécurité et les droits de l'homme. L'optimisation des synergies et la mise en cohérence des réponses politiques aux problèmes qui relèvent des politiques intérieure et extérieure de l'Union européenne ne pourront se faire que dans le cadre d'un effort conjoint de nombreux acteurs différents.

([1]) Charte du Conseil de l'Europe sur l'éducation à la citoyenneté démocratique et l'éducation aux droits de l'homme.

DANS CE CONTEXTE, LE CONSEIL INVITE LES ÉTATS MEMBRES, LA COMMISSION EUROPÉENNE ET LE SERVICE EUROPÉEN POUR L'ACTION EXTÉRIEURE, DANS LES LIMITES DE LEURS COMPÉTENCES RESPECTIVES, À:

21. Promouvoir la coopération transsectorielle fondée sur des méthodes innovantes de communication, le partage des bonnes pratiques et un dialogue effectif entre le secteur de la jeunesse, les différents domaines d'action et les autorités compétentes afin qu'elles considèrent les jeunes, les mouvements de jeunesse et les organisations qui travaillent avec les jeunes comme des partenaires utiles et qu'elles envisagent de les faire participer au renforcement de la résilience de la société et de chaque État et à la construction d'une société solidaire.

22. Mobiliser l'expertise, promouvoir l'innovation et approfondir les partenariats entre les acteurs que sont les institutions de l'Union européenne, les États membres, la société civile, les jeunes et les acteurs du secteur de la jeunesse et au-delà en renforçant le rôle des jeunes dans le maintien de la paix.

Promouvoir le dialogue, la coopération et l'échange de bonnes pratiques entre les acteurs clés dans le cadre des priorités relatives à la jeunesse, à la paix et à la sécurité, en mettant davantage l'accent sur le volet «Coopération internationale» du programme Erasmus+ et d'autres mécanismes d'échange de bonnes pratiques. Ceci devrait également mobiliser les jeunes et créer un lien entre les autorités décisionnelles, les mouvements de jeunesse et l'animation socio-éducative qui œuvrent pour préserver la paix et édifier une société solidaire et harmonieuse.

## B. **Vers l'objectif de sociétés solidaires et harmonieuses: progresser à l'aide d'une démarche fondée sur des faits**

23. À l'heure où l'Europe cherche à lutter contre le discours de haine et à faire reculer la violence sous toutes ses formes, il importe de développer un discours de paix qui mette en avant les valeurs communes ([1]) de l'Union européenne que sont le respect de la dignité humaine, la liberté, la démocratie, l'égalité, l'État de droit et le respect des droits de l'homme.

DANS CE CONTEXTE, LE CONSEIL INVITE LA COMMISSION EUROPÉENNE ET LE SERVICE EUROPÉEN POUR L'ACTION EXTÉRIEURE, DANS LES LIMITES DE LEURS COMPÉTENCES RESPECTIVES, À:

24. Encourager, évaluer et mettre en valeur les bonnes pratiques concernant le rôle des jeunes pour le maintien de la paix et la prévention de la violence, comme source de production de connaissances et outil précieux pour modifier les «discours négatifs» à propos des jeunes. Des résultats qualitatifs et des exemples concrets des contributions des jeunes à la paix et la solidarité devraient être recensés et recueillis de manière systématique en Europe, notamment en coopération avec les États membres dans le cadre du Youth Wiki.

## C. **Assurer une participation active et utile de la jeunesse à l'édification de sociétés pacifiques et inclusives**

25. Une participation active et égale (soutenue par un renforcement des capacités) des jeunes, en particulier les jeunes moins favorisés, à tous les niveaux de la vie civile et politique est une condition essentielle à l'édification de sociétés pacifiques, solidaires et égalitaires. Il importe aussi d'éradiquer la pauvreté et l'exclusion sociale, qui conduisent à ce que des jeunes soient marginalisés.

26. Il est de plus en plus admis que les jeunes sont des acteurs du changement au bénéfice de la prévention des conflits, en promouvant l'inclusion et la justice sociale et en préservant la paix. Promouvoir la paix et la stabilité nécessite un partenariat global entre toutes les parties prenantes; les jeunes et les organisations dédiées à la jeunesse ont un rôle essentiel à cet égard. L'animation socio-éducative a également un rôle important à jouer afin de forger la paix et d'encourager la solidarité.

DANS CE CONTEXTE, LE CONSEIL INVITE LES ÉTATS MEMBRES, LA COMMISSION EUROPÉENNE ET LE SERVICE EUROPÉEN POUR L'ACTION EXTÉRIEURE, DANS LES LIMITES DE LEURS COMPÉTENCES RESPECTIVES, À:

27. Faire en sorte que les jeunes aient davantage de possibilités de participer utilement au maintien et à la promotion de la paix et de la sécurité à tous les niveaux, lorsque c'est possible, dans le cadre de mécanismes participatifs.

28. Faciliter l'accès des jeunes, des mouvements de jeunesse et des autres parties prenantes aux données et connaissances résultant des études et recherches récentes sur la participation de la jeunesse à la vie démocratique en Europe.

29. Encourager la participation active des jeunes à la société, y compris des jeunes moins favorisés, ainsi que la mobilité transfrontière et les contacts interpersonnels, facilitant ainsi le brassage d'idées et la diffusion de l'innovation dans le cadre des programmes en place et à venir.

([1]) Voir l'article 2 du traité sur l'Union européenne.

DANS CE CONTEXTE, LE CONSEIL INVITE LE SERVICE EUROPÉEN POUR L'ACTION EXTÉRIEURE À:

30. Faire progresser l'action de l'Union européenne au regard des priorités relatives à la jeunesse, à la paix et à la sécurité ainsi que les actions essentielles à l'échelle interrégionale ([1]), en partenariat avec les Nations unies et d'autres organisations internationales, notamment par l'élaboration progressive d'un partenariat stratégique Union européenne-Nations unies sur la place de la jeunesse dans la consolidation de la paix.

### D. **Maintenir et encourager le dialogue interculturel entre les jeunes en Europe et au-delà**

31. Le dialogue interculturel a de multiples fonctions et peut être reconnu comme un facteur de paix et de sécurité dans l'Union européenne et dans les pays voisins. En prenant part au dialogue interculturel, les jeunes s'ouvrent à diverses occasions d'affirmer leur place, de faire progresser les processus de réconciliation et de faire reculer les préjugés, les incompréhensions et les discriminations au sein de différents groupes, ainsi que de lutter contre le discours de haine et l'extrémisme violent dans une démarche fondée sur les droits de l'homme.

DANS CE CONTEXTE, LE CONSEIL INVITE LES ÉTATS MEMBRES, LA COMMISSION EUROPÉENNE ET LE SERVICE EUROPÉEN POUR L'ACTION EXTÉRIEURE, DANS LES LIMITES DE LEURS COMPÉTENCES RESPECTIVES, À:

32. Soutenir la coopération internationale en matière de jeunesse, le dialogue et la compréhension mutuelle entre les jeunes, les animateurs socio-éducatifs, les responsables d'organisations de jeunesse et les mouvements de jeunesse ([2]) ainsi que les organisations dédiées à la jeunesse, de l'Union européenne et au-delà, ce qui constitue un moyen important de consolider la citoyenneté européenne et les processus de démocratisation.

### E. **Construire la résilience et l'esprit critique par l'apprentissage non formel et informel et l'approche entre pairs**

33. La connaissance et la compréhension que les jeunes ont des valeurs communes de l'Union européenne ([3]) telles que la démocratie, l'égalité, les droits de l'homme, la solidarité, la citoyenneté et la diversité devraient être soutenues, de même que leur éducation aux médias et à l'information. Ils peuvent ainsi développer leur esprit critique et être mieux avertis et informés des moyens utilisés par les groupes extrémistes violents pour déformer et exploiter l'information à des fins de propagande.

34. Comme cela a été convenu et énoncé au sein du Conseil de l'Europe, l'«éducation à la citoyenneté démocratique et l'éducation aux droits de l'homme» sont étroitement liées et se confortent mutuellement ([4]). Cette méthode d'éducation et de formation non formelle est un instrument qui met essentiellement l'accent sur la promotion des droits et des responsabilités démocratiques et de la participation active, en relation avec les aspects civiques, politiques, sociaux, économiques, juridiques et culturels de la société.

DANS CE CONTEXTE, LE CONSEIL INVITE LES ÉTATS MEMBRES, LA COMMISSION EUROPÉENNE ET LE SERVICE EUROPÉEN POUR L'ACTION EXTÉRIEURE, DANS LES LIMITES DE LEURS COMPÉTENCES RESPECTIVES, À:

35. Envisager de promouvoir et de renforcer, lorsqu'il y a lieu de le faire, le concept de «l'éducation à la citoyenneté démocratique et l'éducation aux droits de l'homme», qui pourrait être mis en œuvre dans des environnements d'apprentissage formel et non formel et selon une approche entre pairs, dans le respect de la subsidiarité et de la liberté éducative.

36. Renforcer encore la coopération avec le Conseil de l'Europe au sein de l'accord de partenariat.

---

([1]) L'initiative «Youth Track» du 5e Sommet Union africaine-Union européenne et les initiatives «Young Mediterranean Voices».

([2]) On entend par «organisations de jeunesse» les organisations de la société civile dont les organes de coordination sont constitués essentiellement de jeunes. On entend par «mouvements de jeunesse» les organisations de la société civile qui fournissent des services destinés aux jeunes mais dont les organes de coordination ne sont pas constitués exclusivement de jeunes.

([3]) Voir l'article 2 du traité sur l'Union européenne.

([4]) Charte du Conseil de l'Europe sur l'éducation à la citoyenneté démocratique et l'éducation aux droits de l'homme [adoptée dans le cadre de la Recommandation CM/Rec(2010)7 du Comité des Ministres].

*ANNEXE*

En adoptant ces conclusions, le Conseil RAPPELLE en particulier les éléments suivants:

1. La stratégie globale pour la politique étrangère et de sécurité de l'Union européenne, l'accent étant mis en particulier sur la résilience.

2. Le consensus européen pour le développement/les conclusions du Conseil européen sur le développement durable (2016).

3. L'approche globale de l'Union européenne sur les questions de genre, la paix et la sécurité.

4. Les lignes directrices révisées pour la stratégie de l'Union européenne visant à lutter contre la radicalisation et le recrutement de terroristes (9640/16 et 14276/16).

5. Les conclusions du Conseil sur le rôle de l'animation socio-éducative à l'appui du développement, chez les jeunes, de compétences de la vie courante essentielles, propices à une transition réussie vers l'âge adulte, la citoyenneté active et la vie professionnelle (9624/17).

6. Les conclusions du Conseil sur le rôle joué par le secteur de la jeunesse dans une approche intégrée et transsectorielle de prévention de la radicalisation violente chez les jeunes et de lutte contre ce phénomène (9640/16).

7. Le plan d'action de l'Union européenne en faveur des droits de l'homme et de la démocratie (2015-2019) de 2015.

8. La réunion informelle des chefs d'État ou de gouvernement du 12 février 2015, lors de laquelle les membres du Conseil européen ont appelé de leurs vœux une approche globale, et notamment des initiatives en matière d'intégration sociale, entre autres, lesquelles revêtent une grande importance dans la prévention de la radicalisation violente.

9. La déclaration que les ministres de l'éducation de l'Union européenne ont adoptée lors de la réunion informelle tenue le 17 mars 2015 à Paris, dans laquelle ils ont fourni des orientations sur la manière de coopérer au niveau européen. et ont mis en évidence l'importance que revêtent les efforts visant à prévenir et combattre la marginalisation, l'intolérance, le racisme et la radicalisation, à promouvoir la citoyenneté des jeunes et à préserver un cadre d'égalité des chances pour tous.

10. Les conclusions du Conseil sur la stratégie de sécurité intérieure renouvelée du 17 juin 2015, où les questions spécifiques du désengagement, de la réhabilitation, et de la déradicalisation ou de la lutte contre la radicalisation sont considérées comme des thèmes d'action prioritaires pour les années à venir (doc. 9416/15).

11. Le plan de travail de l'Union européenne en faveur de la jeunesse pour 2016-2018, qui met notamment l'accent sur le renforcement de l'inclusion sociale de tous les jeunes, en tenant compte des valeurs essentielles de l'Europe, et du rôle du travail socio-éducatif dans le monde numérique et non numérique.

12. Le rapport conjoint de l'Union européenne sur la jeunesse 2015, établi par le Conseil et la Commission, qui porte sur «la mise en œuvre du cadre renouvelé pour la coopération européenne dans le domaine de la jeunesse (2010-2018)», et qui souligne que les jeunes devraient avoir la possibilité de grandir dans des sociétés inclusives et pluralistes, fondées sur les valeurs démocratiques européennes. Le rapport conjoint de l'Union européenne sur la jeunesse explique également qu'il est nécessaire de responsabiliser davantage encore les jeunes de tous horizons, en particulier ceux qui sont menacés d'exclusion.

13. La coopération entre la Commission européenne et le Conseil de l'Europe dans le cadre de l'accord de partenariat.

14. Le programme européen en matière de sécurité, du 28 avril 2015, dans lequel la Commission considère que la participation des jeunes constitue un facteur essentiel pour prévenir la radicalisation en promouvant les valeurs européennes et en favorisant l'intégration sociale, et où elle fait également référence au réseau européen de sensibilisation à la radicalisation (RSR), un réseau à l'échelle de l'Union européenne qui permet l'échange d'expériences et de pratiques contribuant à la détection précoce de la radicalisation et à la conception de stratégies de prévention et de désengagement à l'échelon local.

15. La résolution du Parlement européen du 25 novembre 2015 sur la prévention de la radicalisation et du recrutement de citoyens de l'Union par des organisations terroristes.

16. La résolution 2250 (2015) du Conseil de sécurité des Nations unies sur la jeunesse, la paix et la sécurité.

17. 125e session du Comité des ministres - Le Plan d'action du Comité des ministres (Bruxelles, 19 mai 2015), CM(2015)74 final, intitulé «Lutte contre l'extrémisme violent et la radicalisation conduisant au terrorisme», et le Plan d'action des Nations unies pour la prévention de l'extrémisme violent.

18. Les Principes directeurs sur la participation des jeunes à la consolidation de la paix du Groupe de travail interinstitutions sur la jeunesse et la consolidation de la paix.

# COMMISSION EUROPÉENNE

## Taux de change de l'euro [1]

**6 juin 2018**

(2018/C 195/06)

**1 euro =**

| | Monnaie | Taux de change | | Monnaie | Taux de change |
|---|---|---|---|---|---|
| USD | dollar des États-Unis | 1,1765 | CAD | dollar canadien | 1,5150 |
| JPY | yen japonais | 129,57 | HKD | dollar de Hong Kong | 9,2328 |
| DKK | couronne danoise | 7,4436 | NZD | dollar néo-zélandais | 1,6702 |
| GBP | livre sterling | 0,87683 | SGD | dollar de Singapour | 1,5685 |
| SEK | couronne suédoise | 10,2760 | KRW | won sud-coréen | 1 255,45 |
| CHF | franc suisse | 1,1629 | ZAR | rand sud-africain | 15,0421 |
| ISK | couronne islandaise | 123,70 | CNY | yuan ren-min-bi chinois | 7,5230 |
| NOK | couronne norvégienne | 9,5238 | HRK | kuna croate | 7,3878 |
| BGN | lev bulgare | 1,9558 | IDR | rupiah indonésienne | 16 300,41 |
| CZK | couronne tchèque | 25,648 | MYR | ringgit malais | 4,6704 |
| HUF | forint hongrois | 318,64 | PHP | peso philippin | 61,697 |
| PLN | zloty polonais | 4,2753 | RUB | rouble russe | 72,9345 |
| RON | leu roumain | 4,6534 | THB | baht thaïlandais | 37,530 |
| TRY | livre turque | 5,4078 | BRL | real brésilien | 4,4924 |
| AUD | dollar australien | 1,5365 | MXN | peso mexicain | 23,9686 |
| | | | INR | roupie indienne | 78,7310 |

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

# DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

**du 6 juin 2018**

**relative à l'établissement d'un programme de travail pour l'évaluation des demandes de renouvellement des approbations de substances actives qui arrivent à expiration en 2022, 2023 et 2024, conformément au règlement (CE) nº 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil**

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

(2018/C 195/07)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil [1], et notamment son article 18,

considérant ce qui suit:

(1) Les approbations d'un grand nombre de substances actives, approuvées au titre du règlement (CE) nº 1107/2009 et énumérées dans l'annexe, parties B et E, du règlement d'exécution (UE) nº 540/2011 de la Commission [2], arrivent à expiration entre le 1er janvier 2022 et le 31 décembre 2024. L'annexe, partie C, du règlement d'exécution (UE) nº 686/2012 de la Commission [3] contient la liste de ces substances actives et assigne leur évaluation aux États membres, en désignant pour chacune d'entre elles un État membre rapporteur et un État membre corapporteur aux fins de la procédure de renouvellement.

(2) Compte tenu du temps et des ressources nécessaires aux États membres et à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») pour mener à bien l'évaluation des demandes de renouvellement des approbations des substances actives concernées, il y a lieu d'établir un programme de travail dans lequel sont rassemblées des substances actives similaires, en fixant des priorités sur la base des problèmes de sécurité pour la santé humaine, animale, et pour l'environnement, conformément à l'article 18 du règlement (CE) nº 1107/2009.

(3) Il convient de prévoir l'identification des substances qui, compte tenu de leurs propriétés, risquent de ne pas satisfaire aux critères d'approbation énumérés à l'annexe II, points 3.6.2. à 3.6.5 et point 3.7, du règlement (CE) nº 1107/2009 et de donner la priorité à leur évaluation.

(4) Parmi les substances actives mentionnées dans l'annexe, partie C, du règlement d'exécution (UE) nº 686/2012, il convient d'identifier celles qui figurent dans l'annexe, partie E, du règlement d'exécution (UE) nº 540/2011 comme substances dont on envisage la substitution et pour lesquelles, compte tenu de leurs propriétés, les périodes d'approbation ne dépassent pas sept ans. Il convient également d'identifier les substances mentionnées dans l'annexe du règlement d'exécution (UE) 2015/408 de la Commission [4] comme substances dont on envisage la substitution. Le programme devrait donner la priorité à leur évaluation.

(5) Les substances actives fluxapyroxad, bixafen, sédaxane, penflufène et penthiopyrade ont des propriétés similaires. Les substances actives phosphonates de disodium et phosphonates de potassium ont des propriétés similaires. Les substances actives eugénol, géraniol et thymol ont des propriétés similaires. Les substances actives *Trichoderma atroviride* (souche I-1237) et *Trichoderma asperellum* (souche T34) ont des propriétés similaires. Les substances actives benzovindiflupyr et isopyrazam ont également des propriétés similaires. Pour les substances qui ont des propriétés similaires, il convient d'aligner les calendriers concernant l'évaluation et la procédure d'examen par les pairs réalisée par l'Autorité. Les dossiers relatifs à ces substances devraient par conséquent être soumis aux États membres rapporteurs respectifs dans le même délai.

(6) Au vu des ressources disponibles au sein des autorités chargées d'évaluer les demandes de renouvellement des approbations, il ne peut être exclu qu'en raison de la priorité donnée par la présente décision à l'évaluation de certaines substances, les approbations de certaines autres substances actives puissent expirer avant qu'une décision n'ait été prise concernant leur renouvellement. Le cas échéant, la période d'approbation de ces substances actives devrait être prolongée en temps utile, conformément à l'article 17 du règlement (CE) nº 1107/2009.

---

[1] JO L 309 du 24.11.2009, p. 1.

[2] Règlement d'exécution (UE) nº 540/2011 de la Commission du 25 mai 2011 portant application du règlement (CE) nº 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne la liste des substances actives approuvées (JO L 153 du 11.6.2011, p. 1).

[3] Règlement d'exécution (UE) nº 686/2012 de la Commission du 26 juillet 2012 assignant aux États membres, aux fins de la procédure de renouvellement, l'évaluation des substances actives dont l'approbation expire au plus tard le 31 décembre 2018 (JO L 200 du 27.7.2012, p. 5).

