

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# C 155



Édition  
de langue française

## Communications et informations

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

---

Numéro d'information      Sommaire      Page

### IV Informations

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

#### Conseil

2013/C 155/01      Avis à l'attention des personnes et entités auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision 2013/255/PESC du Conseil et par le règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie ..... 1

#### Commission européenne

2013/C 155/02      Taux de change de l'euro ..... 2

### V Avis

AUTRES ACTES

#### Commission européenne

2013/C 155/03      Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ..... 3

**FR**

Prix:  
3 EUR

(suite au verso)

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire ( <i>suite</i> )	Page
2013/C 155/04	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	9
2013/C 155/05	Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	13



## IV

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

## CONSEIL

**Avis à l'attention des personnes et entités auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues  
par la décision 2013/255/PESC du Conseil et par le règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil  
concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie**

(2013/C 155/01)

Les informations figurant ci-après sont portées à l'attention des personnes et entités visées aux annexes I et II de la décision 2013/255/PESC du Conseil <sup>(1)</sup> et aux annexes II et II bis du règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie.

Le Conseil de l'Union européenne a décidé que les personnes et entités mentionnées dans ces annexes devraient faire l'objet des mesures restrictives prévues par ladite décision du Conseil et ledit règlement du Conseil. Les motifs justifiant l'inscription de ces personnes et entités sur cette liste sont indiqués en regard des entrées correspondantes dans les annexes en question.

L'attention des personnes et entités concernées est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), selon les indications figurant sur les sites internet mentionnés à l'annexe III du règlement (UE) n° 36/2012, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser des fonds gelés pour répondre à des besoins fondamentaux ou procéder à certains paiements (cf. article 16 du règlement).

Aux fins du prochain réexamen par le Conseil de la liste des personnes et entités faisant l'objet de mesures restrictives, les personnes et entités concernées peuvent adresser au Conseil avant le 28 février 2014 une demande de réexamen de la décision par laquelle il a été procédé à leur inscription sur ladite liste, en y joignant des pièces justificatives. Cette demande doit être envoyée à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne  
Secrétariat général  
DG C — Unité 1C (Questions horizontales)  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles  
BELGIQUE

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

---

<sup>(1)</sup> JO L 147 du 1.6.2013, p. 14.

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

31 mai 2013

(2013/C 155/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3006	AUD	dollar australien	1,3540
JPY	yen japonais	130,47	CAD	dollar canadien	1,3434
DKK	couronne danoise	7,4557	HKD	dollar de Hong Kong	10,0981
GBP	livre sterling	0,85365	NZD	dollar néo-zélandais	1,6265
SEK	couronne suédoise	8,5828	SGD	dollar de Singapour	1,6412
CHF	franc suisse	1,2406	KRW	won sud-coréen	1 470,85
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,2174
NOK	couronne norvégienne	7,6140	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9789
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5500
CZK	couronne tchèque	25,711	IDR	rupiah indonésien	12 742,47
HUF	forint hongrois	296,11	MYR	ringgit malais	4,0267
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	55,031
LVL	lats letton	0,7018	RUB	rouble russe	41,4400
PLN	zloty polonais	4,2792	THB	baht thaïlandais	39,480
RON	leu roumain	4,3843	BRL	real brésilien	2,7664
TRY	lire turque	2,4456	MXN	peso mexicain	16,7688
			INR	roupie indienne	73,4980

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

V

(Avis)

AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2013/C 155/03)

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

DOCUMENT UNIQUE

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

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

«ISTARSKI PRŠUT»

N° CE: HR-PDO-0005-01041-04.10.2012

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Dénomination**

«Istarski pršut»

**2. État membre ou pays tiers**

République de Croatie

**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**

L'«Istarski pršut» est un produit à base de viande, séché et affiné, élaboré à partir de cuisses de porcs (membres postérieurs) sans couenne ni tissu adipeux sous cutané et avec os iliaques. Les cuisses fraîches sont tout d'abord mises en saumure sèche composée de sel et d'épices, puis séchées à l'air et non fumées. En tout, le processus d'affinage dure au moins douze mois.

L'âge de l'«Istarski pršut» se compte à partir du premier jour de mise en saumure. Le processus de fabrication dure au minimum 12 mois pour des cuisses fraîches dont le poids va jusqu'à 16 kg et au minimum 15 mois lorsque leur poids est supérieur à 16 kg.

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

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

L'«Istarski pršut» est de forme allongée car il contient également les os iliaques. Le pied est coupé à l'articulation tarsienne et la couenne est également retirée, sauf sur la partie située sous l'articulation tarsienne (10-15 cm). Les côtés du jambon sont arrondis comme il convient, ses faces plates sont nettes ou présentent une fine couche de moisissure, qui influence la durée de conservation du jambon. Une coupe transversale du tissu musculaire fait apparaître une couleur rose-rouge uniforme, sans décoloration prononcée. Le tissu adipeux doit être blanc. L'«Istarski pršut» exhale une odeur caractéristique de viande de porc séchée et affinée, et d'herbes. Sa saveur typique est riche et intense; il est modérément salé.

Lorsque le produit est prêt à être vendu, il présente les propriétés physico-chimiques suivantes: le pourcentage d'humidité doit être inférieur à 55 %; le pourcentage de chlorure de sodium doit être inférieur à 8 % et l'activité de l'eau (aw) doit être inférieure à 0,93.

L'«Istarski pršut» doit peser au minimum 7 kg au moment de sa commercialisation.

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

L'«Istarski pršut» est fabriqué à partir de cuisses fraîches de porcs issus:

des races pures Landrace suédois, Landrace allemands et Large White domestiques,

du croisement entre deux de ces races,

du rétrocroisement entre ces races,

du croisement à trois voies entre la génération F1 (Landrace et Large White) et la race Duroc.

Au moment de l'abattage, le poids moyen d'un porc du groupe doit être de 180 kg  $\pm$  10 % et chaque porc doit être âgé de 9 mois au minimum. Les cuisses fraîches sont découpées de manière à conserver les os iliaques (ilium, ischion et pubis), tandis que le sacrum et les vertèbres caudales sont retirés. Le sacrum est séparé par une coupe passant à travers l'articulation sacro-iliaque et le pied est coupé à l'articulation tarsienne. La couenne et le tissu sous cutané sont ôtés de la cuisse jusqu'à 10-15 cm de l'articulation tarsienne. La cuisse fraîche découpée doit peser au moins 13 kg.

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

Durant l'engraissement, les porcs destinés à la production d'«Istarski pršut» sont nourris d'aliments composés pour animaux. À l'exception des minéraux, des vitamines et autres additifs, tous les ingrédients des aliments composés doivent être originaires de l'aire d'élevage des porcs mentionnée au point 4. La traçabilité de l'origine de tous les ingrédients doit être assurée depuis le lieu de production jusqu'à la porcherie et vérifiée par l'organisme de certification agréé.

Au cours de la dernière phase d'engraissement (au-delà des 110 kg), il est autorisé de remplacer jusqu'à 50 % du blé par de l'orge. En outre, l'alimentation des porcs peut se composer de froment ou de son, de luzerne et de trèfle frais, de citrouilles, de choux, de betteraves fourragères, de pulpe de betterave sucrière, de petit-lait et de pommes de terre cuites. Il est interdit d'utiliser de la drêche et des eaux grasses pour engraisser les porcs.

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

Toutes les phases de production de l'«Istarski pršut», depuis le salage à l'affinage du produit fini en passant par le salage et le pressage, doivent avoir lieu dans l'aire géographique spécifiée au point 4.

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

L'«Istarski pršut» peut être commercialisé en une pièce (forme entière avec os) ou sous la forme d'emballages pouvant contenir du jambon désossé, des dés (gros ou petits) de jambon affiné ou des tranches de jambon affiné. Ces types de jambon affiné doivent être emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Le désossage du jambon affiné, sa découpe en morceaux ou en tranches pour la mise en portions et l'emballage aux fins d'une commercialisation ultérieure doivent avoir lieu uniquement dans l'aire de production de l'«Istarski pršut». Limiter la mise en portions et l'emballage du jambon affiné à l'aire de production permet de simplifier grandement le processus de contrôle, de faciliter la mise en œuvre de la traçabilité et de minimiser les risques de fraude et d'utilisation abusive des étiquettes. De même, restreindre le tranchage et l'emballage à l'aire de production permet aux producteurs de se charger eux-mêmes de ces procédures ou de les faire exécuter par du personnel expérimenté et qualifié, respectueux des spécificités et de la qualité de l'«Istarski pršut». De cette manière, la préservation de la qualité du produit d'origine est garantie, même après tranchage et emballage.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

À la fin de la phase d'affinage, le label est apposé sur tous les jambons affinés qui respectent les exigences du cahier des charges. Il se compose d'une marque collective et du code du producteur d'«Istarski pršut» correspondant au numéro de contrôle vétérinaire de l'installation de production. La marque collective se trouve ci-dessous.



ISTARSKI PRŠUT

Lors de la commercialisation du produit entier ou de tout type d'emballage (jambon affiné entier, morceaux ou tranches de jambon affiné), l'appellation «Istarski pršut» et la marque collective doivent figurer sur le produit en plus des informations prescrites par la loi. L'appellation «Istarski pršut» doit être parfaitement lisible et indélébile. Elle doit également être mise en valeur, par la taille, la police ou la couleur des lettres (typographie) par rapport à toute autre indication, notamment à la marque collective, au numéro du lot de production (série) et à la marque ou au logo du producteur et aux inscriptions se rapportant à ce dernier.

Il n'est pas autorisé d'ajouter à l'appellation d'origine «Istarski pršut» d'autres termes, tels que les qualificatifs: authentique, traditionnel, fabriqué à la main, typique, du pays, maison, etc., pas plus que des toponymes istriens, en quelque langue que ce soit.

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

L'aire de production de la matière première destinée à la production de l'«Istarski pršut» est limitée aux comitats de la République de Croatie suivants: Istrie, Primorje-Gorski Kotar (partie continentale, îles exclues), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Slavonie, Brod-Posavina, Osijek-Baranja et Vukovar-Syrmie. L'appellation d'origine «Istarski pršut» a été enregistrée pour la première fois en 2002, ce qui permet à l'aire de production de la matière première d'être plus large que l'aire de production du produit fini.