[4] Règlement d'exécution (UE) 2015/408 de la Commission du 11 mars 2015 relatif à l'application de l'article 80, paragraphe 7, du règlement (CE) nº 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et l'établissement d'une liste de substances dont on envisage la substitution (JO L 67 du 12.3.2015, p. 18).

(7) Outre la possibilité de rassembler des substances actives similaires selon la priorité donnée à leur évaluation, l'article 18 du règlement (CE) nº 1107/2009 prévoit également que le programme de travail doit contenir des éléments spécifiques. Les règlements d'exécution (UE) nº 844/2012 et (UE) nº 686/2012 mettent en œuvre, respectivement, les points a) à e) et le point f) de l'article 18, deuxième alinéa, du règlement (CE) nº 1107/2009,

DÉCIDE:

*Article unique*

Le programme de travail qui figure en annexe de la présente décision est adopté.

Fait à Bruxelles, le 6 juin 2018.

*Par la Commission*

Vytenis ANDRIUKAITIS

*Membre de la Commission*

*ANNEXE*

1) Le programme de travail concerne les substances actives approuvées au titre du règlement (CE) nº 1107/2009 qui sont mentionnées dans l'annexe, partie C, du règlement d'exécution (UE) nº 686/2012.

2) Les priorités pour l'évaluation des demandes de renouvellement des approbations des substances actives et le rassemblement de substances actives similaires, comme prévu à l'article 18 du règlement (CE) nº 1107/2009, sont les suivantes:

   a) les demandes de renouvellement des approbations des substances actives qui, compte tenu de leurs propriétés, risquent de ne pas satisfaire aux critères d'approbation énumérés à l'annexe II, points 3.6.2. à 3.6.5 et point 3.7, du règlement (CE) nº 1107/2009 sont évaluées en priorité. En conséquence, ces évaluations sont réalisées sans délai ou dans les plus brefs délais;

   b) les demandes de renouvellement des approbations des substances actives mentionnées dans l'annexe, partie E, du règlement (UE) nº 540/2011 comme substances dont on envisage la substitution et pour lesquelles, compte tenu de leurs propriétés, les périodes d'approbation ne dépassent pas sept ans, sont évaluées en priorité. Les demandes de renouvellement des approbations des substances actives mentionnées dans l'annexe du règlement d'exécution (UE) 2015/408 sont également évaluées en priorité. En conséquence, ces évaluations sont réalisées sans délai ou dans les plus brefs délais;

   c) compte tenu des similarités entre leurs propriétés respectives, lorsque les dates de soumission des dossiers sont différentes, la période d'approbation est prolongée s'il y a lieu et en temps utile, conformément à l'article 17 du règlement (CE) nº 1107/2009, afin d'aligner les calendriers concernant l'évaluation et la procédure d'examen par les pairs réalisée par l'Autorité pour les substances suivantes:

      i) le fluxapyroxad, le bixafen, le sédaxane, le penflufène et le penthiopyrade;

      ii) les phosphonates de disodium et les phosphonates de potassium;

      iii) l'eugénol, le géraniol et le thymol;

      iv) *Trichoderma atroviride* (souche I-1237) et *Trichoderma asperellum* (souche T34);

      v) le benzovindiflupyr et l'isopyrazam;

   d) lorsque les approbations de certaines substances actives non visées aux points a) et b) risquent d'expirer avant qu'une décision n'ait été prise quant à leur renouvellement pour des raisons indépendantes de la volonté du demandeur, la période d'approbation desdites substances actives est prolongée en temps utile, conformément à l'article 17 du règlement (CE) nº 1107/2009.

# COUR DES COMPTES

## Rapport spécial nº 12/2018

## «Le haut débit dans les États membres de l'Union européenne: malgré certaines avancées, les objectifs de la stratégie Europe 2020 ne seront pas tous atteints»

(2018/C 195/08)

La Cour des comptes européenne vous informe que son rapport spécial nº 12/2018 «Le haut débit dans les États membres de l'Union européenne: malgré certaines avancées, les objectifs de la stratégie Europe 2020 ne seront pas tous atteints» vient d'être publié.

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

INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

# COMITÉ PERMANENT DES ÉTATS DE L'AELE

## Substances dangereuses — Liste des décisions d'autorisation prises par les États de l'AELE membres de l'EEE conformément à l'article 64, paragraphe 8, du règlement (CE) nº 1907/2006 (REACH) au premier semestre de 2016

(2018/C 195/09)

**Sous-comité I sur la libre circulation des marchandises**

**À l'attention du Comité mixte de l'EEE**

Sur la base de la décision du Comité mixte de l'EEE nº 25/2008 du 14 mars 2008, le Comité mixte de l'EEE est invité à prendre note, lors de sa réunion du 2 décembre 2016, de la liste ci-après, concernant les décisions d'autorisation adoptées conformément à l'article 64, paragraphe 8, du règlement (CE) nº 1907/2006 (REACH) pour la période allant du 1er janvier au 30 juin 2016.

*ANNEXE*

**Liste des décisions d'autorisation**

Les décisions d'autorisation ci-après, adoptées conformément à l'article 64, paragraphe 8, du règlement (CE) nº 1907/2006 (REACH), ont été prises dans les États de l'AELE membres de l'EEE au cours de la période allant du 1er janvier au 30 juin 2016:

| Dénomination de la substance | Décision de la Commission au titre de l'article 64, paragraphe 8, du règlement (CE) nº 1907/2006 | Pays | Date de la décision |
|---|---|---|---|
| Trichloroéthylène | C(2015) 8093 | Islande | 14 janvier 2016 |
| Hexabromocyclododécane (HBCDD) | C(2015) 9812 | Liechtenstein | 19 janvier 2016 |
| Hexabromocyclododécane (HBCDD) | C(2015) 9812 | Norvège | 2 février 2016 |
| Phtalate de dibutyl (DBP) | C(2016) 2003 | Liechtenstein | 18 avril 2016 |
| Phtalate de dibutyl (DBP) | C(2016) 2003 | Norvège | 26 avril 2016 |

# Substances dangereuses — Liste des décisions d'autorisation prises par les États de l'AELE membres de l'EEE conformément à l'article 64, paragraphe 8, du règlement (CE) nº 1907/2006 (REACH) au second semestre de 2016

(2018/C 195/10)

## Sous-comité I sur la libre circulation des marchandises

## À l'attention du Comité mixte de l'EEE

Sur la base de la décision du Comité mixte de l'EEE nº 25/2008 du 14 mars 2008, le Comité mixte de l'EEE est invité à prendre note, lors de sa réunion du 17 mars 2017, de la liste ci-après, concernant les décisions d'autorisation adoptées conformément à l'article 64, paragraphe 8, du règlement (CE) nº 1907/2006 (REACH) pour la période allant du 1er juillet au 31 décembre 2016.

*ANNEXE*

## Liste des décisions d'autorisation

Les décisions d'autorisation ci-après, adoptées conformément à l'article 64, paragraphe 8, du règlement (CE) nº 1907/2006 (REACH), ont été prises dans les États de l'AELE membres de l'EEE au cours de la période allant du 1er juillet au 31 décembre 2016:

| Dénomination de la substance | Décision de la Commission au titre de l'article 64, paragraphe 8, du règlement (CE) nº 1907/2006 | Pays | Date de la décision |
|---|---|---|---|
| Hexabromocyclododécane | C(2015) 9812 | Islande | 29 août 2016 |
| Phtalate de dibutyl (DBP) | C(2016) 2003 | Islande | 29 août 2016 |
| Phtalate de bis(2-éthylhexyle) (DEHP) | C(2016) 3549 | Islande | 29 août 2016 |
| Phtalate de bis(2-éthylhexyle) (DEHP) | C(2016) 3549 | Liechtenstein | 11 juillet 2016 |
| Phtalate de bis(2-éthylhexyle) (DEHP) | C(2016) 3549 | Norvège | 5 juillet 2016 |
| Jaune de sulfochromate de plomb & rouge de chromate, de molybdate et de sulfate de plomb | C(2016) 5644 | Liechtenstein | 3 octobre 2016 |
| Jaune de sulfochromate de plomb & rouge de chromate, de molybdate et de sulfate de plomb | C(2016) 5644 | Norvège | 4 octobre 2016 |
| Trichloroéthylène | C(2016) 7581 | Islande | 29 décembre 2016 |
| Trichloroéthylène | C(2016) 7581 | Liechtenstein | 14 décembre 2016 |
| Trichloroéthylène | C(2016) 7581 | Norvège | 16 décembre 2016 |
| Trichloroéthylène | C(2016) 7607 | Islande | 29 décembre 2016 |
| Trichloroéthylène | C(2016) 7607 | Liechtenstein | 14 décembre 2016 |
| Trichloroéthylène | C(2016) 7607 | Norvège | 16 décembre 2016 |
| Trichloroéthylène | C(2016) 7609 | Islande | 29 décembre 2016 |
| Trichloroéthylène | C(2016) 7609 | Liechtenstein | 14 décembre 2016 |
| Trichloroéthylène | C(2016) 7609 | Norvège | 16 décembre 2016 |

# Médicaments — Liste des autorisations de mise sur le marché octroyées par les États de l'AELE membres de l'EEE au cours du deuxième semestre 2016

(2018/C 195/11)

## Sous-comité I sur la libre-circulation des marchandises

## À l'attention du Comité mixte de l'EEE

Sur la base de sa décision n° 74/1999 du 28 mai 1999, le Comité mixte de l'EEE est invité à prendre note, lors de sa réunion du 17 mars 2017, des listes suivantes relatives aux autorisations de mise sur le marché de médicaments pour la période allant du 1er juillet au 31 décembre 2016:

Annexe I Liste des nouvelles autorisations de mise sur le marché

Annexe II Liste des autorisations de mise sur le marché renouvelées

Annexe III Liste des autorisations de mise sur le marché prolongées

Annexe IV Liste des autorisations de mise sur le marché retirées

Annexe V Liste des autorisations de mise sur le marché suspendues

*ANNEXE I*

**Liste des nouvelles autorisations de mise sur le marché**

Les autorisations de mise sur le marché suivantes ont été délivrées dans les États de l'AELE membres de l'EEE au cours de la période allant du 1er juillet au 31 décembre 2016:

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/12/793 | Xalkori (levée de l'AMM conditionnelle) | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/13/848 | Erivedge (levée de l'AMM conditionnelle) | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/15/1066 | Ongentys | Islande | 13.7.2016 |
| EU/1/15/1066 | Ongentys | Norvège | 4.7.2016 |
| EU/1/16/1091 | Atazanavir Mylan | Islande | 29.8.2016 |
| EU/1/16/1091 | Atazanavir Mylan | Norvège | 2.9.2016 |
| EU/1/16/1091 | Atazanavir Mylan | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1094 | Ninlaro | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/16/1094 | Ninlaro | Islande | 7.12.2016 |
| EU/1/16/1094 | Ninlaro | Norvège | 28.11.2016 |
| EU/1/16/1102 | Bortezomib SUN | Islande | 11.8.2016 |
| EU/1/16/1102 | Bortezomib SUN | Norvège | 12.8.2016 |
| EU/1/16/1102 | Bortezomib SUN | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1103 | Neparvis | Islande | 4.7.2016 |
| EU/1/16/1105 | EndolucinBeta | Islande | 25.7.2016 |
| EU/1/16/1105 | EndolucinBeta | Norvège | 27.7.2016 |
| EU/1/16/1105 | EndolucinBeta | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1107 | ZINBRYTA | Islande | 14.7.2016 |
| EU/1/16/1107 | Zinbryta | Norvège | 7.7.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/16/1107 | Zinbryta | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1108 | Qtern | Islande | 25.7.2016 |
| EU/1/16/1108 | Qtern | Norvège | 4.8.2016 |
| EU/1/16/1108 | Qtern | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1109 | ZAVICEFTA | Islande | 12.7.2016 |
| EU/1/16/1109 | Zavicefta | Norvège | 1.7.2016 |
| EU/1/16/1112 | Odefsey | Islande | 12.7.2016 |
| EU/1/16/1113 | Enzepi | Islande | 14.7.2016 |
| EU/1/16/1113 | Enzepi | Norvège | 26.7.2016 |
| EU/1/16/1113 | Enzepi | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1114 | Bortezomib Hospira | Islande | 10.8.2016 |
| EU/1/16/1114 | Bortezomib Hospira | Norvège | 12.8.2016 |
| EU/1/16/1114 | Bortezomib Hospira | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1115 | Pemetrexed Fresenius Kabi | Islande | 16.8.2016 |
| EU/1/16/1115 | Pemetrexed Fresenius Kabi | Norvège | 11.8.2016 |
| EU/1/16/1116 | Epclusa | Islande | 12.7.2016 |
| EU/1/16/1116 | Epclusa | Norvège | 11.7.2016 |
| EU/1/16/1116 | Epclusa | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1119 | Zepatier | Islande | 11.8.2016 |
| EU/1/16/1119 | Zepatier | Norvège | 4.8.2016 |
| EU/1/16/1119 | Zepatier | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1121 | Zalmoxis | Islande | 7.9.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/16/1121 | Zalmoxis | Norvège | 16.9.2016 |
| EU/1/16/1121 | Zalmoxis | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1122 | Aerivio Spiromax | Islande | 2.9.2016 |
| EU/1/16/1122 | Aerivio Spiromax | Norvège | 8.9.2016 |
| EU/1/16/1122 | Aerivio Spiromax | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1123 | Airexar Spiromax | Islande | 2.9.2016 |
| EU/1/16/1123 | Airexar Spiromax | Norvège | 13.9.2016 |
| EU/1/16/1123 | Airexar Spiromax | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1124 | Nordimet | Islande | 7.9.2016 |
| EU/1/16/1124 | Nordimet | Norvège | 30.8.2016 |
| EU/1/16/1124 | Nordimet | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1125 | Cinqaero | Islande | 7.9.2016 |
| EU/1/16/1125 | Cinqaero | Norvège | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1125 | Cinqaero | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1126 | Truberzi | Islande | 7.10.2016 |
| EU/1/16/1126 | Truberzi | Norvège | 6.10.2016 |
| EU/1/16/1126 | Truberzi | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1127 | Tenofovir disoproxil Zentiva | Islande | 6.10.2016 |
| EU/1/16/1127 | Tenofovir disoproxil Zentiva | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1127 | Tenofovir disoproxil Zentiva | Norvège | 13.10.2016 |
| EU/1/16/1128 | Kisplyx | Islande | 7.9.2016 |
| EU/1/16/1128 | Kisplyx | Norvège | 31.8.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/16/1128 | Kisplyx | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/16/1129 | Tenofovir disoproxil Mylan | Islande | 16.12.2016 |
| EU/1/16/1129 | Tenofovir disoproxil Mylan | Norvège | 21.12.2016 |
| EU/1/16/1130 | Onivyde | Islande | 1.11.2016 |
| EU/1/16/1130 | Onivyde | Norvège | 4.11.2016 |
| EU/1/16/1130 | Onivyde | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1131 | Thorinane | Islande | 6.10.2016 |
| EU/1/16/1131 | Thorinane | Norvège | 23.9.2016 |
| EU/1/16/1131 | Thorinane | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1132 | Inhixa | Islande | 7.10.2016 |
| EU/1/16/1132 | Inhixa | Norvège | 5.10.2016 |
| EU/1/16/1132 | Inhixa | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1134 | Mysildecard | Islande | 6.10.2016 |
| EU/1/16/1134 | Mysildecard | Norvège | 29.9.2016 |
| EU/1/16/1134 | Mysildecard | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1135 | Sialanar | Islande | 7.10.2016 |
| EU/1/16/1135 | Sialanar | Norvège | 14.10.2016 |
| EU/1/16/1135 | Sialanar | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1136 | Cabometyx | Islande | 6.10.2016 |
| EU/1/16/1136 | CABOMETYX | Norvège | 20.9.2016 |
| EU/1/16/1136 | CABOMETYX | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1137 | Granpidam | Liechtenstein | 31.12.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/16/1137 | Granpidam | Islande | 6.12.2016 |
| EU/1/16/1137 | Granpidam | Norvège | 28.11.2016 |
| EU/1/16/1138 | Venclyxto | Islande | 8.12.2016 |
| EU/1/16/1138 | Venclyxto | Norvège | 13.12.2016 |
| EU/1/16/1139 | Ocaliva | Islande | 19.12.2016 |
| EU/1/16/1139 | OCALIVA | Norvège | 12.12.2016 |
| EU/1/16/1141 | SomaKit TOC | Islande | 15.12.2016 |
| EU/1/16/1141 | SomaKit TOC | Norvège | 15.12.2016 |
| EU/1/16/1142 | Parsabiv | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/16/1142 | Parsabiv | Islande | 1.12.2016 |
| EU/1/16/1142 | Parsabiv | Norvège | 22.11.2016 |
| EU/1/16/1143 | Lartruvo | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/16/1143 | Lartruvo | Islande | 1.12.2016 |
| EU/1/16/1143 | Lartruvo | Norvège | 18.11.2016 |
| EU/1/16/1144 | Ivabradine Zentiva | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/16/1144 | Ivabradine Zentiva | Islande | 2.12.2016 |
| EU/1/16/1144 | Ivabradine Zentiva | Norvège | 28.11.2016 |
| EU/1/16/1145 | Ivabradine JensonR | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/16/1145 | Ivabradine JensonR | Islande | 2.12.2016 |
| EU/1/16/1145 | Ivabradine JensonR | Norvège | 5.12.2016 |
| EU/1/16/1146 | Glyxambi | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/16/1146 | Glyxambi | Islande | 5.12.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/16/1146 | Glyxambi | Norvège | 9.12.2016 |
| EU/1/16/1147 | IBRANCE | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/16/1147 | Ibrance | Islande | 1.12.2016 |
| EU/1/16/1147 | IBRANCE | Norvège | 15.11.2016 |
| EU/1/16/1148 | Emtricitabin/Tenofovir disoproxil Zentiva | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/16/1148 | Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentiva | Islande | 1.12.2016 |
| EU/1/16/1148 | Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentvia | Norvège | 15.11.2016 |
| EU/1/16/1151 | Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka | Norvège | 21.12.2016 |
| EU/1/16/1151 | Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka | Islande | 14.12.2016 |
| EU/2/16/196 | Sevocalm | Norvège | 11.7.2016 |
| EU/2/16/196 | Sevocalm | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/2/16/196 | Sevocalm | Islande | 12.7.2016 |
| EU/2/16/198 | Sedadex | Islande | 22.8.2016 |
| EU/2/16/198 | Sedadex | Norvège | 30.8.2016 |
| EU/2/16/198 | Sedadex | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/2/16/199 | Eravac | Islande | 10.10.2016 |
| EU/2/16/199 | ERAVAC | Norvège | 5.10.2016 |
| EU/2/16/199 | ERAVAC | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/2/16/200 | Cepedex | Islande | 19.12.2016 |

*ANNEXE II*

**Liste des autorisations de mise sur le marché renouvelées**

Les autorisations de mise sur le marché suivantes ont été renouvelées dans les États de l'AELE membres de l'EEE au cours de la période allant du 1er juillet au 31 décembre 2016:

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/06/347 | Sutent | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/06/347 | Sutent | Islande | 1.12.2016 |
| EU/1/06/347 | Sutent | Norvège | 15.11.2016 |
| EU/1/06/355 | ATryn | Islande | 26.7.2016 |
| EU/1/06/355 | ATryn | Norvège | 10.8.2016 |
| EU/1/06/355 | ATryn | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/06/360 | Champix | Islande | 13.7.2016 |
| EU/1/06/360 | Champix | Norvège | 7.7.2016 |
| EU/1/06/360 | Champix | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/06/361 | Luminity | Islande | 26.7.2016 |
| EU/1/06/361 | Luminity | Norvège | 6.8.2016 |
| EU/1/06/361 | Luminity | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/06/362 | Byetta | Islande | 18.8.2016 |
| EU/1/06/363 | Sprycel | Islande | 18.8.2016 |
| EU/1/06/363 | Sprycel | Norvège | 12.8.2016 |
| EU/1/06/363 | Sprycel | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/06/364 | Adrovance | Islande | 16.10.2016 |
| EU/1/06/365 | Elaprase | Islande | 16.10.2016 |
| EU/1/06/366 | Tandemact | Islande | 16.10.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/06/374 | Lucentis | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/06/374 | Lucentis | Islande | 2.12.2016 |
| EU/1/06/374 | Lucentis | Norvège | 22.11.2016 |
| EU/1/06/379 | Cystadane | Islande | 7.12.2016 |
| EU/1/06/379 | Cystadane | Norvège | 29.11.2016 |
| EU/1/11/699 | Fampyra | Norvège | 8.7.2016 |
| EU/1/11/701 | Levatiracetam Teva | Norvège | 4.8.2016 |
| EU/1/11/701 | Levetiracetam Teva | Islande | 26.7.2016 |
| EU/1/11/701 | Levetiracetam Teva | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/706 | Levodopa/Carbidopa/Entacapone Orion | Norvège | 15.9.2016 |
| EU/1/11/711 | Matever | Islande | 14.7.2016 |
| EU/1/11/711 | Matever | Norvège | 7.7.2016 |
| EU/1/11/711 | Matever | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/712 | Levetiracetam Accord | Islande | 10.8.2016 |
| EU/1/11/712 | Levetiracetam Accord | Norvège | 11.8.2016 |
| EU/1/11/712 | Levetiracetam Accord | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/713 | Levetiracetam Actavis | Islande | 5.10.2016 |
| EU/1/11/713 | Levetiracetam Actavis | Norvège | 30.9.2016 |
| EU/1/11/713 | Levetiracetam Actavis | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/11/715 | Plenadren | Islande | 15.8.2016 |
| EU/1/11/715 | Plenadren | Norvège | 15.8.2016 |
| EU/1/11/715 | Plenadren | Liechtenstein | 31.8.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/11/716 | Eurartesim | Islande | 15.9.2016 |
| EU/1/11/716 | Eurartesim | Norvège | 15.9.2016 |
| EU/1/11/716 | Eurartesim | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/11/717 | Vyndaqel | Islande | 10.8.2016 |
| EU/1/11/717 | Vyndaqel | Norvège | 11.8.2016 |
| EU/1/11/717 | Vyndaqel | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/719 | Telmisartan Teva Pharma | Islande | 12.7.2016 |
| EU/1/11/722 | Pioglitazone Accord | Islande | 13.12.2016 |
| EU/1/11/722 | Pioglitazone Accord | Norvège | 21.12.2016 |
| EU/1/11/727 | Xaluprine | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/11/727 | Xaluprine | Islande | 6.12.2016 |
| EU/1/11/727 | Xaluprine | Norvège | 5.12.2016 |
| EU/1/11/728 | Pramipexole Accord | Islande | 26.7.2016 |
| EU/1/11/728 | Pramipexole Accord | Norvège | 4.8.2016 |
| EU/1/11/728 | Pramipexole Accord | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/731 | Komboglyze | Islande | 26.7.2016 |
| EU/1/11/731 | Komboglyze | Norvège | 11.8.2016 |
| EU/1/11/731 | Komboglyze | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/732 | Desloratadine Teva | Islande | 15.8.2016 |
| EU/1/11/732 | Desloratadine Teva | Norvège | 22.8.2016 |
| EU/1/11/733 | Dificlir | Islande | 29.8.2016 |
| EU/1/11/733 | Dificlir | Norvège | 30.8.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/11/733 | Dificlir | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/734 | Edarbi | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/11/734 | Edarbi | Islande | 2.12.2016 |
| EU/1/11/734 | Edarbi | Norvège | 22.11.2016 |
| EU/1/11/736 | EDURANT | Islande | 10.8.2016 |
| EU/1/11/736 | EDURANT | Norvège | 11.8.2016 |
| EU/1/11/736 | EDURANT | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/737 | Eviplera | Islande | 10.8.2016 |
| EU/1/11/737 | Eviplera | Norvège | 11.8.2016 |
| EU/1/11/737 | Eviplera | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/738 | Levetiracetam Actavis Group | Islande | 15.8.2016 |
| EU/1/11/738 | Levetiracetam Actavis Group | Norvège | 2.9.2016 |
| EU/1/11/738 | Levetiracetam Actavis Group | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/739 | Dasselta | Islande | 22.8.2016 |
| EU/1/11/739 | Dasselta | Norvège | 5.9.2016 |
| EU/1/11/739 | Dasselta | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/740 | Ameluz | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/11/740 | Ameluz | Islande | 7.12.2016 |
| EU/1/11/740 | Ameluz | Norvège | 5.12.2016 |
| EU/1/11/741 | Levetiracetam SUN | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/11/741 | Levetiracetam Sun | Islande | 5.12.2016 |
| EU/1/11/741 | Levetiracetam SUN | Norvège | 23.11.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/11/742 | Efavirenz Teva | Islande | 16.10.2016 |
| EU/1/11/742 | Efavirenz Teva | Norvège | 21.10.2016 |
| EU/1/11/743 | Repaglinide Accord | Islande | 14.10.2016 |
| EU/1/11/743 | Repaglinide Accord | Norvège | 21.10.2016 |
| EU/1/11/745 | Desloratadin Actavis | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/11/745 | Desloratadine Actavis | Islande | 2.12.2016 |
| EU/1/11/745 | Desloratadine Actavis | Norvège | 25.11.2016 |
| EU/1/11/746 | Desloratadine ratiopharm | Islande | 15.8.2016 |
| EU/1/11/746 | Desloratadine ratiopharm | Norvège | 22.8.2016 |
| EU/1/11/746 | Desloratadine ratiopharm | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/11/747 | Colobreathe | Islande | 10.10.2016 |
| EU/1/11/747 | Colobreathe | Norvège | 13.10.2016 |
| EU/1/11/747 | Colobreathe | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/12/750 | Esmya | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/12/750 | Esmya | Islande | 5.12.2016 |
| EU/1/12/750 | Esmya | Norvège | 29.11.2016 |
| EU/1/12/751 | Zelboraf | Norvège | 6.10.2016 |
| EU/1/12/751 | Zelboraf | Islande | 10.10.2016 |
| EU/1/12/751 | Zelboraf | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/12/753 | Signifor | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/12/753 | Signifor | Islande | 6.12.2016 |
| EU/1/12/753 | Signifor | Norvège | 24.11.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/12/755 | Pioglitazone Actavis | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/12/755 | Pioglitazone Actavis | Norvège | 9.12.2016 |
| EU/1/12/755 | Pioglitazone Actavis | Islande | 2.12.2016 |
| EU/1/12/756 | Glidipion | Norvège | 9.12.2016 |
| EU/1/12/756 | Glidipion | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/12/756 | Glidipion | Islande | 2.12.2016 |
| EU/1/12/763 | Ecansya | Norvège | 23.12.2016 |
| EU/1/12/793 | XALKORI | Islande | 10.8.2016 |
| EU/1/12/793 | XALKORI | Norvège | 12.8.2016 |
| EU/1/12/793 | XALKORI | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/12/794 | ADCETRIS | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/12/794 | ADCETRIS | Islande | 2.11.2016 |
| EU/1/12/794 | ADCETRIS | Norvège | 8.11.2016 |
| EU/1/15/1047 | Blincyto | Islande | 10.10.2016 |
| EU/1/15/1047 | Blincyto | Norvège | 29.9.2016 |
| EU/1/15/1047 | Blincyto | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/16/1086 | Tagrisso | Islande | 19.12.2016 |
| EU/2/06/061 | Nobilis Influenza H5N2 | Islande | 13.7.2016 |
| EU/2/11/128 | Emdocam | Islande | 13.7.2016 |
| EU/2/11/132 | Nobivac Myxo-RHD | Islande | 25.8.2016 |
| EU/2/11/132 | Nobivac Myxo-RHD | Norvège | 30.8.2016 |
| EU/2/11/132 | Nobivac Myxo-RHD | Liechtenstein | 31.10.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/2/11/133 | Recocam | Islande | 17.8.2016 |
| EU/2/11/133 | Recocam | Norvège | 25.8.2016 |
| EU/2/11/133 | Recocam | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/2/11/134 | Inflacam | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/2/11/134 | Inflacam | Islande | 2.12.2016 |
| EU/2/11/134 | Inflacam | Norvège | 25.11.2016 |
| EU/2/11/135 | Panacur AquaSol | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/2/11/135 | Panacur AquaSol | Islande | 2.9.2016 |
| EU/2/11/135 | Panacur AquaSol | Norvège | 5.9.2016 |
| EU/2/11/137 | Activyl Tick Plus | Norvège | 23.12.2016 |
| EU/2/12/139 | Zulvac 1 + 8 Bovis | Islande | 19.12.2016 |

*ANNEXE III*

**Liste des autorisations de mise sur le marché prolongées**

Les autorisations de mise sur le marché suivantes ont été prolongées dans les États de l'AELE membres de l'EEE au cours de la période allant du 1er juillet au 31 décembre 2016:

| Numéro UE | Produit | Pays | Date d'autorisation |
|---|---|---|---|
| EU/1/03/267/012 | Reyataz | Islande | 13.7.2016 |
| EU/1/08/494/005 | Stelara | Norvège | 24.11.2016 |
| EU/1/08/494/005 | Stelara | Islande | 5.12.2016 |
| EU/1/11/714/002-003 | Zytiga | Islande | 1.12.2016 |
| EU/1/11/714/003 | Zytiga | Norvège | 25.11.2016 |
| EU/1/12/776/024 | Fycompa | Islande | 11.10.2016 |
| EU/1/12/776/024 | Fycompa | Norvège | 10.10.2016 |
| EU/1/14/939/005-006 | Daklinza | Islande | 13.7.2016 |
| EU/1/14/939/005-006 | Daklinza | Norvège | 4.7.2016 |
| EU/1/15/1024/002 | KEYTRUDA | Islande | 24.8.2016 |
| EU/1/15/1024/002 | KEYTRUDA | Norvège | 26.8.2016 |
| EU/2/97/004/050-053 | Metacam | Norvège | 29.8.2016 |

*ANNEXE IV*

**Liste des autorisations de mise sur le marché retirées**

Les autorisations de mise sur le marché suivantes ont fait l'objet d'un retrait dans les États de l'AELE membres de l'EEE au cours de la période allant du 1er juillet au 31 décembre 2016:

| Numéro UE | Produit | Pays | Date du retrait |
|---|---|---|---|
| EU/1/00/137 | Avandia | Islande | 12.8.2016 |
| EU/1/03/258 | Avandamet | Islande | 12.8.2016 |
| EU/1/07/385 | Focetria | Islande | 12.8.2016 |
| EU/1/08/489 | Opgenra | Islande | 14.7.2016 |
| EU/1/08/489 | Opgenra | Norvège | 11.8.2016 |
| EU/1/08/489 | Opgenra | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/08/500 | Fablyn | Islande | 12.8.2016 |
| EU/1/08/506 | Celvapan | Islande | 7.12.2016 |
| EU/1/08/506 | Celvapan | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/08/506 | Celvapan | Norvège | 21.12.2016 |
| EU/1/09/518 | PANTECTA Control | Islande | 7.10.2016 |
| EU/1/09/518 | PANTECTA Control | Norvège | 20.10.2016 |
| EU/1/09/518 | PANTECTA Control | Liechtenstein | 31.10.2016 |
| EU/1/09/563 | ChondroCelect | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/09/563 | ChondroCelect | Islande | 15.8.2016 |
| EU/1/09/563 | ChondroCelect | Norvège | 11.8.2016 |
| EU/1/10/657 | Vaccin grippal prépandémique (H5N1) (antigène de surface, inactivé, avec adjuvant) Novartis Vaccins et Diagnostic | Islande | 12.8.2016 |
| EU/1/11/721 | Paglitaz | Islande | 12.8.2016 |

| Numéro UE | Produit | Pays | Date du retrait |
|---|---|---|---|
| EU/1/12/810 | Krystexxa | Islande | 14.7.2016 |
| EU/1/12/810 | Krystexxa | Norvège | 6.7.2016 |
| EU/1/12/810 | Krystexxa | Liechtenstein | 31.8.2016 |
| EU/1/13/831 | Capecitabine SUN | Islande | 13.7.2016 |
| EU/1/13/831 | Capecitabine SUN | Norvège | 6.7.2016 |
| EU/1/13/883 | Vitekta | Islande | 10.11.2016 |
| EU/1/13/883 | Vitekta | Liechtenstein | 31.12.2016 |
| EU/1/13/883 | Vitekta | Norvège | 15.12.2016 |
| EU/1/14/942 | Clopidogrel/Acide acétylsalicylique Teva | Islande | 26.7.2016 |

*ANNEXE V*

**Liste des autorisations de mise sur le marché suspendues**

Les autorisations de mise sur le marché suivantes ont été suspendues dans les États de l'AELE membres de l'EEE au cours de la période allant du 1er juillet au 31 décembre 2016:

| Numéro UE | Produit | Pays | Date de la suspension |
|---|---|---|---|
| EU/2/15/192 | Velactis | Islande | 30.8.2016 |
| EU/2/15/192 | Velactis | Norvège | 29.8.2016 |
| EU/2/15/192 | Velactis | Liechtenstein | 31.8.2016 |

V

*(Avis)*

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

# COMMISSION EUROPÉENNE

## Notification préalable d'une concentration

## (Affaire M.8954 — BPEA/PAI/WFC)

## Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2018/C 195/12)

1. Le 31 mai 2018, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil [1], d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

— Baring Asia Private Equity Fund VI («BPEA», Îles Caïmans), contrôlée par Baring Asia (Hong Kong),

— PAI Partners SAS («PAI», France),

— GB WFC International S.à.r.l («WFC», Luxembourg).

BPEA et PAI acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble de WFC.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

— BPEA: fonds de capital-investissement spécialisé dans les investissements visant la préservation de capital et la création de valeur, dans les pays d'Asie. BPEA est soumise à un contrôle commun au même titre que d'autres fonds de capital-investissement qui, ensemble, constituent Baring Asia,

— PAI: société de capital-investissement qui gère et conseille plusieurs fonds détenant des entreprises présentes dans divers secteurs d'activité, tels que les services aux entreprises, les denrées alimentaires et les biens de consommation, les industries généralistes, les soins de santé, la vente au détail et la distribution,

— WFC: agent général de service et de vente dans le secteur du fret aérien, fournissant des services externalisés de gestion de fret à des compagnies aériennes.

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) nº 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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8954 — BPEA/PAI/WFC

[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.

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
Greffe des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

**Notification préalable d'une concentration**

**(Affaire M.8928 — Francisco Partners/VeriFone)**

**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**

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

(2018/C 195/13)

1. Le 30 mai 2018, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil [1], d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

— Francisco Partners Management LP («Francisco Partners», États-Unis),

— VeriFone Systems, Inc. («VeriFone», États-Unis).

Francisco Partners acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de VeriFone.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

— Francisco Partners: société de capital-investissement exclusivement spécialisée dans les investissements dans les activités fondées sur les logiciels et les technologies,

— VeriFone: société présente principalement dans le secteur de la conception, de la fabrication et de la fourniture de dispositifs de paiement aux points de vente, et dans la fourniture de services connexes.

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) nº 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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8928 — Francisco Partners/VeriFone

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie 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
Greffe 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 de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2018/C 195/14)

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

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012**

«**GAILTALER SPECK**»

**Nº UE: PGI-AT-0192-AM01 — 5.4.2017**

**AOP ( ) IGP ( X )**

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten
c/o Albert Jank
Götzing 4
9624 Egg
AUTRICHE

Tél. +43 6504282000
Courriel: Albert.jank@gailtalerspeck.at

Le demandeur correspond au groupement à l'origine de la demande initiale et représente l'ensemble des producteurs actuels de l'IGP «Gailtaler Speck».

2. **État membre ou pays tiers**

Autriche

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

— ☐ Dénomination du produit

— ☒ Description du produit

— ☒ Aire géographique

— ☒ Preuve de l'origine

— ☒ Méthode de production

— ☒ Lien avec l'aire géographique

— ☒ Étiquetage

— ☒ Autres [coordonnées de l'autorité compétente et du groupement demandeur, type de produit, organisme de contrôle, législation nationale, sources et références]

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

— ☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

— ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012.

5. **Modification(s)**

Le cahier des charges en vigueur jusqu'à présent se composait de plusieurs documents (résumé du cahier des charges, version longue du cahier des charges) qui ont été fusionnés en un seul texte et adaptés afin d'améliorer la lisibilité et, notamment, de mettre à jour les exigences relatives à la méthode d'obtention et à la preuve de l'origine. De plus, les exigences de production (par exemple, les «Gailtaler Speckrichtlinien»/lignes directrices pour la production du «Gailtaler Speck») provenant des documents auxquels le cahier des charges renvoyait jusqu'à présent sont désormais intégrées au cahier des charges et sont donc soumises au système de modifications prévu par le droit de l'Union. Les éléments faisant référence au système de contrôle et d'assurance qualité interne du groupement ont été supprimés. De même, les prescriptions générales applicables en matière d'élevage des animaux (comme l'interdiction d'utiliser des farines animales ou des déchets alimentaires du secteur du commerce) ou en matière de préparation du lard n'ont finalement pas été intégrées au cahier des charges. Les autres documents joints au cahier des charges n'ont donc qu'une fonction justificative.

Plus précisément:

***Description du produit:***

Le point 4.2 du résumé

«[P]our assurer la production de "Gailtaler Speck", on utilise les porcs des races suivantes: porcs de race indigène, porcs Large White, croisements entre porcs de race indigène et Large White, porcs Duroc et croisements provenant de programmes d'élevage agréés par la Carinthie.

Ces porcs doivent être engraissés selon les conditions définies de manière spécifique dans les normes de production du "Gailtaler Speck".

Pour la fabrication du "Gailtaler Speck", on utilise des viandes de porc fraîches ayant un pH maximal de 5,8. On emploie toutes les parties grasses et, en cas de besoin, les différentes parties du flanc – poitrine, carré, collier, épaule.

Le "Gailtaler Speck" est saumuré, fumé à froid puis mis à maturer dans des locaux ad hoc. Sa couleur externe est d'un jaune doré, l'intérieur, il est d'un rouge vif entremêlé de blanc. Son goût très marqué, résultant du saumurage et du fumage, est délicatement exalté par des arômes naturels et est légèrement salé. Le "Gailtaler Speck" a une consistance ferme, il est tendre sous la dent et fond délicatement dans la bouche.»

et le point 4.2 du cahier des charges (description du produit et type de produit):

«Le "Gailtaler Speck" est un produit de salaison cru, obtenu à partir de viande de porc. La section 3 des "lignes directrices pour la production du 'Gailtaler Speck'" définit les critères de qualité du "Gailtaler Speck". Celui-ci se distingue par les caractéristiques suivantes (voir le document *Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b*, Annexe au point 4.2):

— Matières premières: le "Gailtaler Speck" est produit à partir de viande de porc des races porcines suivantes: porcs de race indigène, porcs Large White, croisements entre porcs de race indigène et Large White, porcs Duroc et croisements provenant de programmes d'élevage agréés par la Carinthie.

— Ingrédients, recette et composants: pour la fabrication du "Gailtaler Speck", on utilise des viandes de porc fraîches ayant un pH maximal de 5,8. Le "Gailtaler Speck" est produit à partir des pièces de viande suivantes: pièces de lard entières et, en cas de besoin, les différentes parties du flanc – poitrine, carré, collier, épaule. La préparation se fait suivant la forme naturelle des pièces de viande, qui ne sont jamais moulées. Pour le saumurage, on utilise du sel de cuisine ou de saumure, du poivre, de l'ail ainsi que des mélanges d'épices transmis par la tradition. Ceux-ci comprennent de préférence les épices suivantes: gingembre, coriandre, carvi, laurier, quatre-épices, paprika, romarin, genièvre, sucre. Le fumage est opéré sous forme de "fumage à froid" (température maximale de 22 °C).

— Aspect: le "Gailtaler Speck" a une couleur externe d'un jaune doré, le gras est blanc, tandis que la viande est d'une couleur rouge vif. Le "Gailtaler Speck" est dépourvu de défauts extérieurs et de défauts en coupe.