L'aire de production de l'«Istarski pršut» est limitée à l'aire située à l'intérieur des limites administratives du comitat d'Istrie, à l'exception des îles appartenant au comitat d'Istrie dans lesquelles la production n'est pas autorisée. Le comitat d'Istrie inclut les villes et municipalités suivantes: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar et Žminj.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le trait le plus révélateur de l'Istrie est le climat méditerranéen qui évolue graduellement à partir des côtes vers l'intérieur des terres pour devenir peu à peu de plus en plus continental sous l'influence de l'air froid provenant des montagnes et de la proximité des Alpes. Le climat istrien se caractérise par des vents fréquents durant l'hiver, qui, dans pratiquement 50 % des cas, soufflent du nord ou de l'est. Cette répartition des vents durant la période hivernale est favorable à la production de jambon, qui, à ce moment, en est à ses débuts (salage et séchage). En d'autres termes, les vents du nord, du nord-est et de l'est créent les conditions naturelles spécifiques qui conviennent au séchage du jambon durant la période hivernale. La *Bura*, un fort vent du nord-est soufflant de la terre vers la mer en provenance du massif montagneux Učka, est tout particulièrement appropriée. Sous l'influence du climat méditerranéen, les températures hivernales ne sont pas extrêmement basses, l'air est sec et les vents frais, fréquents; c'est pourquoi les conditions naturelles en Istrie représentent un environnement idéal pour la production de l'«Istarski pršut». La spécificité du climat permet à l'«Istarski pršut» d'être séché exclusivement à l'air et non fumé, ce qui influence grandement la qualité et le caractère unique de l'«Istarski pršut» en comparaison d'autres jambons affinés.

Le goût fameux et caractéristique de l'«Istarski pršut» n'est pas dû exclusivement au climat mais également à l'expérience et au savoir-faire de générations d'agriculteurs istriens. En fait, l'une des plus importantes activités économiques des familles d'agriculteurs istriens était l'élevage et l'abattage de porcs ainsi que la production d'une série de produits traditionnels élaborés à partir de viande de porc séchée, dont le jambon affiné, qui se distingue des autres produits par sa qualité et son importance.

Traditionnellement, les porcs étaient élevés pendant plus d'un an et nourris avec divers aliments disponibles à la ferme aux différentes périodes de l'année: trèfle et la luzerne, citrouilles, choux, betteraves fourragères, petit-lait, pommes de terre cuites, etc. L'abattage n'avait lieu que lorsque les porcs étaient très gros et dépassaient de loin les 200 kilogrammes. La méthode de production de jambon affiné, qui, par le passé, différait légèrement d'un village à l'autre, s'est uniformisée dès le 19<sup>e</sup> siècle, notamment en ce qui concerne la manière dont les producteurs préparaient et utilisaient la saumure et pressaient le jambon ainsi que la durée de ces opérations. La méthode istrienne élaborée il y a longtemps se caractérise entre autres par la composition de la saumure sèche constituée de sel et d'une ou plusieurs épices (poivre noir, ail, laurier, romarin). Elle se caractérise également par la manière dont le membre postérieur est séparé de la demi-carrosse et dont il est mis en forme et transformé. Ainsi, la manière traditionnelle et exclusive de transformer le jambon s'est maintenue depuis l'époque où les familles rurales devaient faire fondre le plus de tissu adipeux possible afin de pouvoir conserver la graisse pour un usage ultérieur. C'est pourquoi, selon la recette traditionnelle, dans la première phase de préparation du jambon, on retire toute la couenne et tout le tissu adipeux sous cutané de la cuisse fraîche, ce qui constitue un fait rare et une exception par rapport aux modes de production du jambon dans d'autres aires. Le procédé de mise en forme est également spécifique car les os iliaques ne sont pas retirés, ce qui fait qu'il reste davantage de viande et que le jambon est plus gros.

Jusqu'à il y a peu, la plupart des familles rurales istriennes produisaient des jambons affinés, de sorte que le mode de production traditionnel a pu être facilement préservé. Rien ne prouve qu'aucun producteur istrien de jambon affiné ait jamais utilisé une méthode différente de celle héritée de ses ancêtres. L'art de la fabrication de jambon en Istrie remonte à plusieurs siècles, au cours desquels les méthodes de production traditionnelles se sont améliorées. Les premières traces d'une mention explicite du «pršut» retrouvées jusqu'à présent datent de 1580, lorsque les registres glagolitiques de la municipalité de Roč mentionnent qu'entre autres aliments, du jambon affiné a été commandé pour la cérémonie de mariage du préfet [Dražen Vlahov: «Knjiga računa općine Roč (1566-1628)», Državni arhiv u Pazinu (archives d'État de Pazin), Pazin, 2009, p. 102-103]. Toujours à Roč, mais un peu plus tard, en 1594, du jambon affiné a été commandé et servi au déjeuner du capitaine Rašpor (le gouverneur de la partie vénitienne du nord de l'Istrie) et de son entourage à l'occasion des festivités en l'honneur de Ste Marina (ibid., p. 110-111). Un registre de 1612 indique que «quatre cents Uscoques traversèrent Učka ... Les Uscoques volèrent beaucoup de bétail, de grandes quantités de fromage, de jambon affiné, de vin et d'autres aliments» (Miroslav Bertoša: «Istra: doba Venecije», Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995, p. 318). Un document de 1810 indique que la plus onéreuse de toutes les viandes était la viande de porc salée — le jambon et le lard (Nevio Šettó: «Napoleon u Istri», IKK Grozd, Pula, 1989, p. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

## 5.2. Spécificité du produit

Les particularités de l'«Istarski pršut», qui le distinguent notablement d'autres jambons affinés, résultent du patrimoine culturel des communautés rurales istriennes et de l'ensemble du potentiel naturel que l'Istrie présente en matière de production et de fabrication de produits agricoles et de denrées alimentaires. La spécificité de l'«Istarski pršut» est principalement déterminée par trois facteurs: la matière première, les techniques de production fondées sur la tradition et les propriétés organoleptiques du produit fini.

Les spécificités de la matière première résultent de l'élevage contrôlé de certains génotypes de porcs, engraisés selon des exigences particulières durant une longue période afin que leurs poids atteignent 180 kg. Il est nécessaire que les porcs soient gros au moment de l'abattage pour obtenir de grosses cuisses fraîches, indispensables en raison de la perte d'une quantité d'eau considérable durant les phases de séchage et d'affinage.