— Goût: le "Gailtaler Speck" est légèrement salé; il présente un goût très marqué, résultant du saumurage et du fumage. Le "Gailtaler Speck" est dépourvu de défaut organoleptique.

— Consistance: le "Gailtaler Speck" a une consistance ferme, il est tendre sous la dent et fond délicatement dans la bouche.

— Caractéristiques particulières: la méthode du "fumage à froid", la préparation des pièces de lard entières, de préférence, et la préparation de la viande à l'état non moulé constituent une combinaison de caractéristique du produit typique de la vallée du Gail.»

sont remplacés par la version suivante:

«4.2. Description du produit

Le "Gailtaler Speck" est un produit de salaison cru, obtenu à partir de viande de porc sans os, non moulée, qui se distingue par les caractéristiques suivantes:

— Matières premières: le "Gailtaler Speck" est produit à partir de viande de porc provenant exclusivement des races porcines suivantes: porcs de race indigène, porcs Large White, porcs Duroc, Schwäbisch-Hällisches Sattelschwein et croisements de ces races. Les croisements de ces races avec des porcs piétrains utilisés comme mâles reproducteurs sont également autorisés.

— Ingrédients, recette et processus de préparation: la production du "Gailtaler Speck" se fait exclusivement à partie de viande fraîche désossée, qui est utilisée dans sa forme naturelle, sans être moulée, en vue de sa transformation. Le "Gailtaler Speck" peut en principe être produit à partir de toutes les pièces de viande, y compris de pièces de lard entières. On privilégie toutefois la poitrine, le carré, le collier et l'épaule. Les carcasses sont contrôlées avant la découpe quant à leur salubrité par les services vétérinaires et sont saumurées dans un mélange de sel et d'épices transmis par la tradition, fumées (fumage) et mises à maturer (séchage) conformément à la procédure décrite au point 4.5.2.

— Aspect: la surface du "Gailtaler Speck" est de couleur jaune doré. En coupe, le gras d'un blanc pur est clairement reconnaissable, tandis que la viande est d'une couleur rouge vif.

— Goût et consistance: le "Gailtaler Speck" est légèrement épicé (sans prédominance du genièvre), délicatement salé, et se distingue par un goût marqué de viande saumurée et fumée; même si son gras est plus ferme que celui d'autres types de lard, le "Gailtaler Speck" fond sur la langue et est moelleux sous la dent. Le "Gailtaler Speck" est dépourvu de défauts extérieurs et de défauts en coupe, ainsi que de défauts organoleptiques.

— Commercialisation: Le "Gailtaler Speck" peut être commercialisé en vrac ou emballé, entier, en morceaux ou tranché.»

Motivation:

La liste des races porcines autorisées pour la préparation du «Gailtaler Speck» a été précisée; la référence aux «programmes d'élevage agréés par la Carinthie» a notamment été supprimée. Étant donné que la provenance des porcelets ne sera plus à l'avenir limitée à la Carinthie (voir point relatif à l'aire géographique), les races et possibilités de croisement sont indiquées précisément dans la version actualisée du cahier des charges. Seule la race «Schwäbisch-Hällisches Sattelschwein» a été ajoutée à la liste des races porcines pouvant être utilisées, car cette race offre une viande et une matière grasse de bonne qualité et est bien adaptée à l'élevage en plein air en raison de sa grande résistance aux intempéries, ce qui est essentiel pour garantir une éventuelle production biologique. Les croisements, comme le prévoyaient déjà les programmes d'élevage de Carinthie, sont permis entre toutes les races autorisées ainsi qu'avec les porcs piétrains en tant que mâles reproducteurs. Les croisements entre races à viande pures ne permettent pas en revanche d'obtenir la proportion voulue de gras clairement visible.

La disposition relative à la valeur maximale du pH (5,8) a pu être supprimée car la salubrité doit par principe être garantie et qu'elle doit être contrôlée et confirmée par les services vétérinaires (inspecteur vétérinaire). De plus, grâce à son expérience, le producteur de lard sait reconnaître les viandes qui se prêtent à la préparation de lard.

Auparavant, des pièces de lard entières étaient régulièrement utilisées et on n'avait recours aux découpes qu'en cas de besoin. Entre-temps, cette proportion s'est inversée, du fait de la demande des consommateurs et des différentes formes de commercialisation. Ces dernières ont été reprises dans le cahier des charges par souci de clarification.

L'apparence et la consistance du lard ont été décrites de manière un peu plus précise; il est stipulé que le «Gailtaler Speck» doit avoir une proportion de gras «clairement reconnaissable». Il est impossible de fournir une description plus précise s'agissant d'un produit naturel, notamment parce que la proportion de gras n'est pas la même chez les mâles châtrés et chez les femelles, ni dans les différents morceaux de viande. En raison de la longévité relativement importante des porcs utilisés pour la production de «Gailtaler Speck» et de leur poids vif minimal plus élevé au moment de l'abattage (ce dernier est de 120 kg, alors que la moyenne européenne est habituellement de 85 kg pour une production normale de lard), la proportion de gras du «Gailtaler Speck» est toutefois notablement plus grande que pour les produits comparables. La fermeté particulière du gras contenu dans le «Gailtaler Speck» s'explique par l'alimentation spécifique des porcs, caractérisée par une très faible proportion de maïs (10 % au maximum contre 70 % au maximum habituellement en Europe), aspect désormais mentionné dans le texte.

Par souci de clarification, et afin de tenir compte des actuelles habitudes de consommation, les informations relatives aux formes de commercialisation autorisées ont été complétées: selon celles-ci, le «Gailtaler Speck» peut être commercialisé en vrac ou emballé, entier (c'est-à-dire comme pièce de lard non tranchée ou comme découpe non tranchée), en tant que pièce de poitrine, de carré, de collier ou d'épaule, ou découpé en tranches, en dés, etc.

Les indications existantes concernant le «fumage à froid» et la liste des épices autorisées pour obtenir le caractère traditionnel du produit ont été déplacées sous le point «Processus de production».

*Aire géographique:*

— Le point 4.3 du résumé, première phrase:

«La zone de production se compose des communes suivantes: Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail et Hohenthurn.»

ainsi que le point 4.3.1 du cahier des charges («Indication de la zone de production»):

«Tant en raison de caractéristiques naturelles (voir le point 4.6) que d'évolutions historiques (voir le point 4.4), une culture particulière de la production de lard s'est constituée dans la vallée du Gail. Sur la base de documents et de sources historiques attestant l'évolution historique de la production de lard, figure ci-après une délimitation géographique de la région dans laquelle le "Gailtaler Speck" peut être produit.

En consultant un exemple de calcul du prix de revient des domestiques, établi en 1830, on comprend très bien l'importance du "Gailtaler Speck" sur le menu de la population de la vallée du Gail (voir les archives du Land de Carinthie, registre foncier, Annexe A, point 4.3.1).

L'importance qu'a acquise le lard dans l'alimentation de la population de la vallée du Gail par rapport à d'autres régions de la Carinthie est attestée par d'autres documents historiques (voir les archives du Land de Carinthie, registre foncier, Annexe B, point 4.3.1). Cela s'explique par les conditions naturelles de la vallée du Gail qui prédestinent la région pour la production de produits de salaison crus de haute qualité (voir point 4.6).

La délimitation géographique au nord et au sud se fait par la délimitation habituelle de la vallée du Gail selon l'opinion courante, délimitée par les chaînes de montagnes situées au nord et au sud, qui font partie au sud des Alpes carniques qui appartiennent aux Kalkalpen, à la frontière avec l'Italie et les Alpes de la vallée du Gail au nord, le long de laquelle se situent les frontières des communes de la vallée du Gail. La délimitation géographique à l'est et à l'ouest est assurée par des caractéristiques naturelles, avant tout par les conditions climatiques qui sont d'une importance décisive pour la production du lard.

Le paragraphe suivant présente plus précisément, avec référence aux installations correspondantes, la délimitation géographique pour la situation géographique des sites de production qui doivent être autorisés à produire du "Gailtaler Speck" (IGP). La situation de la vallée du Gail, en Europe au niveau régional NUTS 2 et en Autriche, figure dans la présentation à l'annexe C, au point 4.3.1 (voir le document *ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999a*, Annexe C, point 4.3.1). La délimitation géographique est ainsi assurée par l'ensemble des communes dans lesquelles se trouvent les sites de production du "Gailtaler Speck" ainsi que par les conditions topographiques et climatiques. Cela concerne les communes suivantes: Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail et Hohenthurn (voir le document *ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999b*, Annexe D, point 4.3.1).»

sont reformulés de la manière suivante:

«4.3. Description du produit

4.3.1. Délimitation

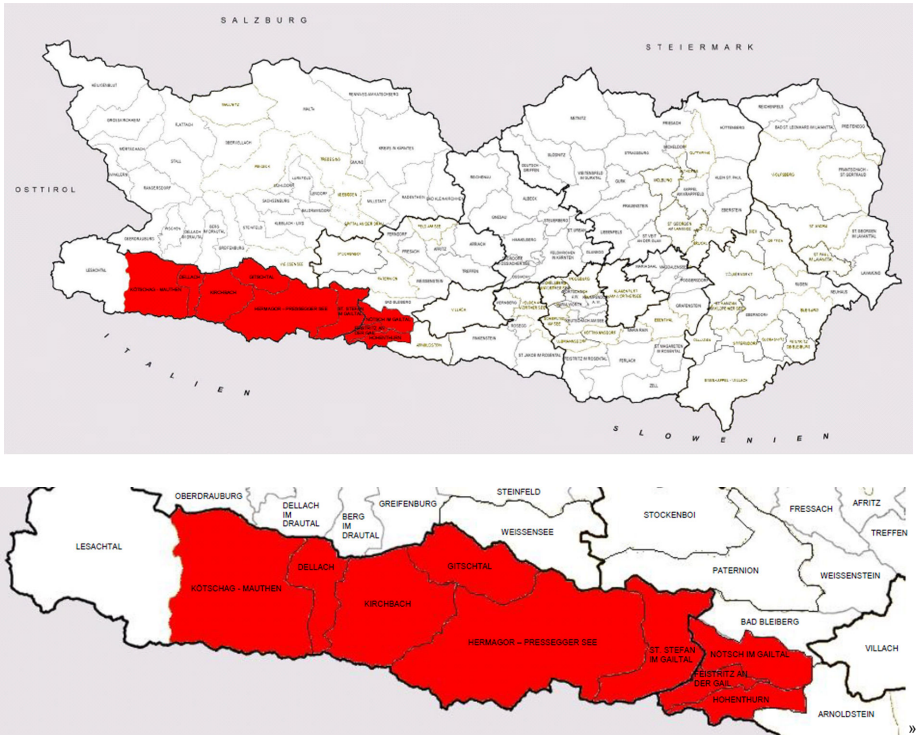
L'aire géographique est située dans le Land fédéral autrichien de Carinthie.

Tant en raison de caractéristiques naturelles que d'évolutions historiques, une culture particulière de la production de lard s'est constituée dans la vallée du Gail. Sur la base de documents et de sources historiques attestant l'évolution historique de la production de lard, figure ci-après une délimitation géographique de la région dans laquelle le "Gailtaler Speck" peut être produit.

L'aire est délimitée selon l'opinion courante par les Alpes carniques au sud, à la frontière avec l'Italie et les Alpes de la vallée du Gail au nord, le long de laquelle se situent les frontières des communes de la vallée du Gail. La délimitation géographique à l'est et à l'ouest est assurée par des caractéristiques naturelles, avant tout par les conditions climatiques qui sont d'une importance décisive pour la production du lard (voir Steinhauser, 1958). L'aire de production a évolué au cours du temps (voir les archives du Land de Carinthie, évaluation cadastrale, 1832).

La région géographique définie (ci-après, la "région définie" ou la "région") se compose des communes suivantes: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal et St. Stefan im Gailtal.

À des fins de représentation et de délimitation géographique précise, la région définie a été indiquée en rouge.




Motivation:

Les présentations ont été limitées à l'essentiel et le texte, simplifié; la délimitation géographique consistant à nommer les communes est restée inchangée, tout comme les informations relatives à la délimitation de l'aire géographique par des caractéristiques naturelles. De nouvelles cartes, plus claires, ont été ajoutées.

— Le point 4.3 du résumé, deuxième phrase:

«Les porcs, utilisés pour la production du "Gailtaler Speck" proviennent de la vallée du Gail et, le cas échéant, d'autres régions du Land de Carinthie.»

ainsi que le point 4.3.2 du cahier des charges («Indication de la région d'origine des matières premières»):

«Pour la production du "Gailtaler Speck", il convient d'utiliser en principe de la viande de porcs provenant de la vallée du Gail, comme le stipulent les paragraphes 1.2 et 1.3 des "Gailtaler Speckrichtlinien"/lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck". Si les besoins en porcelets ou en porcs d'engraissement ne peuvent pas être couverts par l'offre en provenance de la vallée du Gail, il est possible d'avoir recours à des porcs provenant d'autres régions de la Carinthie, mentionnés à l'annexe A, point 4.3.2 (voir les documents *Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b*, Annexe au point 4.2 et *ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999c*, Annexe au point 4.3.2). Selon les paragraphes 1.2 et 1.3 des "Gailtaler Speckrichtlinien"/lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck", seuls sont envisageables les matières premières qui ont été produites dans le respect absolu desdites lignes directrices en ce qui concerne les normes de production, de qualité et de contrôle. Les matières premières appropriées sont par exemple produites par les entreprises appartenant à la filière de production de porcs de Carinthie, ARGE.»

sont remplacés par le libellé suivant:

«4.3.2. Origine des matières premières

Pour la fabrication du "Gailtaler Speck", il convient d'utiliser la viande de porcs provenant de la région définie, c'est-à-dire qui y sont nés, y ont été élevés et engraissés; toutefois, l'achat de porcelets d'autre provenance, d'un poids maximal de 31 kg, est autorisé à condition que ces animaux appartiennent aux races reprises dans le présent cahier des charges.»

Motivation:

La limitation de l'achat de porcs, en cas de besoin, aux animaux élevés exclusivement dans le Land fédéral de Carinthie conformément aux lignes directrices applicables en matière d'alimentation a été abandonnée compte tenu de l'évolution du droit de l'Union. Le contrôle du respect des lignes directrices en matière d'alimentation en dehors de la vallée du Gail (Gailtal) s'accompagnait aussi de difficultés d'ordre organisationnel.

Il a ainsi été établi que seuls les porcelets (donc pas d'animaux âgés) des races ou croisements autorisés, d'un poids maximal de 31 kg, pouvaient être achetés et utilisés dans le processus de fabrication qui a lieu ensuite obligatoirement dans l'aire géographique délimitée, ceci devant faire l'objet d'un contrôle. Au-delà de ce poids, qui correspond à un âge d'environ 10 semaines, les porcs ne sont plus considérés comme des «porcelets».

— Le point suivant est ajouté:

«4.3.3. Étapes devant se dérouler dans l'aire géographique délimitée

L'engraissement des porcelets, la découpe des viandes et la production du lard proprement dit (saumurage, fumage et maturation) doivent se faire dans des établissements enregistrés de la région définie.»

Motivation:

Cette section vise à préciser les étapes qui doivent, en tout état de cause, avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée. La notion d'«établissements enregistrés» se réfère aux établissements inscrits à l'«organisme d'enregistrement central» du groupement demandeur (voir le point «Preuve de l'origine»).

*Preuve de l'origine:*

Les explications existantes sur ce point (consistant essentiellement en la présentation de l'évolution historique du produit et de son importance économique pour la région) ont été déplacées sous le point «Lien avec l'aire géographique», où leur formulation a été révisée. Elles sont remplacées par des dispositions permettant d'assurer la traçabilité:

«4.4. Preuve de l'origine

Les mesures suivantes permettent – au-delà des obligations de documentation applicables généralement existantes – de garantir l'authenticité et de la traçabilité du "Gailtaler Speck" (IGP):

— organisme d'enregistrement central

Le groupement demandeur gère un organisme d'enregistrement central auprès duquel doivent se faire enregistrer – indépendamment d'une adhésion formelle – tous les établissements qui s'occupent d'élevage/engraissement, préparation, fabrication du lard et commerce dans le cadre du cahier des charges. Les points de vente des produits emballés prêts à la vente ne font pas l'objet d'un enregistrement, pour autant qu'aucune transformation n'y ait lieu. Le registre mentionne l'adresse et les coordonnées des établissements enregistrés, ainsi que leur domaine d'activité. Chaque établissement reçoit un numéro d'enregistrement qui permet de l'identifier et d'identifier ses produits étiquetés. La notification aux fins de l'enregistrement doit se faire par écrit (courriel, télécopie, lettre) adressé à l'organisme d'enregistrement, avant de débuter l'activité d'engraissement, de préparation, etc.

— un système spécifique de scellement des viandes

Les pièces de viande (fraîche) provenant dans l'abattage sont pourvues, au moment de la découpe, de scellés à longueur réglable de couleur verte ou rouge, qui sont délivrés exclusivement par l'organisme demandeur – y compris aux établissements non membres. Ces scellés contiennent un numéro séquentiel à huit chiffres, repris dans l'un des registres tenus par l'organisme demandeur et pouvant être attribué à leurs bénéficiaires. Seules les pièces de viande scellées peuvent être utilisées pour la production de lard.

Les seuls scellés autorisés sont des scellés de sécurité à longueur réglable (2 mm d'épaisseur, 10 mm de largeur), à usage unique et rendant visible toute manipulation, qui doivent comporter l'image d'une tête de cochon rieuse ainsi que la mention écrite "Gailtaler Speck".

Les différentes couleurs des scellés distinguent des chaînes de production différentes:

— un scellé vert indique que l'engraissement des animaux, la découpe et la fabrication ont lieu dans la même exploitation agricole,

— un scellé rouge indique que le fabricant du lard (agriculteur ou établissement de découpe) a transformé des matières premières achetées, conformes au cahier des charges (c'est-à-dire des animaux qui n'ont pas été engraissés dans son exploitation).

— la notification obligatoire de l'acquisition de porcelets

Chaque établissement enregistré qui achète des porcelets doit le notifier dans un délai de 5 jours ouvrables à l'organisme d'enregistrement en mentionnant le nombre de porcelets, leur origine (numéro LFBIS et nom du producteur) et le poids de chaque animal.

Dans le cadre de la garantie de l'origine, les documents/attestations ci-après sont déterminants pour le contrôle:

Organisme d'enregistrement:

— registre des exploitations agricoles

— registre des scellés: contient le nom du producteur de lard, le nombre et les numéros de scellés délivrés à celui-ci

— notifications de l'acquisition de porcelets.

En cas d'incohérences entre les notifications et le cheptel réel, l'organisme d'enregistrement doit avoir accès au système d'information vétérinaire (base de données VIS).

Producteur (Élevage/Engraissage):

— marques auriculaires

— protocole d'élevage (le formulaire type est établi par l'organisme d'enregistrement): mentionne le nom de l'éleveur, la période d'engraissage, le numéro séquentiel, le numéro de l'exploitation d'origine selon la marque auriculaire, l'exploitation d'origine, le début de l'engraissage, le lieu d'abattage, la date d'abattage, le numéro de protocole de la découpe (du lard), le producteur du lard ou l'acheteur

— attestation de transport (en cas d'acquisition de porcelets): mentionne le nom et l'adresse du fournisseur et de l'acheteur, le numéro LFBIS de l'entreprise d'élevage, l'identité des porcs, le nombre des porcs d'engraissement, le numéro de l'exploitation d'origine selon la marque auriculaire, la signature des deux parties, la date.

Établissement de transformation:

— scellés à longueur réglable: numéro du scellé, couleur

— étiquette sur le produit emballé

— numéro d'enregistrement du producteur de lard

— protocole d'abattage ou autre autorisation vétérinaire (p. ex. sur l'attestation de transport): nombre d'abattages observés et contrôlés, date, cachet et signature du vétérinaire officiel.

— attestation de transport: voir ci-dessus

— protocole de découpe ou protocole du lard: mentionne le numéro séquentiel, le producteur du lard, la date d'abattage, le lieu d'abattage, le nombre de pièces, l'entreprise d'engraissement, l'éleveur, le numéro de protocole d'élevage, le numéro de l'exploitation d'origine selon la marque auriculaire, la liste des pièces de viande découpées et les numéros des scellés afférents

Vendeur:

— scellé à longueur variable sur la marchandise en vrac

— étiquette sur le produit emballé

— bordereau de livraison: mention de l'indication géographie protégée (IGP) du "Gailtaler Speck", dénomination du produit, pièces/quantité, date, nom du transformateur et de l'acheteur

— facture: mention de l'indication géographie protégée (IGP) du "Gailtaler Speck", pièces/quantité, date, nom du transformateur et de l'acheteur

— numéro d'enregistrement du producteur de lard.»

Motivation:

Les nouvelles règles, qui doivent garantir la traçabilité du produit, prévoient un organisme d'enregistrement central, qui doit être géré par le groupement demandeur, pour tous les établissements du secteur de l'élevage/de l'engraissement, de la transformation, de la production de lard et du commerce, un système spécifique de scellement des viandes ainsi que la notification obligatoire de l'acquisition de porcelets pour les établissements qui achètent des animaux de l'espèce porcine. Les documents et justificatifs devant être conservés par les différents groupes de parties prenantes sont également indiqués.

Pour le scellement de chaque pièce de viande utilisée à des fins de transformation, des scellés à longueur réglable de couleur différente doivent être utilisés. Ceux-ci permettent de savoir si – exception faite de l'abattage – la totalité du processus de production, de l'engraissement jusqu'à l'obtention du produit final, s'est déroulée dans un seul et même établissement (scellé vert) ou si le producteur de lard a utilisé des animaux ayant été engraissés dans un autre établissement (scellé rouge). Ce dispositif permet de marquer la différence entre la production fermière traditionnelle et une production plus industrielle. Les scellés sont regroupés dans un registre central et peuvent être attribués aux intéressés par l'inscription d'un numéro sur le scellé.

*Méthode d'obtention et conditionnement*

Le point 4.5 du résumé (Méthode d'obtention):

«[L]e mode d'obtention est défini dans les "Gailtaler Speck-Richtlinien" (lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck"). Ces lignes directrices régissent l'origine et la qualité des produits de base ainsi que le mode de production; elles définissent les caractéristiques du produit et contiennent des prescriptions concernant la garantie de la qualité, selon lesquelles tous les producteurs de "Gailtaler Speck" doivent assurer une traçabilité complète telle qu'elle est définie dans les normes susmentionnées.

Les morceaux de viande, qui ne peuvent avoir un pH supérieur à 5,8, sont salés à sec sans être pressés. Ensuite, ils sont additionnés de sel de cuisine ou de saumure, de poivre, d'ail et d'autres épices et herbes, selon des formules traditionnelles, héritées du passé.

La teneur en eau de la viande est ainsi réduite, de même qu'est inhibé le développement de micro-organismes nocifs. Le marinage, qui dure une à quatre semaines, se fait de préférence sur des tables en bois traditionnelles ou dans des cuves spéciales en plastique ou en acier inoxydable, à une température comprise entre 4 °C et 10 °C et avec un taux d'humidité de l'air de 70 %. Ensuite, le produit saumuré est suspendu jusqu'à ce qu'il sèche complètement.

Le produit séché est suspendu dans le local de fumage. Il est fumé à une température n'excédant pas 22 °C. Comme combustible, on utilise exclusivement du bois de hêtre auquel on ajoute des branches de sureau pour donner cet arôme typique. Le processus de fumage est interrompu à plusieurs reprises pour faire entrer de l'air frais, procédé qui donne au lard son arôme particulier. C'est le producteur qui, sur la base de la pratique et d'excellents acquis, détermine les moments précis où il fait entrer de l'air et la durée précise des différentes interruptions du processus de fumage. Ce processus une fois terminé, le lard est transféré dans le local de maturation où la température oscille entre 8 °C et 16 °C et l'humidité relative de l'air fluctue entre 60 % et 80 %. Selon les morceaux utilisés, il reste de quatre à douze semaines pour arriver à une maturation complète.

Pour une proportion de graisse de 25 %, la perte au séchage est de 30 à 40 % par rapport au poids frais.»

et les points 4.5 à 4.5.4 du cahier des charges:

«Point 4.5. Méthode d'obtention

Les éléments de la méthode d'obtention décrits aux points 4.5.1 à 4.5.3 et définis en détail dans les lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck" ont été élaborés et décidés par le groupement Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, avec l'aide d'experts et des agents spécialisés compétents de l'Autorité nationale de contrôle alimentaire et de l'Autorité vétérinaire nationale (voir le document *Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b*, Annexe au point 4.3).

Les lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck" ne se limitent pas seulement au processus de production du "Gailtaler Speck" au sens strict, mais incluent également l'origine et la qualité des matières premières, contiennent une description détaillée du produit, des mesures de garantie de la qualité comprenant un système de contrôle intégré, des sanctions et des règles en matière d'étiquetage.

Point 4.5.1. Production des matières premières

Les éleveurs ont l'obligation de tenir un inventaire de leur cheptel et de procéder au marquage des animaux afin de pouvoir attester de l'origine de chacun des lots de lard. En outre, les éleveurs sont tenus de nourrir les animaux uniquement avec des aliments de qualité élevée, notamment ceux qui sont nécessaires à une croissance lente, et de renoncer à toute utilisation de promoteurs de croissance, d'anabolisants, d'hormones et d'améliorateurs de performance à base de substances chimiques et d'antibiotiques. Ils ont également l'obligation de tenir un "protocole d'élevage-protocole porcin" conformément à l'annexe 2 des lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck", ou un protocole équivalent.

Les producteurs de lard sont obligés de ne prévoir et de n'utiliser pour la production de lard que des porcs d'un âge minimal de six mois, d'un poids de carcasse minimal de 120 kg et dont la prise de poids journalière ne dépasse pas 750 grammes, car seule la viande de porcs à croissance lente présente les caractéristiques nécessaires à la production de lard.

Les exploitants d'abattoirs sont obligés de veiller à ce que les locaux et les équipements d'abattages soient conformes et sans défaut et à ce que le niveau d'hygiène nécessaire du personnel et de l'établissement est respecté. Les exploitants d'abattoirs et les producteurs de lard sont tenus d'entreposer les carcasses de manière conforme jusqu'à leur transformation.

4.5.2. Processus de transformation

Le processus de transformation de la viande de porc en "Gailtaler Speck" est présenté ci-après. La pièce de lard est saumurée. Ensuite, on y ajoute du sel de cuisine ou de saumure, du poivre, de l'ail et d'autres épices et herbes, selon des formules traditionnelles, héritées du passé (voir point 4.2). Par l'effet du sel, la teneur en eau de la viande est ainsi réduite, de même qu'est inhibé le développement de micro-organismes nocifs. Le saumurage se fait de préférence sur des tables en bois traditionnelles ou dans des cuves spéciales en plastique ou en acier inoxydable, à une température comprise entre 4 °C et 10 °C et avec un taux d'humidité de l'air de 70 %. Selon l'épaisseur de la pièce à saumurer, le processus dure d'une à quatre semaines.

Au terme du saumurage, la pièce est tapotée pour en faire tomber le sel excédentaire, et suspendue jusqu'à séchage complet. Ensuite, on suspend les pièces de viande dans le fumoir, en respectant une distance suffisante entre les pièces pour obtenir un fumage uniforme. La méthode de fumage est celle du fumage à froid, dans le cadre de laquelle une température de 22 °C ne peut être dépassée. Comme combustible, on utilise exclusivement du bois de hêtre, auquel sont ajoutées des brindilles de genévrier pour obtenir le parfum typique du "Gailtaler Speck". Le processus de fumage est interrompu à plusieurs reprises pour faire entrer de l'air frais, procédé qui donne au lard son arôme particulier. C'est le producteur qui, sur la base de la pratique et d'excellents acquis, détermine les moments précis où il fait entrer de l'air et la durée précise des différentes interruptions du processus de fumage.

À la fin du processus de fumage, le lard est transféré dans un local de maturation, pouvant être bien aéré, où la température oscille entre 8 °C et 16 °C et l'humidité relative de l'air fluctue entre 60 % et 80 %. Le lard doit maturer dans le local de maturation pour une période de minimum quatre à minimum douze semaines, en fonction des pièces de viande utilisées. Pour une proportion de graisse de 25 %, la perte au séchage est de 30 à 40 % par rapport au poids frais.

4.5.3. Procédure de garantie de la qualité et contrôle de la qualité

Les producteurs de lard sont tenus de garantir de la qualité et d'assurer un autocontrôle de la production de lard. Plus précisément, les dispositions suivantes sont d'application:

— La viande fraîche qui présente un pH supérieur à 5,8 n'est pas transformée en "Gailtaler Speck", car cela réduirait la capacité de dégorgement d'eau et d'absorption du sel par la viande, ainsi que la durée de conservation du produit fini.

— Le local de saumurage doit être propre, doit pouvoir être aéré et doit être équipé d'instruments de mesure de la température et de l'humidité; les conditions d'hygiène de l'exploitation doivent être irréprochables.

— Le fumoir doit être propre, doit pouvoir être aéré et doit être équipé d'instruments de mesure de la température; les conditions d'hygiène de l'exploitation doivent être irréprochables.

— La viande saumurée doit être complètement séchée lors de l'accrochage dans le local de fumage, sans quoi il peut y avoir un dépôt accru de particules de suie.

— La viande à fumer doit être accrochée de manière à obtenir un fumage uniforme.

— En cas de rallumage du feu, la viande à fumer ne peut être en contact avec la première fumée.

— Le local de séchage et de maturation doit être propre, doit pouvoir être aéré et doit être équipé d'instruments de mesure de la température et de l'humidité; les conditions d'hygiène de l'exploitation doivent être irréprochables. Il convient notamment d'éviter ou d'éliminer les formations indésirables de moisissures.

Les producteurs de lard sont également obligés de tenir un "protocole du lard" conformément à l'annexe 3 des lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck", ou un protocole de production équivalent (voir le document *Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b*, Annexe au point 4.2).

Point 4.5.4. Mécanismes particuliers de contrôle

L'association Gailtaler Speck- Karnische Region a, à l'article 11 de ses statuts sur le contrôle interne des lignes directrices devant être respectées par les producteurs du "Gailtaler Speck", décidé de la mise en place d'un comité de contrôle (voir le document *Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999a*, Annexe au point 2). Ce comité de contrôle est chargé du contrôle régulier du respect des lignes directrices établies par l'association et du contrôle de chacun de ses membres qui produisent le "Gailtaler Speck". Le comité de contrôle peut s'appuyer pour son travail sur un manuel de bonnes pratiques de fabrication (Annexe 1 aux lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck") ainsi que sur un schéma du déroulement d'un contrôle (Annexe 4 aux lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck") (voir le document *Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b*, Annexe au point 4.2.2).

Le comité de contrôle doit faire rapport à intervalles réguliers auprès du comité directeur de l'association Gailtaler Speck – Karnische Region sur les résultats de son activité de contrôle. Le comité de contrôle reçoit les rapports du comité de contrôle et, en cas d'infraction aux dispositions à respecter des lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck", il doit appliquer les mesures de sanction prévues à l'encontre des membres concernés. En cas de danger immédiat, le comité directeur peut adopter des décisions avec effet immédiat. La décision finale sur des sanctions est réservée à l'assemblée générale de l'association Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten.

Les producteurs futurs de "Gailtaler Speck" IGP, qui ne font pas partie de l'association Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, doivent répondre aux exigences de contrôle précitées en appliquant des mécanismes de contrôle équivalents.»

sont remplacés par le texte suivant:

«4.5. Méthode d'obtention et conditionnement

4.5.1. Production des matières premières

Le "Gailtaler Speck" est produit exclusivement à partir de la viande des races mentionnées au point 4.2.

Engraissement des porcs:

Aux fins d'une traçabilité continue, l'ensemble de l'engraissement, depuis le porcelet jusqu'à l'abattage, ne peut être effectué que dans un seul (1) établissement enregistré situé dans l'aire géographique définie; autrement dit, l'engraissement d'un même porc ne peut être réparti sur plusieurs établissements.

Les animaux ne peuvent être nourris que d'aliments favorisant leur croissance lente. L'alimentation liquide (maïs ou soja humide, par exemple) est interdite. Le maïs et le soja ne peuvent être utilisés que dans des proportions limitées, inférieures à 20 % de la teneur en matière sèche pour le soja et à 10 % de la teneur en matière sèche pour le maïs. La prise de poids journalière, calculée sur l'ensemble de la durée de l'engraissement, ne peut dépasser 750 grammes. L'utilisation de promoteurs de croissance, d'anabolisants ou d'hormones dans l'alimentation des animaux est formellement interdite. De même, l'utilisation d'améliorateurs de performance à base de substances chimiques et d'antibiotiques doit cesser dès le début de l'engraissement (c'est-à-dire à partir d'un poids vif de 31 kg). Les porcs sont prêts pour l'abattage à partir d'un poids vif d'au moins 120 kg.

4.5.2. Processus de transformation

La découpe, le salage, le fumage et le séchage doivent avoir lieu dans un seul et même établissement.

Abattage et découpe:

L'abattage peut avoir lieu uniquement dans l'abattoir situé le plus près de l'établissement d'engraissage, qui dispose des capacités nécessaires pour le cas particulier, possède un équipement conforme et répond aux dispositions légales en matière d'hygiène, de soins vétérinaires et de protection des animaux. Les carcasses sont découpées, désossées, lavées et immédiatement pourvues des scellés prévus (scellés à longueur réglable) par l'établissement producteur du lard. Seules les pièces de viande scellées peuvent être utilisées pour la production de lard "Gailtaler Speck IGP".

Saumurage:

Les morceaux de viande sont saumurés sans être moulés à une température (ambiante) de 10 °C maximum. Ensuite, on y ajoute du sel (sel de cuisine, de saumure ou de mer, ou de mélanges de ces sels), du poivre, de l'ail et du genévrier. Les autres épices et herbes pouvant être incorporées sont le gingembre, la coriandre, le carvi, le laurier, le quatre-épices, le paprika, le romarin et le sucre.

Par l'effet du sel, la teneur en eau de la viande est ainsi réduite, de même qu'est inhibé le développement de micro-organismes nocifs. Le saumurage se fait dans des cuves spéciales en plastique ou en acier inoxydable. La viande peut être saumurée aussi bien à froid qu'à chaud, et elle reste en saumure jusqu'à ce qu'elle présente un goût salé prononcé, ce qui peut durer d'une à quatre semaines en fonction de l'épaisseur de la pièce à saumurer. La capacité de reconnaître la bonne durée du saumurage fait partie de l'expérience des producteurs de lard transmise par la tradition.

Au terme du saumurage, la pièce est tapotée pour en faire tomber le sel excédentaire et suspendue jusqu'à séchage complet. Le saumurage en malaxeur ou le moulage des pièces à saumurer sont interdits.

Fumage:

Le "Gailtaler Speck" est en principe fumé à froid (température de 8 à 24 °C). On utilise comme combustible de la sciure de hêtre ou d'autres bois de feuillus, à laquelle sont ajoutées des baies de genièvre pour aromatiser la fumée. Dans les fumoirs construits suivant l'exemple et les méthodes de la tradition paysanne, la production de fumée est obtenue en chauffant le local par intermittence, autrement dit, le fumage est interrompu plusieurs fois pour refroidir le lard et aérer le local. Pour éviter la formation de benzopyrène, il y a lieu de s'assurer que la première fumée issue du feu de fumage lors de son rallumage n'entre pas en contact avec la viande à fumer.

Si le fumoir n'est pas équipé d'un dispositif de refroidissement, il doit être garanti, lorsque la température extérieure est supérieure à 25 °C, que la température à cœur des pièces de lard ne dépasse pas 24 °C pendant tout le processus de fumage. Si la température extérieure ne permet pas un refroidissement de l'air lors des phases d'interruption du fumage, les produits à fumer doivent être éloignés des fumoirs et refroidis, pour obtenir un résultat comparable à un fumage à froid traditionnel. En ce qui concerne cette méthode de production, la durée des interruptions au cours du processus de fumage doit être fonction de la température à cœur des pièces de lard.

Durant les phases d'interruption du fumage, les fumoirs sont ventilés par apport d'air frais. L'aération favorise la formation de l'arôme et doit éviter la formation de condensation et la contamination par les résines. L'aération se fait par ouverture de la porte du fumoir, par des soupapes d'aération ou, dans les installations modernes, par des dispositifs automatiques d'aération.

C'est le producteur qui, sur la base de la pratique et d'excellents acquis, détermine les moments précis où il fait entrer de l'air, ainsi que le nombre et la durée précise des différentes interruptions du processus de fumage.

Dans les fumoirs modernes, le fumage peut aussi se faire de manière continue, puisque la température est maintenue à un niveau constant grâce aux réglages techniques et que les intervalles d'aération ont lieu automatiquement. Dans ces installations modernes, un programme règle le fumage, depuis l'allumage du feu jusqu'à l'aération, en passant par le dosage de la fumée et la température. Ce programme est basé sur le fumage dans les fumoirs traditionnels. La formation de condensation est exclue dans ces installations, qui comprennent également des filtres contre la contamination par les résines.

Maturation:

À la fin du processus de fumage, le lard est transféré dans un local de maturation bien aéré, où la température oscille entre 8 °C et 16 °C et l'humidité relative de l'air fluctue entre 60 % et 80 %. Des contrôles permanents doivent assurer l'absence de formation indésirable de moisissure. Si nécessaire, celle-ci est éliminée en brossant le lard et la formation d'une nouvelle moisissure est évitée en procédant à une phase de fumage supplémentaire. Pour obtenir le degré de maturation idéal, la perte au séchage doit être de 30 à 40 % du poids frais pour une proportion de graisse de 25 %.

Les durées de maturation suivantes doivent être respectées pour les différentes pièces de viande (notamment en fonction de leur épaisseur):

— lard de poitrine: au moins 4 semaines

— lard de carré: au moins 8 semaines

— collier: au moins 6 semaines

— lard d'épaule: au moins 4 semaines

— lard de jambon: au moins 12 semaines

— lard entier: au moins 12 semaines.»

Motivation:

Le contenu des «Gailtaler Speckrichtlinien», lignes directrices définies comme déterminantes pour la production du «Gailtaler Speck», a été intégré dans la nouvelle version du cahier des charges (voir les explications générales ci-dessus au point «Modifications»), dans la mesure où il a vocation à continuer de s'appliquer. Ni cette intégration, ni les autres modifications du processus de modification décrites ci-après n'entraînent une diminution de la qualité du produit:

— il est précisé que l'engraissement des animaux doit se dérouler entièrement dans une seule (1) exploitation de l'aire définie; autrement dit, il ne peut être réparti entre plusieurs exploitations. Cette disposition est destinée à faciliter la traçabilité totale de cette étape de production dans l'aire géographique si importante pour la qualité du produit final. Pour la même raison, le processus de transformation à proprement parler d'une carcasse (découpe, saumurage, fumage et séchage) ne peut également avoir lieu que dans un seul et même établissement.

— alors qu'auparavant seule l'alimentation liquide à base de maïs était interdite, le cahier des charges prévoit désormais une interdiction générale applicable à l'alimentation liquide, étant donné qu'avec ce type d'alimentation, la consommation d'aliments est plus importante, ce qui accélère de manière défavorable la croissance des animaux.

— la teneur en matière sèche est passée de 10 % de soja à 20 % de soja au maximum, afin de pouvoir garantir un meilleur apport en protéines le cas échéant. Par le passé, les besoins en protéines étaient couverts par un apport supplémentaire en lactosérum et en lait de la ferme. Cette pratique n'est plus autorisée aujourd'hui.

— afin d'éviter toute ambiguïté relative au contrôle, il est précisé que la prise de poids journalière maximale de 750 g est calculée «sur l'ensemble de la durée de l'engraissement», c'est-à-dire que la prise de poids totale est divisée par la durée totale d'engraissement.