La technique traditionnelle exige que le jambon soit découpé de manière à conserver les os iliaques (ilium, pubis, ischion), ce qui n'est pas la norme dans la production de jambon affiné d'autres régions. En particulier, après que la cuisse a été découpée et arrondie, la tête du fémur (*caput femoris* — l'extrémité du fémur) est cachée, alors que dans d'autres types de jambon affiné, elle est visible du côté médial intérieur, ce qui constitue l'une de leurs principales caractéristiques visuelles. Dans l'«Istarski pršut», la tête du fémur est cachée parce qu'elle se trouve à l'intérieur de l'os iliaque (*acetabulum*).

Retirer la couenne et le tissu adipeux sous cutané de la totalité de la surface du jambon (c'est-à-dire jusqu'à la viande) est aussi une technique parfaitement inhabituelle de fabrication du jambon. Les cuisses parées sont recouvertes d'une saumure sèche composée de sel marin, de poivre, d'ail, de laurier et de romarin. L'ajout d'un aussi grand nombre d'épices durant le salage est une autre caractéristique distinctive de la production d'«Istarski pršut». L'absence de couenne et de tissu adipeux est non seulement à l'origine du séchage légèrement plus important par rapport à d'autres jambons, mais explique également une autre caractéristique particulière: l'apparition de moisissures sur les surfaces externes du jambon. La présence de moisissures à la surface durant les phases de séchage et d'affinage caractérise également l'aspect extérieur de l'«Istarski pršut».

Les propriétés organoleptiques spécifiques de l'«Istarski pršut» se manifestent de manière évidente dans son aspect extérieur étant donné qu'il ne possède pas de couenne ni de tissu adipeux sous cutané. Il contient également les os iliaques, ce qui lui confère une forme allongée inhabituelle. En outre, souvent, de petits ou de gros bouquets de moisissure sont présents en surface.

Le produit fini se caractérise par une saveur particulière, un goût doux, légèrement salé, une couleur rose-rouge uniforme ainsi que par la consistance très prisée du tissu musculaire. Il ne contient aucun additif car il est produit de manière traditionnelle.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Le lien causal entre l'«Istarski pršut» et l'aire d'Istrie peut être attribué à l'existence de conditions favorables à la production de produits affinés à base de viande. Les conditions naturelles d'Istrie sont influencées par le climat méditerranéen de sorte que les températures hivernales ne sont pas extrêmement basses et que l'air est rafraîchi et asséché par les vents fréquents. La valeur moyenne des températures et l'humidité relative de décembre à mars permettent un séchage naturel optimal de la viande. Les températures initialement basses ainsi qu'une diminution progressive du taux d'humidité relative assurent un processus de séchage régulier du jambon. Pour cette raison, et afin de garantir une influence significative des conditions naturelles sur le produit, la phase de salage des jambons (la première phase de production) ne peut avoir lieu qu'entre le 15 octobre et le 20 mars. La saisonnalité de la production, c'est-à-dire les délais imposés pour la première phase de production, constitue l'un des principaux fondements du procédé de production traditionnel.

Lorsqu'arrivent le printemps et les jours plus chauds, les jambons sont transférés pour l'affinage dans les caves ou d'autres lieux similaires, où la température et l'humidité ne fluctuent pas de façon importante. Ces conditions procurent un environnement idéal pour la production de l'«Istarski pršut» traditionnel, qui n'est pas fumé mais uniquement séché à l'air, ce qui influence grandement sa qualité et sa singularité par rapport à d'autres jambons affinés.

Les spécificités propres à l'«Istarski pršut», qui le distinguent de manière significative d'autres jambons affinés, résultent non seulement des conditions climatiques mais également du patrimoine culturel des communautés rurales d'Istrie, à savoir de l'expérience et du savoir-faire de nombreuses générations d'agriculteurs istriens. Ces derniers ne produisaient des jambons affinés qu'à partir de très gros porcs (pesant plus de 180 kg), nourris de trèfle, de luzerne, des citrouilles, de choux, de betteraves fourragères, de petit-lait, de pommes de terre cuites, etc. Bien que l'alimentation en question n'ait plus cours dans l'engraissement moderne, elle est autorisée durant la dernière phase d'engraissement afin de lui conserver ses caractéristiques traditionnelles et de conférer à la viande une qualité particulière.

La méthode de production du jambon de type «Istarski pršut» a été préservée depuis l'époque où les familles rurales devaient faire fondre le plus de tissu adipeux possible afin de produire une graisse qu'elles conservaient pour un usage ultérieur. C'est la raison pour laquelle, selon les recettes traditionnelles, la couenne et le tissu adipeux sous cutané sont retirés de la viande durant la première phase de préparation de l'«Istarski pršut»; il s'agit là d'un fait rare, voire d'une exception, en comparaison des modes de production d'autres régions dans lesquelles le jambon est, en général, séché avec la couenne. Ce qui différencie encore l'«Istarski pršut» d'autres jambons a trait aux techniques de production traditionnelles qui exigent de ne pas retirer les os iliaques du jambon. En raison de ce procédé particulier, l'«Istarski pršut» est dès lors un peu plus gros et plus lourd que les jambons affinés produits dans d'autres régions, même si ceux-ci ont conservé leurs couennes et leurs tissus adipeux sous cutanés.

Le séchage du jambon sans couenne ni tissu adipeux sous cutané, qui expose directement à l'air la surface entière du tissu musculaire et fait que la surface se couvre de moisissures durant la phase d'affinage, est sans aucun doute à l'origine du processus d'affinage légèrement différent et des propriétés organoleptiques caractéristiques de l'«Istarski pršut».