— la limite applicable à l'utilisation éventuelle d'améliorateurs de performance à base de substances chimiques ou d'antibiotiques a été abaissée de 35 kg à 31 kg de poids vif chez les porcelets, c'est-à-dire le poids auquel commence l'engraissement dans la vallée du Gail. L'achat de porcelets provenant d'autres exploitations est autorisé jusqu'à ce poids, le groupement demandeur ne pouvant exercer de contrôle fiable sur l'élevage de ces animaux.

— le poids vif minimal de 120 kg au moment de l'abattage est maintenu, mais l'âge d'abattage minimal de 6 mois prévu jusqu'à présent est abandonné, car c'est non pas le respect d'un âge d'abattage précis mais le respect d'un poids vif minimal qui est essentiel pour garantir la qualité de la carcasse destinée à la production de lard, ainsi que du gras.

— en ce qui concerne l'abattage, il est prévu que celui-ci doit avoir lieu dans l'abattoir le plus proche de l'établissement d'engraissement, disposant d'équipements appropriés et de capacités suffisantes, afin de réduire au minimum le transport et le stress qui en découle pour les animaux. Les règles d'hygiène et les règles relatives aux phases de repos à respecter, à l'abattage, aux instruments d'abattage ou aux locaux d'abattage, figurant au point 4.5.1 du précédent cahier des charges, n'ont pas été reprises dans le nouveau cahier des charges dans la mesure où elles ne s'écartent pas des dispositions généralement applicables en la matière, qui doivent être respectées en tout état de cause.

— les carcasses ou les parties qui en sont prélevées par l'établissement produisant le lard doivent être munies des scellés à longueur réglable requis, figurant dans le registre des scellés de l'organisme d'enregistrement central, ces scellés étant apposés par le producteur de lard (voir le point «Preuve de l'origine»).

— compte tenu de la législation, les tables de saumurage traditionnelles en bois ne sont plus utilisées. Leur nettoyage (désinfection) ne pouvait pas être garanti dans une mesure permettant de se conformer aux normes d'hygiène prescrites. Désormais, le saumurage est effectué exclusivement dans des cuves et sur des tables en plastique ou en acier inoxydable. Ce changement n'a aucune influence démontrable sur la qualité de la viande.

— les termes «de sel de cuisine ou de saumure» sont remplacés par les termes «de sel de cuisine, de saumure ou de mer, ou de mélanges de ces sels», étant donné que l'effet et le goût sont les mêmes et qu'aucune restriction n'est donc nécessaire.

— outre les épices déjà citées (voir le point 4.5 du résumé et les points 4.2 à 4.5.2 du cahier des charges), l'utilisation de (baies de) genièvre est désormais prescrite de manière obligatoire. Cette disposition – ainsi que l'ajout de baies de genièvre au combustible pour le processus de fumage, mentionné plus bas – est destinée à compenser le fait que le fumage ne doit plus obligatoirement être réalisé à l'aide de brindilles de genévrier, qu'il est de plus en plus difficile de se procurer dans la région.

— l'obligation d'utiliser des brindilles de genévrier pour aromatiser la fumée, mentionnée au point 4.5 du résumé et au point 4.5.2 du précédent cahier des charges, est abandonnée. Voir la motivation ci-dessus. Afin de maintenir les notes de genièvre dans le goût du «Gailtaler Speck», des baies de genièvre doivent être mélangées aux combustibles – sauf en cas d'utilisation de brindilles de genévrier.

— si auparavant, seul le bois de hêtre était admis comme combustible, la sciure d'autres bois de feuillus est désormais autorisée, pour des raisons de flexibilité – des difficultés d'approvisionnement sont également observées pour la sciure de hêtre –, sans que des répercussions sur la qualité ou le goût soient à craindre. En revanche, la sciure de bois tendre n'est pas adaptée pour le fumage, car elle produit trop de chaleur.

— la température minimale du local de saumurage, jusqu'à présent établie à 4 °C, ne figure plus dans le cahier des charges car la fixation d'une valeur limite n'est pas déterminante pour garantir la qualité du lard et le maintien de cette disposition imposerait inutilement de réaliser des contrôles. Des températures éventuellement plus basses n'entraînent en effet qu'une pénétration plus lente du sel dans la viande. De même, la valeur de référence de 70 % applicable au taux d'humidité du local de saumurage est supprimée, car le taux d'humidité n'a aucune influence sur le saumurage de la viande.

— le «Gailtaler Speck» est en principe fumé à froid. La température maximale indiquée jusqu'à présent à cet égard, à savoir 22 °C, est remplacée par la fourchette de températures de «8 à 24 °C» prescrite dans le code alimentaire autrichien pour le fumage à froid.

— Comme les fumoirs relativement anciens, en particulier, ne sont généralement pas équipés d'un dispositif de refroidissement, le fumage du «Gailtaler Speck» pourra à l'avenir être effectué à des températures extérieures plus élevées (à partir de 25 °C environ) afin de pouvoir répondre à la demande. Toutefois, la température à cœur des pièces de lard ne doit jamais dépasser 24 °C, ce qui doit être vérifié par des contrôles répétés. Si la température extérieure ne contribue pas au refroidissement pendant les interruptions du processus de fumage, les produits à fumer doivent être éloignés des fumoirs et refroidis, pour obtenir un résultat comparable à un fumage à froid traditionnel. En ce qui concerne cette méthode de production, la durée des interruptions au cours du processus de fumage doit être fonction de la température à cœur des pièces de lard.

— le temps de maturation du «Gailtaler Speck» est désormais indiqué séparément selon le type de pièces de viande pour plus de clarté.

— les exigences à respecter généralement en matière de production d'aliments, ou produits à base de viande, et concernant l'équipement et l'hygiène des locaux de production (voir extraits du point 4.5.3 du précédent cahier des charges) n'ont pas été reprises. Cela bénéficie d'une part à la concision du nouveau cahier des charges, et évite d'autre part que le cahier des charges doive être révisé en raison de modifications du cadre juridique qui ne sont pas du ressort des producteurs du «Gailtaler Speck».

— les éléments faisant référence au système de contrôle et d'assurance qualité interne du groupement (point 4.5.4 du précédent cahier des charges) sont supprimés. Les mesures de contrôle et d'assurance de la qualité ont été externalisées et confiées à l'organisme de contrôle agréé.

*Lien avec l'aire géographique:*

Les explications ou éléments sur l'importance économique du «Gailtaler Speck», essentiellement historiques, contenus jusqu'alors sous le point «Preuve de l'origine», à savoir

le point 4.4 du résumé (Preuve de l'origine):

«[L]a production de lard dans la région du Gailtal est attestée depuis le quinzième siècle. Les rapports de voyages, les inventaires agricoles et les descriptions des repas servis aux domestiques témoignent de l'importance du lard dans le régime alimentaire des habitants du Gailtal, importance due notamment au fait qu'il pouvait être gardé très longtemps grâce au fumage et au séchage à l'air.»

et les points 4.4 à 4.4.2.2.4 du cahier des charges:

«Point 4.4: Preuve de l'origine

Point 4.4.1 Historique

Point 4.4.1.1. Dans l'Antiquité

Les premières attestations de l'importance de l'élevage du bétail dans la vallée du Gail remontent à l'époque des Celtes (entre 200 av. J.-C. et 100 apr. J.-C.). S'il concernait le plus souvent les bovins et les chevaux, on trouvait également des cochons. Un témoignage en est donné par les statues de cochon et de cheval en bronze conservées sur le site de Gurina, cité minière antique de la vallée du Gail, située au nord-est de Dellach (voir Dinklage, 1966, Annexe au point 4.4.1.1).

Point 4.4.1.2. Au Moyen Âge

Un acte législatif de Charlemagne, datant le 812, le capitulaire De Villis (Capitulare De Villis), qui s'appliquait également en Carinthie, est considéré comme le premier texte mentionnant la connaissance de la production du lard. Il a notamment pour objet le respect d'une salubrité accrue dans le traitement des aliments. Une attention particulière y est portée à la préparation du lard, des fumaisons, des viandes séchées et des salaisons, denrées qui sont mentionnées pour le duché de Carinthie.

Un diplôme de 977 de l'empereur Otton II, autorisant les paysans de Salzbourg à pratiquer la glandée dans toute la vallée du Lavant permet de conclure que l'élevage des cochons a connu une époque florissante au haut Moyen Âge. Les cochons que l'on gardait près des moulins étaient particulièrement appréciés, car ils étaient habituellement bien engraissés. Ainsi, dans les registres fonciers de l'administration ducale de Greifenburg, datant 1267, est-il question de moulins situés à Höfling, non loin de St. Daniel, qui étaient particulièrement adaptés à l'élevage de cochons et devaient d'ailleurs s'acquitter d'un impôt sur les cochons (voir Dinklage, 1966, Annexe A au point 4.4.1.2).

Une indication certaine de ce que le lard était déjà un élément essentiel de l'alimentation dans la vallée du Gail au 15e siècle est fournie par la traduction des carnets de voyage de Paolo Santonino, secrétaire privé des patriarches d'Aquilée, qui accompagna l'évêque de Caorle lors de ses voyages dans les années 1485 – 1487. Le premier de ses trois voyages l'emmena dans la vallée du Gail et dans le Tyrol oriental; les suivants dans le Rosental, à Villach et dans l'ancienne Basse-Styrie. Santonino décrit en détail le mode de vie des habitants de la vallée du Gail et en particulier leur culture culinaire. Durant son séjour, le lard, accompagné le plus souvent de betterave ou de chou, est un élément constant des riches menus qui lui sont servis ainsi qu'à l'évêque. Ce plat est mentionné pas moins de sept fois, à savoir lors des visites au château de Goldenstein, près de Mauthen, à Dölsach (Tyrol oriental), à St. Daniel, à Tröpolach, à Hermagor, à St. Laurenzen, à St. Michael près de Egg et enfin à Berg im Drautal. Dans la suite du voyage, et lors d'autres voyages, ce plat ne leur sera plus servi (voir Egger, 1947, Annexe B au point 4.4.1.2). Le fait que Paolo Santonino ne mentionne pas le lard comme un élément essentiel des plats qui lui sont servis dans le récit de ses voyages dans d'autres régions laisse supposer que le lard était déjà une base typique de l'alimentation dans la vallée du Gail à la fin du Moyen Âge.

Point 4.4.1.3. Les temps modernes

Le plus ancien des registres fonciers établis par les seigneurs d'Aichelburg, datant de 1504, fait état de nombreux sujets qui, outre d'autres produits en nature, devaient également livrer chaque année deux épaules de porc, qui étaient généralement fumées. Les registres des impôts révèlent l'existence de livraisons similaires dans les années suivantes (voir les archives du Land de Carinthie, Dinklage 1948, Annexe A au point 4.4.1.3).

De même, il ressort du polyptyque du château de Waydenburg, au sud-ouest de Dellach, qu'il fallait livrer deux épaules de porcs, fumées et séchées, à titre d'impôt dû aux seigneurs du château. Il s'agissait d'une sorte de lard de jambon de porc d'engraissement, préparé conformément aux prescriptions de l'administration d'Oberdrauburg et Mauthen. Les seigneurs avaient à leur disposition de la viande fraîche en abondance, puisqu'ils chassaient du gibier de toutes espèces, dont ils pouvaient se nourrir. On avait toutefois besoin de denrées alimentaires qui soient disponibles en permanence, et qui devaient être rendues impérissables grâce au procédé de fumage et de séchage appliqué dans la vallée du Gail (voir les aArchives du Land de Carinthie, polyptyque de Waydenburg de 1523, Annexe B au point 4.4.1.3).

De nombreux inventaires paysans datant des années 1700 environ énumèrent très précisément les effets que l'on trouvait dans les maisons et servaient de base du calcul de l'impôt destiné aux maîtres locaux; il y apparaît que le "Spöck im Kasten" [lard] ou la "viande de porc séchée" étaient des denrées non périssables appréciées des familles paysannes de la vallée du Gail (voir les archives du Land de Carinthie, archives d'Aichelburg, Annexe C au point 4.4.1.3). On trouve dans les inventaires de la Basse-Carinthie de la même époque la mention de "lard haché".

La base de l'alimentation des cochons a toujours été au centre de l'intérêt à travers les époques: dans le polyptyque de 1586 de l'administration de Künburg (dépendant de l'évêché de Bamberg), dans la vallée centrale du Gail, il est question d'une forêt banale entourant le château de Künegg, au nord-ouest du Pressegger See, constituée essentiellement de chênes. Les paysans n'avaient pas le droit de prélever du bois dans cette forêt; lorsque les chênes produisaient des glands en abondance, les paysans étaient autorisés à conduire leurs cochons dans la forêt pour la glandée (voir Dinklage, 1966, Annexe D au point 4.4.1.3). Et lors d'un litige qui s'éternisa entre hameaux voisins de la vallée du Gail au sujet de leurs droits de pâturage, Georg Friedrich de Aichelburg décida en 1608 que les quatre hameaux voisins de Emmersdorf, Michelhofen, St. Paul et Dragantschach étaient autorisés à faire paître sur l'alpe d'Oisternig, outre leurs vaches, également leurs cochons et trois chevaux (voir les archives du Land de Carinthie, Dinklage 1948, Annexe A au point 4.4.1.3).

Point 4.4.1.4. Au 19e siècle

Les inventaires de cheptels contenus dans les évaluations cadastrales des communes de la vallée du Gail pour l'année 1832 font apparaître clairement que l'engraissement des porcs n'était pas pratiqué à grande échelle, mais était parfaitement maîtrisé; l'élevage des bovins était beaucoup plus important, en raison de la qualité des sols et de leur usage prédominant pour le pâturage. La vallée est caractérisée par une déclivité significative entre la basse vallée du Gail, où l'on cultive davantage des plantes fourragères, notamment le maïs, et la haute vallée du Gail. Si l'on observe les cheptels des régions voisines, par exemple le "Kanaltal", les cheptels porcins y sont nettement moins consistants que dans la vallée du Gail.

Dans la plupart des ménages de la vallée du Gail, on trouvait au moins quelques porcs; vers 1830, il s'agissait surtout de porcs de la race frioulane, au pelage noir, de grande taille et à la morphologie allongée, qui se prêtaient parfaitement à l'engraissement. Ils servaient avant tout à couvrir les besoins en matières grasses de la population. Le lard était particulièrement approprié pour atteindre cet objectif dans la mesure où, grâce au fumage et au séchage, il pouvait être conservé durant une longue période, et constituait donc une source d'énergie nourrissante et savoureuse, qui était disponible à tout moment, contrairement à la viande fraîche (voir les archives du Land de Carinthie, évaluation cadastrale de 1832, Annexe A au point 4.4.1.4).

Le régime alimentaire s'est également considérablement enrichi. Grâce aux annotations contenues dans le cadastre, nous connaissons les prescriptions en matière d'alimentation des domestiques, qui comprennent des menus hebdomadaires. Si l'on compare les régimes des différentes régions de la Carinthie, il apparaît que ceux de la vallée du Gail sont nettement plus variés que les autres (voir les archives du Land de Carinthie, cadastre, Annexe B au point 4.4.1.4). Les jours de travail, on recevait dans la vallée du Gail du lard matin et soir, avec de la polenta et du lait doux ou caillé, alors qu'il fallait se contenter de gruau et de lait dans la vallée de la Drave ou dans le district d'Ossiach. De même, la viande, le lard ou le saindoux étaient des éléments fixes des autres repas dans la vallée du Gail. Après des journées de labeur particulièrement intense, le menu se composait de "Frigga", un plat roboratif à base de polenta, fromage et lard.

En 1885, lors de la transmission d'une terre à son fils à Vorderngberg, un vieux paysan fit garantir par écrit son droit, si son fils le nourrissait mal, de pouvoir exiger, à la place de la nourriture, des céréales, 40 kg de lard et de viande ou un demi-cochon du même poids, ainsi que 10 kg de sel, et ce chaque année (voir les archives du land de Carinthie, Dinklage 1948, Annexe c au point 4.4.1.4). Cet épisode souligne l'importance du lard en tant qu'aliment de base pour la population de la vallée du Gail.

Point 4.4.1.5. Au 20e siècle

Dans les années qui suivirent la Première Guerre mondiale, on voulut restaurer l'agriculture, qui avait été affectée par la guerre, en mettant en place des programmes de soutien. Dans la vallée du Gail, on travailla d'une part à l'amendement des terres et à l'acquisition de fertilisants et de semences, et d'autre part à l'objectif de contrôler judicieusement la vente du bétail de boucherie excédentaire. Chaque année, 2 000 porcs étaient exportés hors de la vallée du Gail, qui importait en échange des tonnes de maïs fourrager, dans la mesure où les rendements agricoles à l'hectare étaient nettement inférieurs à la moyenne nationale (voir Picker, 1947, Annexe A au point 4.4.1.5).

Pendant la Deuxième Guerre mondiale, le cheptel porcin atteignit un niveau très bas, en raison du manque de fourrage et de l'augmentation des abattages; il fallut attendre 1950 pour que le cheptel retrouve son niveau d'avant-guerre. Jusqu'à la fin des années 1940, il existait également une obligation de fourniture de lard en cas d'abattage à la ferme, afin de garantir l'approvisionnement alimentaire de base de la population. Cette obligation ne fut levée qu'en 1949, par décret du ministre fédéral de l'agriculture, des forêts et de l'alimentation populaire (voir *Kärntner Bauer, 1950, Nr. 3*, Annexe B au point 4.4.1.5).

La littérature spécialisée sur l'agriculture de cette époque distingue clairement le lard "fumé aéré" de Haute-Carinthie des autres sortes de lard. Outre la description de son procédé de préparation tout particulier, on peut également y lire que les durées nécessaires à chacune des étapes de préparation sont essentiellement déterminées par les conditions météorologiques (voir Flatnitzer, 1949, Annexe C au point 4.4.1.5).

Dans une édition du *Kärntner Bauer* de 1984, il est souligné que la réputation excellente, à juste titre, de cette denrée non périssable de Haute-Carinthie est due aux conditions de production exceptionnelles et notamment à l'alimentation des porcs avec seulement une part réduite de maïs (voir *Kärntner Bauer 1984, Nr. 2*, Annexe D au point 4.4.1.5).

Dans les années 1980 et 1990, la vallée du Gail a connu un essor économique motivé avant tout par le développement du tourisme hivernal. Dans ce contexte, la vallée du Gail a pu également se positionner en tant que "région culinaire" (voir le point 4.4.2).

Une coutume ancestrale de la vallée du Gail, encore pratiquée à Kreuth bei Kötschach, est la "chasse au lard" ("Speckjagern"). Les jeunes hommes non mariés du village jouent de la musique et sont admis à l'intérieur des maisons, où on leur sert du lard et du pain. La maîtresse de maison veille à ce que seuls les plus beaux morceaux leur soient présentés, faute de quoi elle fera certainement l'objet de médisances (voir Wassermann, 1998, Annexe E au point 4.4.1.5).

Point 4.4.2. Importance économique du produit pour la région

Point 4.4.2.1. Importance économique dans le passé

Les conditions de production des cultures dans le fond de la vallée du Gail étaient plutôt défavorables en raison de la proportion élevée de prairies "humides", fortement détrempées. C'est pourquoi l'activité de pâturage, avec l'élevage de chevaux et de bovins, mais surtout l'exploitation alpestre ont depuis toujours été au centre de l'activité agricole dans la vallée du Gail. Compte tenu de la présence limitée de la culture de champ et du manque de fourrage qui en est la conséquence, la production porcine n'a jamais atteint de grandes quantités dans la vallée du Gail, mais elle a été pratiquée sur tout le territoire, et avec des niveaux de qualité particulièrement élevés. Chaque ménage ou presque possédait plusieurs cochons, qui servaient principalement à couvrir les besoins domestiques en viande et en graisse. Comme la conservation par refroidissement ou congélation n'était pas connue, les procédés de saumurage, fumage et séchage avaient une importance capitale. Le lard, qui présente un apport énergétique significatif, était de cette manière toujours disponible.