La spécificité de l'arôme et du goût de l'«Istarski pršut» est influencée par différentes épices ajoutées à la saumure sèche. L'influence de ces épices sur l'arôme de l'«Istarski pršut» est très importante car, contrairement à d'autres types de jambons affinés, la surface entière du jambon entre en contact avec les épices de sorte que la saveur pénètre plus facilement et plus profondément dans toutes les parties du jambon.

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

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

Page web du ministère de l'agriculture de la République de Croatie (autorité nationale)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/Specifikacija%20proizvoda.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.

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

(2013/C 155/04)

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

DOCUMENT UNIQUE

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

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

**«VALAŠSKÝ FRGÁL»**

**N° CE: CZ-PGI-0005-0805-04.04.2010**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination**

«Valašský frgál»

**2. État membre ou pays tiers**

République tchèque

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

**3.1. Type de produit**

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

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

Tarte ronde de 30 à 32 cm de diamètre. Tarte (également appelée en dialecte «vdolek», «pecák» ou «lopaťák») constituée d'une fine pâte levée recouverte d'une garniture.

Couleur de la tarte après cuisson: pâte — dorée; garniture — couleur caractéristique de la garniture utilisée recouverte d'un mélange friable clair de type crumble, qui peut être saupoudré de pain d'épice râpé, de cannelle moulue, arrosé de quelques gouttes de beurre fondu et saupoudré de sucre.

Types de garniture: poire, fromage blanc, graines de pavot, purée de quetsches, fruits (quetsches, pommes, myrtilles, abricots), noix ou noisettes, chou (chou frais ou fermenté), carottes, chou-rave. La garniture représente environ 42 à 48 % du produit.

La tarte est placée sur un support rond en carton et le plus souvent emballée à l'aide de film alimentaire thermo-rétractable ou de tout autre type de film alimentaire utilisé sur le marché. Elle peut aussi être emballée dans une boîte en carton, en plastique ou en bois ou dans un emballage en papier sulfurisé.

Types de conditionnement: «frgál» entière 600 à 700 g, demi-«frgál» 300 à 350 g, quart de «frgál» 150 à 175 g.

Sur le lieu de production, les tartes peuvent être vendues non emballées.

La «Valašský frgál» peut également être commercialisée congelée. La congélation ne modifie pas les propriétés du produit. Le produit est placé en chambre de congélation déjà emballé. Le produit congelé peut être conservé à une température inférieure ou égale à - 18 °C pendant 9 mois. Après décongélation, il est conseillé de le consommer dans les 24 heures. Les informations nécessaires concernant la date limite de consommation et les conditions de conservation figurent sur l'emballage.

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

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

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

Les matières premières ci-après sont utilisées pour la fabrication de la pâte: farine de froment semi-grossière ou mélange de trois types de farine (fine, semi-grossière et grossière), sucre de betterave ou édulcorant, graisses végétales ou huile végétale ou saindoux ou beurre, jaunes d'œuf pasteurisés ou frais, lait en poudre ou frais ou eau potable, jus de fruit (citron, pomme, poire), levure de boulanger, sel; de nos jours, il est possible d'ajouter un agent de traitement dans la pâte afin de maintenir la fraîcheur du produit.

La principale composante est la farine. Les autres matières premières doivent respecter les limites de poids suivantes: matières grasses (graisse végétale ou huile ou saindoux ou beurre) — au moins 20 % du poids total de la pâte, sucres ou édulcorant (fructose) — au moins 10 % du poids total de la pâte (en cas d'utilisation d'un autre édulcorant, sa quantité dépend de son pouvoir sucrant), jaunes d'œuf — au moins 5 % du poids total de la pâte. Les quantités de jus de fruit, de levure, de sel et des autres ingrédients aromatiques dépendent des recettes utilisées par les différents fabricants.

La garniture de la «Valašský frgál» doit représenter environ 42 à 48 % du poids total du produit avant cuisson.

Les matières premières suivantes sont utilisées pour la fabrication de la garniture:

Garniture à la poire: purée de poires préparée à partir de poires séchées, purée de quetsches ou confiture de fruit, pommes séchées, pain d'épice râpé, arôme à base d'éthyloxyhydrate (ci-après dénommé «arôme»), anis étoilé moulu, sucre vanillé, eau potable.

Garniture au fromage blanc: fromage blanc, sucre de betterave ou édulcorant, jaunes d'œuf pasteurisés ou frais, eau potable, raisins secs, sucre vanillé ou préparation pour flan à la vanille; il est possible d'ajouter du jus de fruit; huile végétale, arôme, noix muscade moulue, agent stabilisateur pour fromage blanc, fruits des bois.

Garniture aux graines de pavot: graines de pavot moulues, sucre de betterave ou édulcorant, lait en poudre ou frais, eau potable, huile végétale, farine de froment fine, sucre vanillé, raisins secs, chapelure, cannelle moulue, arôme.

Garniture à la purée de quetsches: purée de quetsches, sucre vanillé ou édulcorant, eau potable, arôme.

Garniture à la pomme: pommes râpées ou compote de pommes, sucre de betterave ou édulcorant, sucre vanillé, cannelle moulue, noix/noisettes hachées, raisins secs, eau potable.

Garniture à la myrtille: myrtilles fraîches, en conserve ou congelées, confiture de myrtille.

Garniture à l'abricot: abricots frais, en conserve ou congelés, confiture d'abricots.

Garniture à la quetsche: quetsches fraîches, en conserve ou congelées, purée de quetsches, graines de pavot moulues, sucre ou édulcorant.