C'est ainsi que, durant les années de guerre et d'après-guerre du 20e siècle, ceux qui se rendaient dans la vallée du Gail en profitaient pour améliorer quelque peu, grâce aux produits agricoles locaux, l'approvisionnement alimentaire insuffisant dans les régions centrales de la Carinthie. Les problèmes d'approvisionnement ayant aujourd'hui disparu, le "Gailtaler Speck" n'est certes plus utilisé pour améliorer l'alimentation, mais il reste un souvenir d'autant plus savoureux et très apprécié des séjours passés dans la vallée du Gail.

Durant les années 1960 et 1970, le tourisme d'été a acquis une importance croissante dans la région carnique, comme est également appelée la vallée du Gail. Dans la foulée, une priorité croissante a été accordée aux expériences gastronomiques et culinaires des hôtes durant leur séjour. À cet égard, le "Gailtaler Speck", tout comme le fromage "Gailtaler Almkäse" (IGP), sont certainement devenus des produits phares de la région.

Point 4.4.2.2. Importance économique aujourd'hui

Point 4.4.2.2.1. Tourisme

Le tourisme dans la région carnique est un facteur économique absolument essentiel, qui est régulièrement source d'impulsions pour le développement des autres secteurs de l'économie. Alors que le tourisme hivernal est principalement marqué par le ski, dans le domaine de Naßfeld, des formes de tourisme plus extensives sont observées durant l'été; les alpages de la vallée du Gail, par exemple, sont une destination appréciée des randonneurs. Compte tenu des exigences qualitatives de plus en plus élevées des hôtes, l'atmosphère perçue globalement lors de ces activités joue un rôle croissant. L'hôte veut trouver un paysage le plus intact et attrayant possible et il veut revenir détendu, tant physiquement que mentalement, de ses vacances.

Cette aspiration à un tourisme de qualité, que l'on observe partout, est prise en considération également dans la vallée du Gail à travers une offre de la gastronomie locale qui soit liée à la nature, à la tradition et au terroir. L'hôte veut des produits qui aient une identité régionale, il veut déguster des mets qui ont un lien fort avec la région. Les points de vente de produits régionaux, dans les alpages, les fermes et les petites échoppes de la vallée du Gail constituent un enrichissement absolument essentiel de l'offre touristique. Le caractère traditionnel du processus de fabrication du "Gailtaler Speck" et la présence d'une autre spécialité, déjà protégée – le "Gailtaler Almkäse" – augmentent les chances de commercialisation de chacun des deux produits.

Point 4.4.2.2.2. Transformation d'un produit naturel et coopération intersectorielle

D'une part, la transformation de matières premières agricoles par le producteur garantit des revenus plus élevés pour les producteurs et, d'autre part, la transparence et la traçabilité du processus de production correspondent aux souhaits actuels des consommateurs. La délimitation de l'aire de production, le processus de production spécifique et le contrôle de la qualité assurent la limitation de la quantité et la qualité élevée du "Gailtaler Speck". La coopération avec les établissements de boucherie de la région permet d'accéder à une clientèle plus large puisque le produit "Gailtaler Speck" se trouve aussi dans les rayons du commerce de détail alimentaire. La vente du produit est donc également assurée dans ces conditions. Avec le "Gailtaler Almkäse", le "Gailtaler Speck" est devenu un élément stimulant pour la commercialisation d'autres produits régionaux, de manifestations touristiques attrayantes dans la région, comme la "fête du lard" ("Speckfest") et de la création d'infrastructures touristiques utilisables à long terme, comme le "musée du lard" ("Speckmuseum") (voir communiqués de presse, 1993 à 1999, Annexe au point 4.4.2.2.2).

Point 4.4.2.2.3. Coopération avec les établissements de haute gastronomie

La coopération entre les producteurs de produits de qualité régionaux et les établissements de haute gastronomie représente de plus en plus une base du profilage des entreprises touristiques de la région. La cheffe de cuisine internationalement réputée et plusieurs fois récompensée, Sissy Sonnleitener (Landhaus Kellerwand, Kötschach-Mauthen), utilise elle aussi de préférence le "Gailtaler Speck" pour relever ses préparations car celui-ci apporte, selon elle, "une rondeur particulière et un arôme fumé agréable aux plats" (voir Sonnleitner, 1999, Annexe au point 4.4.2.2.3). La garantie d'une qualité élevée permanente grâce aux dispositions contenues dans les lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck" doit permettre de consolider cette coopération positive pour les deux parties.

Point 4.4.2.2.4. Positionnement de la région

La libéralisation des marchés et l'évolution de la législation font peser une plus forte pression économique sur les produits agricoles de la vallée du Gail. L'obligation faite à tous les producteurs de "Gailtaler Speck" (IGP) de respecter les lignes directrices pour la production du "Gailtaler Speck" élaborées et standardisées par le groupement Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten crée sur le long terme les conditions pour positionner le "Gailtaler Speck" en tant que produit de qualité et de marque, et donner lieu à une évolution du prix favorable.

Étant donné que la vallée du Gail se caractérise par des conditions difficiles en tant que place économique et que la création d'emplois nouveaux dans le secteur productif à travers l'installation ou la création d'entreprises nouvelles ne se fait que de manière réduite, le maintien des emplois dans le secteur des exploitations agricoles existantes et dans celui des petites entreprises est un objectif important de la politique régionale en Carinthie. Des coopérations prenant la forme de communautés de producteurs, telles que le groupement Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten ou le Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien et des mesures à grande échelle de garantie et de contrôle de la qualité dans la production alimentaire permettent d'améliorer l'offre régionale et de se concentrer sur les activités de commercialisation. La priorité accordée aux domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de la gastronomie et de la culture, et ses répercussions sur le tourisme constituent donc une contribution importante à la préservation et au développement de la vallée du Gail en tant que région agricole vivante.»

ont été déplacés sous le point «Lien avec l'aire géographique» et réunis avec les explications y figurant déjà

Point 4.6 du résumé (Lien):

«[P]ar le passé, c'était surtout le besoin de conserver la viande qui rendait nécessaire la production de lard. Grâce aux conditions particulières de maturation liées au climat, à l'utilisation exclusive de porcs engraissés lentement à l'aide d'aliments à haute valeur nutritive et à une méthode fondée sur des modes de production traditionnels et sur des formules transmises de génération en génération, le "Gailtaler Speck" est devenu un produit typique de la région, également connu en dehors de ses frontières. L'expérience héritée du passé, transmise de génération en génération, détermine les phases du processus permettant de faire de cette viande fraîche de porc un produit élaboré, de grande valeur gastronomique. La connaissance et l'expérience des conditions de production variables en fonction des saisons et des données météorologiques rendent le producteur à même de procéder à la production aux périodes les plus favorables. À cet égard, les conditions climatiques propres au Gailtal, le caractère équilibré des températures et des taux d'humidité de l'air, la rareté des brouillards hivernaux et la présence de vents propices venus du sud jouent un rôle déterminant pour une production de lard optimale, unique en Carinthie. L'afflux régulier d'air et les écarts minimes de température et de taux d'humidité permettent au produit de sécher de manière régulière. Le lent processus de maturation confère au lard son arôme caractéristique et sa longue conservabilité.»

et les points 4.6 à 4.6.5 du cahier des charges:

«Point 4.6: Lien avec l'aire géographique

Point 4.6.1 Climat

Si la Carinthie fait partie de la zone climatique tempérée d'Europe centrale, son climat subit toutefois de nombreuses modifications en fonction des régions voisines, de son relief et de particularités locales. Les montagnes de Carinthie s'étendent d'ouest en est, ce qui entraîne la formation de zones d'ombre et de zones ensoleillées très marquées, ainsi que de zones abritées du vent et de zones exposées au vent, un phénomène qui caractérise également la vallée du Gail.

Les Alpes centrales situées au nord, en particulier le massif de Hohe Tauern, ainsi que la chaîne de sommets des Alpes carniques, située au sud, protègent les vallées et les bassins des perturbations et atténuent la force des phénomènes météorologiques provenant de l'ouest. Les courants dominants se trouvent bloqués le long des chaînes de sommets, ce qui contribue à une pluviosité accrue importante dans les régions sommitales, et à une diminution de la couverture nuageuse sur la moyenne montagne et dans les bassins.

Les conditions météorologiques spécifiques de la vallée du Gail sont déterminées par la trajectoire des dépressions Vb, à savoir la branche balte des vents provenant du golfe de Gascogne et d'Espagne. Les vents provenant du golfe de Gênes et soufflant vers le nord-est tentent de contourner les Alpes en se dirigeant vers la mer Baltique; ils se heurtent au flanc sud de la chaîne alpine et pénètrent en Carinthie par la vallée de la Fella et le col du Naßfeld. Les masses d'air humide et chaud rencontrent de l'air froid et provoquent des précipitations dans la vallée du Gail: on y enregistre en automne le deuxième niveau de pluviosité le plus élevé en Carinthie du Sud – alors que le maximum de précipitations est habituellement atteint en été pour l'ensemble de la Carinthie. L'intensité des précipitations est importante dans la région des sommets des Alpes carniques; elle s'affaiblit cependant rapidement en remontant vers le nord.

Les vents accompagnant le front Vb en provenance du sud parviennent dans la vallée du Gail où ils chassent les masses d'air froid. Ils perdent ainsi beaucoup de force, si bien que leur effet n'est plus ressenti au-delà des montagnes situées au nord de la vallée du Gail (voir Tschada, 1962, Annexe A au point 4.6.1). Les Kalkalpen situées au sud, et notamment les Alpes carniques, sont exposées au vent et ont donc un effet protecteur, ce qui entraîne pour la vallée du Gail et la zone de Villach une durée d'ensoleillement supérieure à la moyenne, de plus de 50 pour cent sur l'ensemble de l'année, en comparaison avec les autres régions de Carinthie. La vallée du Gail est toutefois favorisée en particulier durant l'automne et l'hiver, lorsque la formation de brouillard réduit fortement le rayonnement dans les basses vallées de la Carinthie centrale (voir Steinhauser, 1958, Annexe B au point 4.6.1 et Paschinger, 1976).

Le taux d'humidité dans la vallée du Gail est par conséquent très équilibré tout au long de l'année, alors que, dans les basses vallées, l'air est relativement humide en hiver et relativement sec en été. L'amplitude de variation de l'humidité relative moyenne durant l'année dans la vallée du Gail n'est que la moitié de l'amplitude observée en Carinthie centrale. La condition naturelle essentielle pour une bonne maturation du lard, à savoir un niveau d'humidité constant, est ainsi remplie dans la vallée du Gail.

Les températures sont en moyenne légèrement inférieures à celle du bassin de Klagenfurt; la vallée du Gail étant située à une altitude plus élevée, elles restent relativement uniformes, c'est-à-dire qu'elles n'atteignent pas des valeurs extrêmes (voir Meteorologische Zentralanstalt - Institut météorologique central, 1999).

La somme des précipitations est élevée dans la vallée du Gail, même si le nombre de jours de précipitations mesurable est plutôt réduit en comparaison avec les stations météorologiques des régions voisines. C'est l'indice que les phénomènes pluvieux sont intenses et abondants, mais ils sont rapidement suivis par un temps dégagé (voir Hydrographisches Zentralbüro — Service central d'hydrographie, 1999, Annexe C au point 4.6.1).

L'orientation ouest-est de la vallée, les conditions de température et d'humidité équilibrées, la durée d'ensoleillement importante, la faible nébulosité et l'absence de brouillard en hiver, ainsi que les vents du Sud caractéristiques chassant les nuages de la vallée du Gail, en raison de la forte influence exercée par le front Vb, offrent des conditions optimales pour la production de lard, notamment pour la maturation. Des produits de salaison crus de haute qualité ne peuvent être élaborés que dans des régions connaissant un afflux régulier d'air et des écarts minimes de température et de taux d'humidité: c'est uniquement dans ces conditions que le produit peut être séché de manière uniforme (voir Aichwalder, 1997, Annexe D au point 4.6.1). C'est à ce processus de maturation lent et non perturbé que le lard doit son arôme particulier et sa longue durée de conservation. Les conditions de réussite de la production du lard sont donc présentes dans une mesure particulièrement élevée en vallée du Gail.

4.6.2. La tradition de la production du lard

Par le passé, c'était surtout le besoin de conserver la matière première que constituait la viande qui rendait nécessaire la production de lard. On disposait de cette manière pendant toute l'année de viande et de graisse pour compléter et enrichir l'alimentation. Au cours des dernières décennies, c'est plutôt la qualité élevée du lard, qui peut être obtenue grâce aux conditions particulières de production et de maturation dans la vallée du Gail, qui en ont fait une spécialité culinaire recherchée.

Le saumurage sur des tables en bois traditionnelles, en application de recettes ancestrales, le fumage et les pauses dans le fumage, durant lesquelles le lard entre en contact avec de l'air frais, ce qui lui donne son goût typique, et la lente maturation dans les conditions climatiques propres à la vallée du Gail sont autant de facteurs essentiels qui déterminent la qualité du lard (voir Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999b, Annexe B au point 2).

4.6.3. La renommée particulière du "Gailtaler Speck"

Le "Gailtaler Speck" jouit d'une excellente réputation dans les autres régions du Land de Carinthie, mais aussi au-delà des frontières du Land. En particulier dans les régions de Basse-Carinthie, où le lard est produit – le cas échéant – selon une manière totalement différente que dans la vallée du Gail, on évoque le "Gailtaler Speck" en termes élogieux et on reconnaît son goût unique. Le succès dont jouit le "Gailtaler Speck" se manifeste chaque année lors de la "fête du lard" ("Speckfest"), qui a déjà été organisée sept fois dans la ville de Hermagor, localité centrale de la vallée du Gail, et qui attire des dizaines de milliers de visiteurs du pays et de l'étranger: c'est pour eux l'occasion de venir dans la vallée du Gail pour y déguster le "Gailtaler Speck" sur place et en rapporter également chez eux (voir communiqués de presse, 1993 à 1999, Annexe au point 4.6.3).

4.6.4. L'importance du "Gailtaler Speck" dans l'alimentation régionale

Ainsi que cela a été mentionné au point 4.6.2, le "Gailtaler Speck" constituait, par sa méthode de fabrication permettant la conservation de la viande à une époque où les techniques de refroidissement étaient largement inconnues, une base essentielle de l'alimentation. Aujourd'hui encore, le "Gailtaler Speck", qui fait partie des traditionnels "Brettljausen" (sorte de casse-croûte), que l'on peut considérer comme un repas complet où la place du "Gailtaler Speck" est prépondérante, a une valeur significative dans l'alimentation des habitants de la vallée du Gail, mais aussi de ceux qui la visitent (voir Speckfestjournal 1998, Annexe A au point 4.6.4).

Un autre aspect de l'importance du "Gailtaler Speck" dans l'alimentation est son utilisation pour la préparation de plats traditionnels, mais aussi dans le renouveau de la cuisine de terroir. La cheffe de cuisine Sissy Sonnleitener, déjà citée au point 4.4.2.2.3, mais aussi le chef Walter Trupp, récompensé par trois toques, et Harald Fritze, chef de l'année 1997, apprécient le "Gailtaler Speck" pour la note tout à fait particulière qu'il apporte aux plats (voir Lexe, 1997, Annexe B au point 4.6.4).

4.6.5. La préservation de formes d'agriculture traditionnelles

La préparation du "Gailtaler Speck" tient compte des traditions agricoles locales. Celles-ci se manifestent dans les aspects suivants: l'utilisation de pièces de lard entières pour la fabrication du produit à saumurer, le saumurage sur des tables en bois traditionnelles, la méthode du fumage à froid avec plusieurs pauses durant le fumage et enfin les recettes différentes et individuelles concernant le mélange d'épices, qui sont transmises uniquement au sein des familles, de génération en génération (voir Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999b, Annexe au point 4.2).»

sont remplacés par le texte suivant:

«4.6. Lien avec l'aire géographique

4.6.1. Climat

La vallée du Gail du Land de Carinthie fait partie, à quelques exceptions près, de la zone climatique tempérée d'Europe centrale. Les montagnes de Carinthie s'étendent d'ouest en est, ce qui entraîne la formation de zones d'ombre et de zones ensoleillées très marquées, ainsi que de zones abritées du vent et de zones exposées au vent. C'est également le cas dans la vallée du Gail. Les Alpes centrales situées au nord, en particulier le massif de Hohe Tauern, ainsi que la chaîne de sommets des Alpes carniques, située au sud, protègent les vallées et les bassins des perturbations et atténuent la force des phénomènes météorologiques provenant de l'ouest. Les courants dominants se trouvent bloqués le long des chaînes de sommets, ce qui contribue à une pluviosité accrue importante dans les régions sommitales, et à une diminution de la couverture nuageuse sur la moyenne montagne et dans les bassins.

Les conditions météorologiques spécifiques de la vallée du Gail sont déterminées par la trajectoire des dépressions Vb, à savoir la branche balte des vents provenant du golfe de Gascogne et d'Espagne. Les vents provenant du golfe de Gênes et soufflant vers le nord-est tentent de contourner les Alpes en se dirigeant vers la mer Baltique; ils se heurtent au flanc sud de la chaîne alpine et pénètrent en Carinthie par la vallée de la Fella et le col du Naßfeld. Les masses d'air humide et chaud rencontrent de l'air froid et provoquent des précipitations dans la vallée du Gail: on y enregistre en automne le deuxième niveau de pluviosité le plus élevé en Carinthie du Sud — alors que le maximum de précipitations est habituellement atteint en été pour l'ensemble de la Carinthie. L'intensité des précipitations est importante dans la région des sommets des Alpes carniques; elle s'affaiblit cependant rapidement en remontant vers le nord.

Les Kalkalpen situées au sud, et notamment les Alpes carniques, sont exposées au vent et ont donc un effet protecteur, ce qui entraîne pour la vallée du Gail et la zone de Villach une durée d'ensoleillement supérieure à la moyenne, de plus de 50 pour cent sur l'ensemble de l'année, en comparaison avec les autres régions de Carinthie. Cependant, c'est à l'automne et en hiver que la vallée du Gail bénéficie de conditions particulièrement favorables.

Le taux d'humidité dans la vallée du Gail est par conséquent très équilibré tout au long de l'année, alors que, dans les basses vallées, l'air est relativement humide en hiver et relativement sec en été. L'amplitude de variation de l'humidité relative moyenne durant l'année dans la vallée du Gail n'est que la moitié de l'amplitude observée en Carinthie centrale. La condition naturelle essentielle pour une bonne maturation du lard, à savoir un niveau d'humidité constant, est ainsi remplie dans la vallée du Gail. Les températures sont en moyenne légèrement inférieures à celle du bassin de Klagenfurt; la vallée du Gail étant située à une altitude plus élevée, elles restent relativement uniformes, c'est-à-dire qu'elles n'atteignent pas des valeurs extrêmes (voir Meteorologische Zentralanstalt — Institut météorologique central, 1999).

La somme des précipitations est élevée dans la vallée du Gail, même si le nombre de jours de précipitations mesurable est plutôt réduit en comparaison avec les stations météorologiques des régions voisines. C'est l'indice que les phénomènes pluvieux sont intenses et abondants, mais ils sont rapidement suivis par un temps dégagé (voir Hydrographisches Zentralbüro — Service central d'hydrographie, 1999).

L'orientation ouest-est de la vallée, les conditions de température et d'humidité équilibrées, la durée d'ensoleillement importante, la faible nébulosité et l'absence de brouillard en hiver, ainsi que les vents du Sud caractéristiques chassant les nuages de la vallée du Gail, en raison de la forte influence exercée par le front Vb, offrent des conditions optimales pour la production de lard, notamment pour la maturation. Des produits de salaison crus de haute qualité ne peuvent être élaborés que dans des régions connaissant un afflux régulier d'air et des écarts minimes de température et de taux d'humidité: c'est uniquement dans ces conditions que le produit peut être séché de manière uniforme (voir Aichwalder, 1997).

4.6.2. Savoir-faire humain

L'expérience héritée du passé, transmise de génération en génération, détermine les phases du processus permettant de faire de cette viande fraîche de porc un produit élaboré, de grande valeur gastronomique. La connaissance et l'expérience des conditions de production variables en fonction des saisons et des données météorologiques rendent le producteur à même de procéder à la production aux périodes les plus favorables et de garantir la qualité du produit même dans des conditions météorologiques défavorables. L'exploitation des conditions climatiques spécifiques de la vallée du Gail, décrites plus haut, est déterminante pour une production du lard optimale et unique en Carinthie.