Garniture à la noix/noisette: noix ou noisettes moulues (ou mélange), sucre de betterave ou édulcorant, farine de froment fine, lait, beurre ou graisse végétale ou huile végétale, chapelure, confiture d'abricot, eau potable, raisins secs, sucre vanillé, arôme.

Garniture au chou: chou frais émincé ou chou fermenté bien rincé, sucre de betterave ou édulcorant, beurre ou graisse végétale ou huile végétale, farine de froment fine, eau potable, poivre noir moulu, sel.

Garniture à la carotte: carottes fraîches, sucre de betterave ou édulcorant, sucre vanillé, graines de pavot, beurre, graisse végétale, huile végétale, farine de froment fine, eau potable, cannelle moulue, sel.

Garniture au chou-rave: chou-rave frais, sucre de betterave ou édulcorant, beurre ou graisse végétale ou huile végétale, farine de froment fine, jus de citron ou de pomme, eau potable, poivre noir moulu, persil frais ou séché, sel.

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

—

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

Toutes les étapes — de la fabrication de la pâte (compte tenu du procédé technologique, la pâte levée ne supporte pas d'attente entre les différentes étapes de la préparation) à la cuisson des tartes et leur emballage, en passant par l'étalement de la garniture — doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée, afin de maintenir la qualité du produit et de respecter les règles d'hygiène. La garniture elle-même ne doit pas nécessairement être fabriquée dans l'aire délimitée.

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

Le fait que le découpage et l'emballage des produits s'effectuent directement chez le fabricant est justifié par la nature du produit — il s'agit d'un produit à consommer rapidement, et pour préserver sa qualité, il est nécessaire de le découper et de l'emballer chez le fabricant. Le transport de produits finis non emballés entraînerait une dégradation de leur qualité: tartes cassées, écrasées ou non-respect des règles d'hygiène. De plus, les produits doivent être marqués au moyen d'étiquettes apposées sur les emballages, contenant des informations sur le fabricant et la composition du produit, ainsi que les autres données obligatoires qui garantissent l'origine dans l'aire géographique délimitée et qui permettent un éventuel contrôle.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les fabricants de la «Valašský frgál» doivent indiquer de manière visible sur l'emballage du produit l'appellation «Valašský frgál». L'emballage du produit comporte également le logo de l'indication géographique protégée, qui sert à informer les consommateurs et à permettre le contrôle du produit par l'entité de contrôle et sa traçabilité. En cas de vente de produits non emballés, il doit être indiqué clairement sur le lieu de vente qu'il s'agit de «Valašský frgál».

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

Valašsko (Valachie morave) — aire géographique s'étendant au sud-est de la République tchèque. La limite de l'aire géographique passe par les circonscriptions cadastrales des communes suivantes (en partant de l'est): Velké Karlovice, Horní Bečva, Čeladná, Kunčice pod Ondřejníkem, Kozlovice, Měrkovice, Tichá, Vlčovice, Kopřivnice, Štramberk, Lichnov, Veřovice, Mořkov, Hodslavice, Straník, Kojetín, Loučka, Bernartice, Hůrka, Starojická Lhota, Vysoká, Hustopeče, Milotice, Špičky, Skalička, Horní Tešice, Rouské, Všechnovice, Provodovice, Komárno, Podhradní Lhota, Rajnochovice, Držková, Rusava, Lukoveček, Fryšták, Mladcová, Zlín-Prštné, Zlín-Jaroslavice, Březnice, Želechovice, Lípa, Zádveřice, Vizovice, Slopné, Haluzice, Vlachovice, Vrbětice, Popov, Jestřábí, Štítná nad Vláří, Bylnice, Brumov, Nedašov, Nedašova Lhota, Študlov, Střelná, Francova Lhota, Valašská Senice, Hovězí, Halenkov, Nový Hrozenkov.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Dans le passé, pour les habitants de Valachie morave, le séchage des fruits était la méthode la plus traditionnelle de conserver les récoltes. Le reste de l'année, ils utilisaient les fruits ainsi conservés pour des préparations culinaires les plus diverses. La plus typique était la purée de poires obtenue à partir de fruits séchés. Il était également typique dans cette région de n'utiliser qu'un seul type de garniture pour une même tarte. En effet, comme l'indiquent même des sources historiques, il n'était traditionnellement pas d'usage d'utiliser plus d'une garniture.

5.2. *Spécificité du produit*

La «Valašský frgál» se distingue des autres pâtisseries notamment grâce aux caractéristiques suivantes:

- Méthode de préparation et composition de la pâte: les ingrédients les plus fluides de la pâte sont tout d'abord mélangés à l'aide d'un fouet jusqu'à former une masse homogène. Sont ensuite ajoutées les matières grasses ramollies, puis le tout est de nouveau mélangé pour obtenir une masse homogène. Ce n'est qu'ensuite que l'on introduit le levain et, progressivement, la farine et que l'on travaille le tout pour obtenir à une pâte homogène, qui doit comporter des bulles (la pâte contient beaucoup d'air) et ne doit pas coller.

- L'étalage de la pâte en rond s'effectue à l'aide d'un rouleau manié d'une seule main, qui provient aussi de l'aire géographique de Valachie morave. Grâce à cet étalage uniforme de la pâte du centre vers les bords, la pâte, bien que fine, est compacte et moelleuse après cuisson et a une structure fine.
- L'utilisation de garnitures typiques, notamment de garnitures obtenues à partir de fruits séchés (poires séchées).
- Un seul type de garniture est utilisé pour une «Valašský frgál» (les garnitures ne se combinent pas). La «frgál» se distingue par la quantité importante de garniture, qui représente environ 42 à 48 % du poids de la tarte avant cuisson. La garniture est largement recouverte d'un mélange friable (de type crumble) et éventuellement saupoudrée de pain d'épice râpé ou de cannelle moulue. Après cuisson, elle peut aussi être décorée de sucre et arrosée de beurre fondu.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La demande est fondée sur la spécificité et la notoriété du produit, qui dépasse l'aire géographique de la Valachie morave. Les premières mentions de grandes tartes, appelées «vdolek» ou «frgál», se trouvent dans la chronique *Bromatologia moravo-rustica* de J. H. A. Gallaš, qui date de 1826. Y sont rapportées des informations relatives à des tartes à la farine de froment ou même de seigle, recouvertes de fromage blanc, de purée de quetsches ou d'une pâte obtenue à partir de poires séchées bouillies et écrasées, qui est typique pour cette région et dont la fabrication est limitée à la Valachie morave.

La fabrication de la «Valašský frgál» se fait selon les recettes historiques de l'aire géographique délimitée, consignées dans des documents écrits remontant à 1826. La tradition populaire de la fabrication de cette tarte spécifique est principalement associée aux fêtes célébrées dans la région de Valachie morave (mariages, baptêmes, Noël et Pâques, fin des moissons). Les familles pauvres n'en mangeaient qu'à Noël. Dans les familles les plus aisées, les «frgál» étaient aussi considérées comme des pâtisseries du dimanche. La taille de la tarte (d'un diamètre de 30 à 32 cm) correspond à celle de la pelle qui servait à enfourner le pain. La préparation de la «frgál» se faisait surtout à partir de matières premières domestiques — notamment des fruits séchés, du fromage blanc, de la farine moulue à la maison, du beurre, du saindoux, de l'huile de lin, des œufs, du lait.

La plus connue est la «Valašský frgál» à la poire, dont la garniture est obtenue à partir de poires séchées. Dans le passé, en Valachie morave, on trouvait un poirier auprès de chaque maison. La variété de poires la plus répandue était l'«ovesňanka» (petite poire récoltée au même moment que l'avoine — «oves» en tchèque), qui se distinguait par sa petite taille et par une chair riche et très sucrée. D'autres variétés de poires, principalement des variétés arrivant à maturité à l'automne, se prêtaient également au séchage. Il importait de les laisser bien mûrir jusqu'aux premières gelées. Ces poires, entières, étaient ensuite séchées lentement dans un séchoir chauffé de préférence au bois d'arbres fruitiers. Leur séchage minutieux et leur stockage au grenier dans des sacs tissés suspendus étaient essentiels. Les recettes de la purée de poires séchées et de ces grandes tartes garnies également d'autres préparations ont été transmises de génération en génération pendant plusieurs siècles.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, la renommée de ces tartes est parvenue jusqu'à la lointaine capitale, Prague. Ainsi, lors de l'exposition nationale de Prague-Holešovice qui s'est tenue à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ces tartes ont été présentées avec de nombreux autres produits de Valachie morave et ont remporté un franc succès. Cette renommée, la «Valašský frgál» l'a conservée jusqu'à aujourd'hui (on trouve de nombreuses informations sur internet, dans la presse régionale et nationale, dans les guides touristiques). Ce produit continue d'ailleurs de remporter de nombreux prix dans les expositions et les foires (Zlatá Salima 2006 et 2008, Perla Zlínska 2006, 2007 et 2008, Trendy 2006, HIT 2006 Moderní obchod, Marque de qualité KLASA en 2007).

### Référence à la publication du cahier des charges

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

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

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=1322&plang=cs>

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.

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

(2013/C 155/05)

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

DOCUMENT UNIQUE

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

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

**«FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO»**

**N° CE: IT-PGI-0005-0944-31.01.2012**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination**

«Focaccia di Recco col formaggio»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

**3.1. Type de produit**

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

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

La «Focaccia di Recco col formaggio» est un produit de boulangerie obtenu après avoir travaillé puis cuit au four une pâte constituée de farine de blé tendre, d'huile d'olive vierge extra, d'eau et de sel, garnie au fromage frais à pâte molle.

Au moment de sa mise à la consommation, la «Focaccia di Recco col formaggio» présente les caractéristiques décrites ci-dessous.

Forme: ronde, carrée ou rectangulaire.

Dimensions:

- forme ronde: diamètre minimal de 25 cm;
- forme carrée: entre 25 et 120 cm de côté;
- forme rectangulaire: longueur maximale de 120 cm; largeur minimale de 25 cm;
- hauteur: inférieure à 1 cm, mesurée aux bords.

Aspect:

- surface: irrégulière, avec présence de bulles;
- partie supérieure: couleur dorée avec des zones ou des stries de couleur brun foncé;
- partie inférieure: couleur jaune ambrée, pas blanche;
- garniture: fromage fondu à consistance crémeuse;
- consistance au toucher: friable dans la partie supérieure et moelleuse à l'intérieur.

Parfumée et croquante sous la dent, la pâte est légèrement salée, avec un arôme de pain à peine cuit et des parfums rappelant le lait et le fromage frais; le fromage est doux avec une légère et agréable note acidulée.

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

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

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

La méthode de production de la «Focaccia di Recco col formaggio» comprend l'utilisation des ingrédients suivants:

- farine de blé tendre de type «00» présentant les caractéristiques suivantes: W > 300; P/L minimal de 0,50 ou farine Manitoba du type «00»,
- eau naturelle,
- huile d'olive vierge extra,
- sel fin,
- fromage frais à pâte molle.

Le fromage utilisé pour la production de la «Focaccia di Recco col formaggio» est obtenu à partir de la transformation de lait de vache frais pasteurisé.

Le lieu de transformation du lait n'est pas limité géographiquement.

Le fromage utilisé pour garnir la «Focaccia di Recco col formaggio» doit être de consistance crémeuse, sans addition de crème et capable de supporter un stress thermique lié aux conditions de cuisson, sans filer, sans former de bulles, ni libérer de sérum.

Le fromage utilisé dans la préparation de la «Focaccia di Recco col formaggio» doit présenter les caractéristiques suivantes:

Caractéristique	Paramètre
Forme	parallélépipède, bords arrondis
Dimensions	les côtés de la base mesurent respectivement 15-20 cm et 8-10 cm, le talon (hauteur) est droit à faces planes de 4-5 cm
Poids	entre 0,7 et 2 kg
Caractéristiques de la pâte	moelleuse, légèrement compacte, laiteuse à structure homogène, exempte d'ouvertures
Couleur	blanche avec des nuances tendant vers le brillant
Humidité (sur le produit tel quel)	57-60 %
Protéines (sur le produit tel quel)	13-15 %
Matières grasses (sur le produit tel quel)	21-24 %
Matières grasses (sur extrait sec)	48-60 %

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

—

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

Toutes les étapes de la production de la «Focaccia di Recco col formaggio», depuis la préparation et le travail de la pâte jusqu'à la garniture et la cuisson, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée visée au point 4.

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

La «Focaccia di Recco col formaggio» peut être commercialisée entière ou en portions.

La précuisson, la surgélation, la congélation ou autres techniques de conservation sont interdites.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'identification du produit se fait par l'apposition d'une étiquette constituée d'une pastille d'amidon, sur la couche supérieure de la pâte. L'étiquette porte la dénomination du produit «Focaccia di Recco col formaggio», à utiliser en liaison indissociable avec la mention complète «Indicazione Geografica Protetta» et son acronyme.

#### 4. Délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de la «Focaccia di Recco col formaggio» est représentée par l'ensemble du territoire de la commune de Recco et des communes voisines d'Avegno, de Sori et de Camogli.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

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

Les communes comprises dans l'aire de production de la «Focaccia di Recco col formaggio» font partie de ce que les historiens locaux appellent «la vallée de Recco», une aire délimitée à l'est par le mont de Portofino — dans la commune de Camogli — à l'ouest par la ville de Sori comprenant la commune de Recco et au nord, la commune d'Avegno.

Des artisans boulangers de Recco sont venus s'installer dans cette aire et se sont mis, dès les années 60 et 70, à préparer la «Focaccia di Recco col formaggio» selon la tradition de Recco.

La tradition exige des artisans qui travaillent la pâte un grand savoir-faire. En effet, celle-ci doit être tirée puis travaillée manuellement jusqu'à l'obtention de deux feuilles très fines, lisses et quasi transparentes. Cette transformation particulière de la pâte en deux fines feuilles se retrouve uniquement dans le territoire concerné.

##### 5.2. Spécificité du produit

La «Focaccia di Recco col formaggio» se compose de deux couches de pâte très fines, garnies de fromage. À l'œil, elle se distingue aisément des «focacce» typiques et traditionnelles italiennes et liguriennes par son aspect extrêmement fin et, à l'intérieur, par sa garniture composée d'une couche de fromage fondu. Une autre particularité qui caractérise la «Focaccia di Recco col formaggio» se trouve dans le fromage doux, de consistance crémeuse, avec une légère et agréable note acidulée.

##### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La réputation dont jouit la «Focaccia di Recco col formaggio» est confirmée par des manifestations historiques consacrées au produit depuis de nombreuses années et par d'importants articles publiés dans des revues et des guides gastronomiques italiens et étrangers qui, dans leur description du produit, soulignent la finesse de la pâte et le caractère agréable du fromage.

Parmi les manifestations majeures, la «Festa della focaccia», qui a lieu la dernière semaine du mois de mai depuis 1955, représente la plus grande occasion de célébrer et de déguster la «Focaccia di Recco col formaggio».

La réputation de la «Focaccia di Recco col formaggio» s'est développée de manière exponentielle depuis qu'elle est présentée à de grands événements nationaux tels que les salons *Salone del Gusto* de Turin, *Cheese* de Brà, *Artigiano in Fiera* de Milan, *Salone Nautico* de Gênes.

Dès le début des années 60, le boom économique de l'Italie et l'augmentation du tourisme dans la région ont progressivement fait croître la demande et la notoriété de la «Focaccia di Recco col formaggio», comme le prouvent de nombreux articles qui lui ont été consacrés et qui ont été publiés dans des quotidiens et revues de l'époque. En 1967, même les gourmets américains ont pu, grâce à leur quotidien «Daily American», découvrir le produit qualifié de «quite divine».

Les premiers guides gastronomiques italiens attestent également de la manière dont le produit est devenu typique et a trouvé sa place («Guide Veronelli all'Italia piacevole» éditions Garzanti, Milan 1968; «Guida gastronomica d'Italia», éditions TCI, Milan 1969).

Depuis lors et jusqu'à nos jours, la «Focaccia di Recco col formaggio» continue d'être citée dans quasiment tous les livres de gastronomie régionale ou locale, dans tous les guides d'œno-gastronomie et dans de nombreuses revues du secteur, en tant que spécialité locale authentique.

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

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(3)</sup>]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Focaccia di Recco col formaggio» au *Journal officiel de la République italienne* n° 181 du 5 août 2011.

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.

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

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

ou encore

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

---



## Prix d'abonnement 2013 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 420 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	910 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

## Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_fr.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.**

**Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>**