4.6.3. L'histoire et la tradition de la production de lard

La préparation du "Gailtaler Speck" est déjà attestée dans un document datant de 812. Depuis la fin du Moyen Âge, le lard constitue un élément essentiel de l'alimentation et fait partie des plats traditionnels de la région.

Par le passé, c'était surtout le besoin de conserver la matière première que constituait la viande qui rendait nécessaire la production de lard. On disposait de cette manière pendant toute l'année de viande et de graisse pour compléter et enrichir l'alimentation. Si le saumurage se faisait jadis encore sur des tables en bois traditionnelles, on utilise désormais des cuves et des tables de saumurage en acier inoxydable et en plastique pour le saumurage. Aucun changement n'a toutefois été apporté à la haute qualité de la matière première, découlant du nourrissage et de l'engraissement, aux recettes transmises par la tradition et à la procédure délicate de fumage qui, avec la lente maturation dans les conditions climatiques propres à la vallée du Gail, sont considérées comme les autres facteurs essentiels de la qualité du "Gailtaler Speck".

4.6.4. La renommée particulière du "Gailtaler Speck"

Le "Gailtaler Speck" jouit d'une excellente réputation dans les autres régions du Land de Carinthie, mais aussi au-delà des frontières du Land. En particulier dans les régions de Basse-Carinthie, où le lard est produit – le cas échéant – selon une manière totalement différente que dans la vallée du Gail, on évoque le "Gailtaler Speck" en termes élogieux et on reconnaît son goût unique et sa différence de consistance, due essentiellement aux conditions de nourrissage des animaux.

Le succès dont jouit le "Gailtaler Speck" se manifeste chaque année lors de la "fête du lard" ("Speckfest") qui a lieu dans la ville de Hermagor, localité centrale de la vallée du Gail. Cette fête, qui se tient toujours le premier week-end du mois de juin, est l'occasion pour plusieurs dizaines de milliers de visiteurs venus de tout le pays ou de l'étranger de se rendre dans la vallée du Gail et de déguster sur place du "Gailtaler Speck", sans oublier d'en emporter dans leurs valises. L'importance de ce produit phare de Carinthie a été reconnue en 2005 par l'inscription de sa région d'origine sur la liste des régions gastronomiques renommées d'Autriche, ce qui s'accompagne d'initiatives commerciales et touristiques régulières (voir http://www.genuss-region.at/genussregionen/kaernten/gailtaler-speck-g-g-a/region.html).»

Motivation:

Les informations relatives à ce point qui figuraient dans les différents documents composant le cahier des charges initial (par exemple, description détaillée des conditions météorologiques prévalant dans la vallée du Gail, précisions historiques ou description de la réputation particulière du «Gailtaler Speck») ont été reprises de manière rationalisée dans le nouveau cahier des charges, afin de répondre aux objectifs du nouveau cahier des charges présentés au début du présent document [voir le point «Modification(s)»]. Les seules informations qui ont été ajoutées concernent le fait que ce savoir-faire permet notamment d'obtenir un produit de qualité élevée et constante, même lorsque les conditions météorologiques sont défavorables (par exemple, en cas de températures extérieures plus élevées; voir les explications relatives au fumage à froid).

***Étiquetage***

Le point 4.8 du résumé (Étiquetage):

«[L]e marquage est assuré par une plaquette ou une cordelette ou par des éléments de reconnaissance jugés équivalents, apposés sur le lard ou sur le morceau de lard comme il convient et portant, en caractères lisibles et indélébiles, le nom du producteur et le numéro de contrôle. Ce dernier doit être enregistré dans le cahier des charges que le producteur est tenu de présenter à l'organisme de contrôle. Ce document atteste du respect des règles relatives à la méthode d'obtention pour chaque lot de lard et permet en outre d'effectuer à tout moment un contrôle du respect des dispositions susmentionnées. L'utilisation de marques commerciales et de noms de personnes est autorisée à condition qu'ils n'induisent pas le consommateur en erreur.»

et le point 4.8 du cahier des charges (Étiquetage):

«[L]e marquage des pièces de viande destinées à la commercialisation du "Gailtaler Speck" est assuré par une plaquette ou une cordelette ou par des éléments de reconnaissance jugés équivalents, apposés sur le lard ou sur le morceau de lard comme il convient et portant, en caractères lisibles et indélébiles, le nom du producteur et le numéro de contrôle. Le numéro de contrôle se compose du marquage de salubrité publique spécifique à chaque exploitation de production, de la date de l'abattage et du numéro d'enregistrement vétérinaire, qui lui-même est propre à chaque abattoir. Le numéro du contrôle doit être enregistré dans le cahier des charges que le producteur est tenu de présenter à l'organisme de contrôle. Ce document atteste du respect des règles relatives à la méthode d'obtention pour chaque lot de lard et permet en outre d'effectuer à tout moment un contrôle du respect des dispositions susmentionnées par l'organisme de contrôle. Afin de documenter la méthode d'obtention, le groupement Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten a rédigé un protocole de production, ou "protocole du lard" (voir Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, Annexe au point 4.2). Les producteurs de "Gailtaler Speck" (IGP) sont tenus d'utiliser ce protocole, ou un manuel équivalent, pour documenter leur méthode d'obtention.

L'étiquetage doit être bien visible sur chacune des portions vendues de chaque lot de lard. Le "Gailtaler Speck" emballé prêt à vendre doit être pourvu d'une étiquette comportant le numéro du contrôle. L'emballage doit se faire au moyen de matériaux appropriés, qui garantissent la conservabilité et la qualité du produit. L'étiquetage doit respecter les autres prescriptions légales en matière d'étiquetage.

En vue d'une présentation uniforme du produit, celle-ci doit se composer désormais d'une marque verbale et figurative à concevoir, qui comprendra la dénomination "Gailtaler Speck" et – en cas de reconnaissance de l'"indication géographique protégée" – la mention "g.g.A" ("IGP"). Le logo communautaire mis à disposition par la Commission européenne sera utilisé.»

sont remplacés par le libellé suivant:

«Les marchandises emballées doivent être munies d'une étiquette, dans le panneau transparent de laquelle doivent figurer, outre le symbole de l'Union, la dénomination "Gailtaler Speck – g.g.A." et le numéro d'enregistrement du producteur de lard.»

Motivation:

Eu égard au système développé par la nouvelle version du cahier des charges afin de garantir la traçabilité (voir le point «Preuve de l'origine»), les moyens d'étiquetage précédemment prescrits (plaquette, cordelette ou éléments de reconnaissance jugés équivalents, ainsi que la mention du producteur et numéro de contrôle) peuvent être délaissés.

De même, les informations figurant précédemment sur l'emballage peuvent être supprimées sans être remplacées, d'autant qu'elles sont incluses dans la mention des objectifs généraux (préservation de la qualité et durée de conservation), sans que soient établies des exigences détaillées en matière de qualité des matériaux d'emballage et des formes spéciales d'emballage.

L'utilisation de noms de sociétés ou de noms propres dans le cadre de la dénomination du produit doit rester admise, sans qu'il soit nécessaire de prévoir une «autorisation» explicite en ce sens dans le cahier des charges. Le passage concernant cet aspect constituait un contenu réglementaire superflu et n'a donc pas été repris dans le nouveau cahier des charges.

**Autres**

— Les coordonnées de l'autorité compétente et du groupement demandeur ont changé depuis la mise sous protection de la dénomination. Les coordonnées mises à jour sont les suivantes:

1. Autorité compétente de l'État membre:

Nom: Österreichische Patentamt
Adresse: Dresdner Straße 87
1200 Wien
AUTRICHE

Tél. +43 1534240
Télécopieur: +43 153424535
Courriel: Herkunftsangaben@patentamt.at

2. Groupement:

Nom: Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten
Adresse: c/o Albert Jank, Götzing 4? A-9620 Egg

Tél. +43 6504282000
Courriel: albert.jank@gailtalerspeck.at

— Type de produit:

Cette modification formelle introduit la description exacte de la classe de produit, à savoir la «classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)».

— Organisme de contrôle:

La modification apportée en ce qui concerne l'organisme de contrôle reflète l'évolution des dispositions législatives nationales, qui prévoient l'abandon du système des contrôles publics réalisés par le gouverneur du Land au profit de contrôles effectués par des services de contrôle privés agréés. Le contrôle est dorénavant exercé par l'organisme de contrôle suivant:

agroVet GmbH
Königsbrunnerstrasse 8
2202 Enzersfeld
AUTRICHE

Tél. mobile: +43 6648487991
Télécopieur: +43 2262672213-33
Courriel: enzersfeld@agrovet.at

Ses missions spécifiques sont décrites dans le cahier des charges:

«Contrôle des caractéristiques du produit et des documents et attestations de plausibilité de respect du cahier des charges, mentionnés au point 4.4 Preuve de l'origine».

— Les dispositions nationales pertinentes, d'application toutefois générale, qui figuraient jusqu'alors au point «Exigences nationales», ne sont plus mentionnées, car ce point n'est plus considéré comme devant faire partie d'un cahier des charges.

— Bibliographie et sources

Les annexes suivantes ont été supprimées ou retirées dans la mesure où leur contenu a été repris directement dans le texte du cahier des charges ou est devenu obsolète en raison de nouvelles dispositions:

— Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten (1999b): *Gailtaler Speck-Richtlinien*. Hermagor

— *Ziviltechnikerkanzlei Blechl & Piechl (1999): Karte «Herkunft der Ausgangs-produkte für den Gailtaler Speck»*. Klagenfurt.

DOCUMENT UNIQUE

**«GAILTALER SPECK»**

**Nº UE: PGI-AT-0192-AM01 — 5.4.2017**

**AOP ( ) IGP ( X )**

1. **Dénomination(s)**

«Gailtaler Speck»

2. **État membre ou pays tiers**

Autriche

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

3.1. *Type de produit*

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

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

Le «Gailtaler Speck» est un produit de salaison cru, obtenu à partir de viande de porc sans os, non moulée.

Le «Gailtaler Speck» peut en principe être produit à partir de toutes les pièces de viande, y compris de pièces de lard entières. On privilégie toutefois la poitrine, le carré, le collier et l'épaule.

Le «Gailtaler Speck» est commercialisé en vrac ou emballé, entier, en morceaux ou tranché. Les pièces de lard entières, qu'elles soient emballées ou non, sont munies de scellés à longueur réglable numérotés, de couleur rouge ou verte, qui permettent de remonter jusqu'à leur utilisateur et portent une tête de cochon rieuse ainsi que la mention «Gailtaler Speck».

Caractéristiques organoleptiques:

La surface du «Gailtaler Speck» est de couleur jaune doré. En coupe, le gras d'un blanc pur est clairement visible, tandis que la viande est d'une couleur rouge vif. Le lard est légèrement épicé, sans prédominance du genièvre, délicatement salé, et se distingue par un goût marqué de viande saumurée et fumée; même si son gras est plus ferme que celui d'autres types de lard, le «Gailtaler Speck» fond sur la langue et est moelleux sous la dent.

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

La matière première provient de porcs nés, élevés et engraissés dans l'aire géographique délimitée, qui appartiennent aux races suivantes: porcs de race indigène, porcs Large White, porcs Duroc, Schwäbisch-Hällisches Sattelschwein et croisements de ces races. Les croisements de ces races avec des porcs piétrains utilisés comme mâles reproducteurs sont également autorisés. L'achat de porcelets de ces races provenant d'autres exploitations est autorisé sous réserve que leur poids ne dépasse pas 31 kg.

Les animaux ne peuvent être nourris que d'aliments favorisant leur croissance lente. La prise de poids journalière, calculée sur l'ensemble de la durée de l'engraissement, ne peut dépasser 750 grammes. L'alimentation liquide (maïs ou soja humide, par exemple) est interdite. Le maïs et le soja ne peuvent être utilisés que dans des proportions limitées, inférieures à 20 % de la teneur en matière sèche pour le soja et à 10 % de la teneur en matière sèche pour le maïs. L'utilisation de promoteurs de croissance, d'anabolisants ou d'hormones dans l'alimentation des animaux est formellement interdite. De même, l'utilisation d'améliorateurs de performance à base de substances chimiques et d'antibiotiques doit cesser dès le début de l'engraissement. Les porcs sont prêts pour l'abattage à partir d'un poids vif d'au moins 120 kg.

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

L'engraissement des porcelets, la découpe de la viande et la production du lard en elle-même (saumurage, fumage et maturation) doivent avoir lieu dans une exploitation située dans l'aire géographique délimitée, inscrits à l'organisme d'enregistrement central du groupement demandeur

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*

Les marchandises emballées doivent être munies d'une étiquette, dans le panneau transparent de laquelle doivent figurer, outre le symbole de l'Union, la dénomination «Gailtaler Speck – g.g.A.» et le numéro d'enregistrement du producteur de lard.

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

L'aire géographique est située dans le Land autrichien de Carinthie et se compose des communes suivantes: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal et St. Stefan im Gailtal.

5. **Lien avec l'aire géographique**

*Spécificité de l'aire géographique*

Facteurs naturels

La vallée du Gail du Land de Carinthie fait partie, à quelques exceptions près, de la zone climatique tempérée d'Europe centrale. Les montagnes environnantes s'étendent d'ouest en est, ce qui entraîne la formation de zones d'ombre et de zones ensoleillées très marquées, ainsi que de zones abritées du vent et de zones exposées au vent. Dans le même temps, les montagnes protègent la vallée du Gail des perturbations et atténuent la force des phénomènes météorologiques provenant de l'ouest. Il s'ensuit que la vallée du Gail connaît, par rapport à d'autres régions de Carinthie, un ensoleillement plus important que la moyenne, avec plus de 50 % de journées ensoleillées sur toute l'année. Cependant, c'est à l'automne et en hiver que la vallée du Gail bénéficie de conditions particulièrement favorables. En conséquence, les taux d'humidité de l'air sont particulièrement équilibrés dans la vallée du Gail tout au long de l'année.

Dans l'aire géographique délimitée, les températures sont en moyenne légèrement plus basses que dans le bassin de Klagenfurt, par exemple; la vallée du Gail étant située à une altitude plus élevée, les températures restent relativement uniformes, c'est-à-dire qu'elles n'atteignent pas des valeurs extrêmes.

Globalement, l'orientation ouest-est de la vallée, les conditions de température et d'humidité équilibrées et constantes, la durée d'ensoleillement importante, la faible nébulosité et l'absence de brouillard en hiver, ainsi que les vents du Sud caractéristiques chassant les nuages de la vallée du Gail offrent des conditions optimales pour la production de lard, notamment pour la maturation.

Facteurs humains

Forts d'une tradition de production de lard bien établie remontant au 9e siècle, les habitants de la vallée du Gail disposent d'une large connaissance, fondée sur l'expérience, de la façon dont on peut produire, en respectant une certaine méthode de production des matières premières (races autorisées, alimentation devant permettre une croissance lente) et en tirant parti des caractéristiques climatiques régionales, un produit transformé de si haute qualité et aussi unique que le «Gailtaler Speck». Cette expérience pratique séculaire concernant les différents éléments influant sur la qualité du «Gailtaler Speck» (entre autres, la connaissance des facteurs préjudiciables, des raisons expliquant les variations de qualité et des propriétés des matières premières qui varient en fonction des facteurs environnementaux ainsi que des réponses à apporter à cet égard) est essentielle pour pouvoir obtenir un produit de qualité élevée et constante.

*Spécificité du produit*

Le «Gailtaler Speck» contient du gras, à la fermeté caractéristique, dans des proportions relativement élevées, qui procure cependant une agréable sensation de moelleux en bouche et qui fond sous la langue. Cette spécificité, combinée au goût décrit au point 3.2, offre au connaisseur un produit absolument unique.

*Lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit*

Ce lien causal transparaît en premier lieu dans les effets que produit la méthode d'obtention régionale, qui est transmise de génération en génération et à laquelle le «Gailtaler Speck» doit sa spécificité, elle-même à l'origine de la grande réputation dont il jouit actuellement.

Le savoir développé dans la région, perpétué et affiné au fil des siècles, influe sur toutes les étapes de production:

— Sélection et élevage des animaux

Ne sont autorisées pour la production que les races porcines dont l'expérience a montré qu'elles permettent d'obtenir, moyennant un engraissement lent et l'utilisation des aliments autorisés, une proportion de gras relativement élevée. Cette proportion de gras plus élevée ne saurait être définie par une indication d'épaisseur en cm, car le «Gailtaler Speck» est un produit naturel et la proportion de gras n'est pas la même chez les mâles châtrés et chez les femelles, ni dans les différents morceaux de viande. En raison de la longévité relativement importante (limitation de la prise de poids journalière) des porcs utilisés pour la production de «Gailtaler Speck» et de leur poids vif minimal plus élevé au moment de l'abattage (ce dernier est de 120 kg au moins, alors que la moyenne européenne est habituellement de 85 kg pour une production normale de lard), la proportion de gras du «Gailtaler Speck» est toutefois notablement plus grande que pour les produits comparables.

La fermeté particulière du gras contenu dans le «Gailtaler Speck» s'explique elle aussi par l'alimentation spécifique des porcs, caractérisée par une très faible proportion de maïs (10 % au maximum contre 70 % au maximum habituellement en Europe). L'introduction de rations de maïs plus importantes dans l'alimentation aurait pour effet d'accroître la teneur de la viande en acide linoléique (= acides gras polyinsaturés), ce qui, d'une part, rendrait le lard plus vulnérable au phénomène d'oxydation et le ferait devenir plus facilement rance et, d'autre part, modifierait son point de fusion. Sa consistance et sa texture ferme si typique s'en trouveraient également altérées.

— Méthode d'obtention

Le choix des épices, la durée de saumurage fixée et l'adaptation du processus de fumage en fonction des conditions de température et d'humidité confèrent au produit son apparence extérieure, son arôme typique délicatement salé et légèrement épicé, ainsi que son goût de viande saumurée et fumée. C'est d'abord la fermeté spécifique, déjà évoquée, du gras contenu dans le «Gailtaler Speck» qui rend possible, outre le fumage à froid traditionnel, le déroulement du processus de fumage prescrit dans des fumoirs sans dispositif de refroidissement, à des températures extérieures élevées. Une matière grasse plus molle suinterait de plus en plus en présence de hautes températures, ce qui entraînerait une plus grande solubilité de la fumée et, partant, des anomalies dans le goût du produit.

La ventilation, le séchage et la maturation tirent parti des avantages, exposés ci-dessus, que procure le climat de la région, et constituent des éléments déterminants pour la consistance et la durée de conservation du produit, de même que le savoir, fondé sur l'expérience, des producteurs de lard locaux, qui déterminent le degré idéal de maturation des différentes pièces de lard non moulées, ayant ainsi chacune une épaisseur différente.

La production du «Gailtaler Speck» dans des fumoirs modernes climatisés intègre, dans la programmation des commandes de ces installations, cette expérience acquise, qui garantit un résultat comparable à celui que permet d'obtenir la méthode de production dirigée par l'Homme.

Son goût et sa consistance distinguent le «Gailtaler Speck» des autres lards produits dans les régions voisines et lui ont permis de gagner rapidement en popularité.

Cette dernière se manifeste, entre autres, lors de la fête du lard («Speckfest») qui a lieu chaque année dans la ville d'Hermagor, située au cœur de la vallée du Gail. Cette fête, qui se tient toujours le premier week-end du mois de juin, est l'occasion pour plusieurs dizaines de milliers de visiteurs venus de tout le pays ou de l'étranger de se rendre dans la vallée du Gail et de déguster sur place du «Gailtaler Speck», sans oublier d'en emporter dans leurs valises.

L'importance du «Gailtaler Speck» en tant que produit phare de Carinthie a été reconnue en 2005 par l'inscription de sa région d'origine sur la liste des régions gastronomiques renommées d'Autriche, ce qui s'accompagne d'initiatives commerciales et touristiques régulières.

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

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

La version intégrale du cahier des charges est disponible à l'adresse suivante:

https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/gailtalerspeck/

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

Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR