

Journal officiel

de l'Union européenne

C 251



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année
31 août 2013

Numéro d'information

Sommaire

Page

IV Informations

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

Commission européenne

2013/C 251/01	Taux de change de l'euro	1
2013/C 251/02	Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes rendu lors de sa réunion du 22 mars 2013 au sujet d'un projet de décision dans l'affaire AT.39727 — CEZ — Rapporteur: Chypre	2
2013/C 251/03	Rapport final du conseiller-auditeur (AT.39727 — CEZ)	3
2013/C 251/04	Résumé de la décision de la Commission du 10 avril 2013 relative à une procédure d'application de l'article 102 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et de l'article 54 de l'accord EEE (Affaire AT.39727 — CEZ) [notifiée sous le numéro C(2013) 1997 final]	4

FR

Prix:
3 EUR

(suite au verso)

V Avis

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

Commission européenne

2013/C 251/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7012 — JBS/Seara/Zenda) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 251/06	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	8
2013/C 251/07	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	13



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

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

30 août 2013

(2013/C 251/01)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3235	AUD	dollar australien	1,4820
JPY	yen japonais	130,01	CAD	dollar canadien	1,3936
DKK	couronne danoise	7,4594	HKD	dollar de Hong Kong	10,2627
GBP	livre sterling	0,85395	NZD	dollar néo-zélandais	1,7041
SEK	couronne suédoise	8,7503	SGD	dollar de Singapour	1,6867
CHF	franc suisse	1,2310	KRW	won sud-coréen	1 468,90
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,6670
NOK	couronne norvégienne	8,0905	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,0979
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5683
CZK	couronne tchèque	25,735	IDR	rupiah indonésien	14 918,52
HUF	forint hongrois	300,78	MYR	ringgit malais	4,3554
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	58,996
LVL	lats letton	0,7028	RUB	rouble russe	44,0050
PLN	zloty polonais	4,2633	THB	baht thaïlandais	42,557
RON	leu roumain	4,4320	BRL	real brésilien	3,1122
TRY	lire turque	2,6868	MXN	peso mexicain	17,6158
			INR	roupie indienne	87,8470

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

Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes rendu lors de sa réunion du 22 mars 2013 au sujet d'un projet de décision dans l'affaire AT.39727 — CEZ

Rapporteur: Chypre

(2013/C 251/02)

1. Le comité consultatif partage les préoccupations exprimées par la Commission en juin 2012 dans son évaluation préliminaire rendue sur la base de l'article 102 du traité et de l'article 54 de l'accord EEE.
 2. Le comité consultatif convient avec la Commission que la procédure peut être conclue par une décision prise en vertu de l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003.
 3. À la lumière des engagements proposés par CEZ, le comité consultatif convient avec la Commission qu'il n'y a plus lieu que celle-ci agisse, sans préjudice de l'article 9, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1/2003.
 4. Le comité consultatif convient avec la Commission que les engagements proposés par CEZ sont appropriés, nécessaires et proportionnés et qu'ils doivent être rendus juridiquement contraignants pour cette dernière.
 5. Le comité consultatif recommande la publication de son avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.
-

Rapport final du conseiller-auditeur ⁽¹⁾**(AT.39727 — CEZ)**

(2013/C 251/03)

- (1) Le 11 juillet 2011, la Commission a décidé d'engager une procédure contre ČEZ a.s. («CEZ») pour un abus de position dominante présumé sur le marché de la production et de la fourniture en gros d'électricité en République tchèque.
- (2) Une évaluation préliminaire a été adoptée par la Commission le 26 juin 2012, conformément à l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003 ⁽²⁾, et notifiée à CEZ le 28 juin 2012. L'évaluation préliminaire a conclu que l'entreprise dominante sur le marché de la production et de la fourniture en gros d'électricité en République tchèque, CEZ, avait peut-être mené une stratégie visant à empêcher l'entrée d'un nouvel arrivant sur ce marché en procédant à une réservation anticipative sur le réseau de transport d'électricité. Ce comportement a soulevé des inquiétudes quant à sa compatibilité avec l'article 102 du TFUE et l'article 54 de l'accord EEE.
- (3) Le 3 juillet 2012, CEZ a présenté une première proposition d'engagements afin de répondre aux préoccupations évoquées par la Commission dans son évaluation préliminaire. Le 10 juillet 2012, la Commission a publié une communication au *Journal officiel de l'Union européenne*, conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003, qui contient un résumé de l'affaire et des engagements et dans laquelle elle invite les tiers intéressés à présenter leurs observations sur la proposition de CEZ ⁽³⁾. En réponse à sa communication, la Commission a reçu sept observations de tiers intéressés. CEZ a présenté une proposition modifiée d'engagements le 9 octobre 2012.
- (4) Par lettre du 30 octobre 2012, la Commission a informé le plaignant dans cette affaire qu'elle n'avait pas l'intention d'enquêter davantage sur l'accusation selon laquelle CEZ aurait enfreint le droit de la concurrence de l'UE et elle lui a accordé quatre semaines pour présenter des observations écrites. Le 31 octobre 2012, le plaignant a demandé à pouvoir accéder à certains documents sur lesquels la Commission a fondé son appréciation provisoire et, le 26 novembre 2012, il a présenté des observations écrites.
- (5) Au vu des renseignements supplémentaires reçus par la Commission, y compris les observations écrites du plaignant, qui soulèvent des doutes quant au caractère approprié de l'un des actifs à céder pour résoudre les problèmes de concurrence, CEZ a présenté une proposition d'engagements modifiés le 6 mars 2013.
- (6) Dans sa décision prise conformément à l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003, la Commission rend obligatoires les engagements proposés par CEZ et conclut, à la lumière de ces derniers, qu'il n'y a plus lieu qu'elle agisse.
- (7) Je n'ai reçu à ce jour aucune demande ni plainte de parties à la procédure dans la présente affaire ⁽⁴⁾. En conséquence, je considère que l'exercice effectif des droits procéduraux de l'ensemble des parties à la procédure a été respecté.

Bruxelles, le 25 mars 2013.

Michael ALBERS

⁽¹⁾ En vertu des articles 16 et 17 de la décision 2011/695/UE du président de la Commission européenne du 13 octobre 2011 relative à la fonction et au mandat du conseiller-auditeur dans certaines procédures de concurrence (JO L 275 du 20.10.2011, p. 29) (ci-après la «décision 2011/695/UE»).

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil du 16 décembre 2002 relatif à la mise en œuvre des règles de concurrence prévues aux articles 81 et 82 du traité (JO L 1 du 4.1.2003, p. 1).

⁽³⁾ Communication de la Commission publiée conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil dans l'affaire 39727 — CEZ (JO C 202 du 10.7.2012, p. 1).

⁽⁴⁾ Conformément à l'article 15, paragraphe 1, de la décision 2011/695/UE, les parties à la procédure qui offrent des engagements conformément à l'article 9 du règlement (CE) n° 1/2003 peuvent saisir le conseiller-auditeur à tout moment durant la procédure en vue de garantir l'exercice effectif de leurs droits procéduraux.

Résumé de la décision de la Commission**du 10 avril 2013****relative à une procédure d'application de l'article 102 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et de l'article 54 de l'accord EEE****(Affaire AT.39727 — CEZ)***[notifiée sous le numéro C(2013) 1997 final]***(Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.)**

(2013/C 251/04)

Le 10 avril 2013, la Commission a adopté une décision relative à une procédure d'application de l'article 102 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et de l'article 54 de l'accord EEE. Conformément aux dispositions de l'article 30 du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil ⁽¹⁾, la Commission publie ci-après le nom des parties et l'essentiel de la décision, y compris les sanctions infligées, en tenant compte de l'intérêt légitime des entreprises à ce que leurs secrets d'affaires ne soient pas divulgués.

1. INTRODUCTION

- (1) L'affaire concerne l'entreprise ČEZ, a.s. («CEZ»). L'adoption de la décision rend juridiquement contraignants pour CEZ les engagements proposés par l'entreprise à la suite des conclusions préliminaires de la Commission selon lesquelles CEZ aurait abusé de sa position dominante sur le marché tchèque de la production et de la fourniture en gros d'électricité. La Commission craignait que CEZ ait pu entraver l'entrée de nouveaux arrivants sur le marché en procédant à une réservation anticipative sur le réseau tchèque de transport d'électricité.

2. PROCÉDURE

- (2) Le 11 juillet 2011, la Commission a ouvert une procédure en vue de l'adoption d'une décision au titre du chapitre III du règlement (CE) n° 1/2003 et, le 26 juin 2012, elle a adopté, conformément à l'article 9, paragraphe 1, dudit règlement, une évaluation préliminaire exposant ses premières préoccupations en matière de concurrence; celles-ci concernaient une réservation anticipative par CEZ sur le marché tchèque du transport d'électricité qui a peut-être empêché les concurrents de pénétrer sur le marché de la production et de la fourniture en gros d'électricité.
- (3) Cette évaluation préliminaire a été notifiée à CEZ le 28 juin 2012.
- (4) Le 3 juillet 2012, CEZ a proposé des engagements en réponse à cette évaluation préliminaire.
- (5) Le 10 juillet 2012, une communication a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003 ⁽²⁾; elle résume l'affaire et les engagements et invite les tiers intéressés à présenter leurs observations dans le mois suivant sa publication.

- (6) Le 6 mars 2013, CEZ a soumis une proposition d'engagements modifiée.

3. LES CRAINTES EXPRIMÉES DANS L'ÉVALUATION PRÉLIMINAIRE

- (7) Selon l'évaluation préliminaire, le marché de produits en cause était celui de la production et de la fourniture en gros d'électricité et le marché géographique était le marché national. De plus, la Commission a estimé, à titre préliminaire, que durant la période prise en considération, CEZ avait occupé une position dominante sur le marché de la production et de la fourniture en gros d'électricité en République tchèque.
- (8) Dans son évaluation préliminaire, la Commission craignait que CEZ ait pu abuser de sa position dominante sur le marché de la production et de la fourniture en gros d'électricité en République tchèque. Plus particulièrement, CEZ peut avoir poursuivi une stratégie visant à entraver l'entrée de nouveaux arrivants sur le marché. Dans le cadre de cette stratégie, CEZ a peut-être effectué, en janvier 2007, une réservation potentiellement anticipative sur le réseau tchèque de transport d'électricité.
- (9) La réservation effectuée par CEZ portait sur deux projets alternatifs: la capacité d'alimentation au lignite ou la capacité d'alimentation au gaz. Selon la conclusion préliminaire de la Commission, cette réservation ne correspondait toutefois pas à de réels projets de production.
- (10) Par sa réservation potentiellement anticipative, CEZ a épuisé la capacité de transport disponible qui, sans cela, aurait pu être utilisée par ses concurrents. Par conséquent, ces derniers ont pu être privés de l'accès au réseau de transport, un intrant indispensable pour tout gros producteur d'électricité.

⁽¹⁾ JO L 1 du 4.1.2003, p. 1.

⁽²⁾ JO C 202 du 10.7.2012, p. 1.

4. LES ENGAGEMENTS ET LA CONSULTATION DES ACTEURS DU MARCHÉ

(11) Bien que CEZ ait contesté l'évaluation préliminaire de la Commission, elle a toutefois proposé des engagements, dont les éléments principaux étaient les suivants:

— CEZ cédera l'un des actifs de production suivants à un acquéreur approprié, qui devra être approuvé par la Commission et qui ne devra poser, à première vue, aucun problème de concurrence:

- la centrale au lignite de Pocerady (1 000 MW);
- la centrale au lignite de Chvaletice (800 MW);
- la centrale au charbon de Detmarovice (800 MW);
- la centrale au lignite de Melnik III (500 MW) et les centrales au lignite de Tisova (Tisova I — 184 MW et Tisova II — 112 MW), ces deux centrales (Melnik III et Tisova) pouvant être vendues séparément;

— pendant 10 ans, CEZ ne pourra pas exercer d'influence directe ou indirecte sur l'actif de production cédé.

(12) Les observations reçues en réponse à l'avis de consultation du marché en vertu de l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003 ont suscité quelques doutes quant à la capacité de l'usine de Detmarovice à répondre aux problèmes de concurrence relevés. Afin de tenir compte des conclusions de la consultation du marché, CEZ a supprimé l'usine de Detmarovice de la liste des engagements proposés. En outre, les observations reçues ont

mis en lumière un nombre restreint de problèmes techniques et/ou juridiques qui pourraient avoir une incidence sur l'exploitation des centrales. Les engagements ont été précisés en conséquence pour tenir compte de ces observations.

(13) CEZ a présenté une version modifiée des engagements le 6 mars 2013.

5. PROPORTIONNALITÉ DES ENGAGEMENTS FINAUX

(14) Sous leur forme finale, les engagements sont suffisants pour résoudre les problèmes constatés par la Commission dans son évaluation préliminaire, sans être disproportionnés.

(15) Étant donné que le comportement qui a suscité les craintes de la Commission consistait en une réservation anticipative de capacité de transport qui, à son tour, empêchait effectivement ou, du moins, retardait l'entrée de nouveaux arrivants sur le marché tchèque de l'électricité, le transfert d'une partie de la capacité de production de CEZ vers un concurrent constitue une solution claire aux problèmes de concurrence relevés. Le transfert de la capacité de production est nécessaire en l'espèce étant donné qu'aucun autre type de mesure corrective ne peut contrer de manière efficace les effets du comportement de CEZ.

6. CONCLUSION

(16) La décision rend les engagements contraignants pour CEZ.

(17) Le respect par CEZ des conditions et obligations prévues par les engagements doit être suivi par un mandataire indépendant de CEZ et approuvé par la Commission.

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.7012 — JBS/Seara/Zenda)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2013/C 251/05)

1. Le 22 août 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise JBS SA (Brésil), contrôlée indirectement par la famille Batista, acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble des entreprises Seara Holding (Europe) BV (Pays-Bas), Secculum Participações Ltda (Brésil), União Frederiquense Participações (Brésil), Baumhardt Com. e Part. Ltda (Brésil), Excelsior Alimentos SA (Brésil), Athena Alimentos SA (Brésil) (dénommées conjointement «Seara») et Columbus Netherlands BV («Zenda», Pays-Bas) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- JBS SA: la production, au Brésil, en Argentine, aux États-Unis et en Australie, de produits à base de viande bovine, de peaux et d'autres parties d'origine bovine ainsi que de repas préparés. JBS est aussi présente dans le secteur du porc et de la volaille. Elle exporte ses produits dans l'EEE notamment,
- Seara: principalement l'élevage de poulets et de porcs destinés à l'abattage et la fabrication de produits à base de poulet et de porc, à l'état primaire ou transformés, au Brésil. Seara exporte des poulets à l'état primaire et certains poulets transformés vers l'EEE,
- Zenda: la production de cuir pour divers secteurs, dont ceux de l'aéronautique, de l'automobile, de l'ameublement et de la chaussure.

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 CE sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.7012 — JBS/Seara/Zenda, à l'adresse suivante:

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

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 251/06)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****«DAUJĖNŲ NAMINĖ DUONA»****N° CE: LT-PGI-0005-01059-28.11.2012****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Daujėnų naminė duona»

2. État membre ou pays tiers

République de Lituanie

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

L'IGP «Daujėnų naminė duona» est réservée au pain gris de seigle, dont le processus de production se déroule entièrement à domicile, dans le respect de la méthode traditionnelle: la pâte de farine de seigle lève lentement par fermentation spontanée dans un petit bac en bois, qui doit être entièrement en chêne ou dont la base et les parois latérales doivent être en chêne, et le pain est cuit sur des charbons ardents ou dans un four à sole.

Forme

Les miches doivent être ovales ou rectangulaires.

Poids

Miches ovales: de 4 kg à 4,5 kg.

Miches rectangulaires: de 4,5 kg à 10 kg.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

Aspect externe

Dépend de l'utilisation. Les miches de pain destinées à une consommation quotidienne doivent présenter une surface lisse, tandis que les miches destinées aux grandes occasions sont décorées d'inscriptions spéciales ou de motifs festifs ou floraux constitués de morceaux de pâte de seigle.

La surface peut être légèrement brûlée et présenter des fissures visibles.

Épaisseur de la croûte: indépendamment de la forme des miches, l'épaisseur de la croûte est de 6 mm maximum au sommet, et de 4 mm maximum à la base. Sa couleur varie de brun à brun foncé.

La mie de la miche cuite et refroidie est brun clair, élastique, poreuse, homogène, sans grumeaux ni cavités, légèrement collante, avec des grains de cumin visibles ici et là.

Caractéristiques physiques et chimiques

Humidité de la mie: maximum 43 %.

Acidité de la mie: maximum 11 degrés (acidité de titration).

Porosité de la mie: minimum 57 %.

Saveur, arôme

Le pain se caractérise par un goût agréable typique de ce type de pain, par son arôme riche et sa saveur aigre-douce.

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

- farine de seigle tamisée, à une température de 20 à 22°C,
- eau potable,
- sucre,
- sel alimentaire,
- cumin,
- levain naturellement présent dans le pétrin.

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 doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

- frassage,
- fermentation,
- pétrissage,
- façonnage à la main,
- cuisson du pain sur charbons ardents ou dans un four à sole,
- refroidissement (minimum 12 heures).

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

Une fois refroidies, les miches de «Daujenu naminés duona» de différentes tailles sont emballées en blocs ou en tranches. Les miches ovales sont découpées en deux ou en quatre. Les miches rectangulaires sont découpées en morceaux de 400 à 450 g. Les miches entières ou les pains découpés sont emballés dans un film ou dans des sacs en papier destinés à l'emballage du pain.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Conformément aux spécifications publiées pour ce produit, les fabricants du «Daujėņų naminė duona» peuvent utiliser cette dénomination sur l'étiquetage et à des fins de publicité et de marketing.

L'étiquetage doit mentionner:

- le nom et l'adresse exacts du producteur,
- la mention «saugoma geografinė nuoroda» (indication géographique protégée).

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

Limites administratives de la commune de Daujėnai

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le pain de seigle est fabriqué dans les fours à pain de la commune de Daujėnai depuis le 17^e siècle. Chaque paysan cuisait son pain pour sa propre famille et disposait de tout l'équipement nécessaire: des meules pour mouler le grain, des bacs en bois (chêne) pour la fermentation de la pâte, un fourneau en argile et des pelles en bois. Tout était fabriqué à la main, conservé dans la famille et transmis de génération en génération. Les ustensiles de fabrication du pain qui ont survécu (fours à pain, bacs en bois, pelles) appartiennent toujours à des familles et se trouvent dans des musées. Ces traditions très ancrées de fabrication du pain, qui se sont développées sur une longue période et ont survécu jusqu'à ce jour, n'ont pas été affectées par l'expansion rapide et omniprésente de la fabrication industrielle du pain à la fin du 19^e siècle et au début du 20^e siècle. Lorsqu'à la fin du 20^e siècle, les conditions furent réunies pour la fabrication à domicile de produits pour le commerce de détail, la commercialisation du «Daujėņų naminė duona» commença (en 1995), et la fabrication de ce pain à domicile est devenue une activité commerciale familiale qui n'a pas quitté les limites du ménage.

Dans la dénomination, «naminė» signifie «fait maison», tandis que «Daujėņų» désigne la localité.

Les qualités spécifiques du «Daujėņų naminė duona» ont été améliorées au cours des nombreuses années de sa production. Bien que les manuels et la littérature ne décrivent pas sa méthode de fabrication, intimement liée à la zone décrite au point 4, celle-ci ainsi que les compétences pratiques nécessaires ont été transmises de génération en génération dans chaque famille.

Le pain produit dans cette zone géographique doit sa spécificité aux informations recueillies par les ménagères, aux recettes traditionnelles et à l'utilisation de méthodes de production traditionnelles nécessitant des équipements authentiques ayant survécu ou faits main, conservés dans la famille. Ces secrets bien gardés confèrent au pain son goût et sa qualité. L'un des principaux facteurs de qualité est le bac à pétrin et l'acide résiduel qui s'y trouve. On notera également la tradition qui interdit de prêter ces bacs à d'autres ménagères, de sorte que le ménage emprunteur n'enlève pas l'acide, qui serait perdu pour la première famille. Un autre secret est la durée de fermentation et de pétrissage, que le producteur détermine en fonction de ses propres connaissances et expérience.

Jusqu'à ce jour, toutes les personnes participant à la fabrication de ce pain sont les descendants de familles habitant dans la zone mentionnée au point 4, qui ont fabriqué du pain à domicile de génération en génération.

5.2. Spécificités du produit

Le «Daujėņų naminė duona» se distingue par sa méthode de production ancestrale, quasi inchangée, reposant sur un travail manuel intensif et sur la responsabilité, l'expérience et l'intelligence. Tout le processus de production repose sur une méthode traditionnelle: frassage de la farine de seigle, lente fermentation spontanée, pétrissage dans un bac en bois fabriqué entièrement en chêne ou dont le fond et les parois latérales doivent être en chêne. Le chêne retient l'acide dans les parois latérales en bois du bac, ce qui confère au pain son arôme particulier. C'est pourquoi les ustensiles en chêne sont utilisés pendant plus de cent ans et transmis de génération en génération.

Le «Daujėņų naminė duona» diffère des autres types de pain par sa taille (poids des miches compris entre 4 et 10 kg) et ses particularités.

Une autre caractéristique de ce pain est l'utilisation exclusive de la farine de seigle, qui fermente dans un bac en chêne. Cela permet au pain de rester frais longtemps (deux semaines) et de ne pas devenir rassis. Sa conservation plus longue n'affecte pas sa saveur, qui se révèle deux jours après sa cuisson.

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 entre le «Daujėnų naminė duona» et sa situation géographique se fonde sur sa réputation et sur la capacité des personnes à produire du pain présentant les caractéristiques présentées au point 5.2.

Le «Daujėnų naminė duona» doit sa réputation avant tout à une tradition de fabrication inchangée, transmise de génération en génération dans la région de Daujėnai, et qui garantit la stabilité et la spécificité des caractéristiques du produit, dans lequel les consommateurs placent leur confiance.

La réputation du «Daujėnų naminė duona» peut se juger à la participation régulière de ce produit aux expositions, fêtes et foires commerciales, aux prix obtenus et aux marques de reconnaissance, ainsi qu'à des articles dans la presse et les médias:

- ce pain a représenté la Lituanie à plusieurs foires mondiales: en 2002 à l'exposition Biofach de Nuremberg (Allemagne); depuis 2003 aux expositions «Semaine verte» à Berlin; en 2004 à la foire alimentaire Expo dei sapori de Milan (Italie); en 2005 à l'exposition Polagra-food à Poznan (Pologne); en 2006 à la foire agricole et alimentaire internationale Zolotaja osen de Moscou et ailleurs;
- les miches de «Daujėnų naminė duona» joliment décorées avec des inscriptions ou d'autres motifs de circonstance ornent et symbolisent toutes les fêtes de Daujėnai, qu'il s'agisse des fêtes au village, à l'école ou à l'église, de la Pentecôte ou d'autres célébrations;
- les miches de «Daujėnų naminė duona» joliment décorées sont souvent présentes aux fêtes de familles (mariages, baptêmes, jubilés) en tant que symbole familial de force, de fidélité, de fertilité et d'humilité;
- le «Daujėnų naminė duona» est servi aux invités des fêtes foraines, folkloriques, etc.

Depuis 2002, le «Daujėnų naminė duona» a été reconnu comme produit du patrimoine culinaire et a obtenu le certificat de l'organisme gouvernemental «Fonds du patrimoine culinaire». En 2008, il a obtenu la médaille d'or Agrobalt. La même année, un diplôme lui a été attribué dans le cadre du concours du «Meilleur pain lituanien» organisé conjointement par l'Université technologique de Kaunas et le ministère de l'agriculture. En 2009, il a été certifié produit du patrimoine national et s'est vu octroyer le certificat ad hoc par le ministère de l'agriculture.

La notoriété et la réputation du «Daujėnų naminė duona» trouvent leur confirmation dans des articles et des informations paraissant régulièrement dans la presse régionale, nationale et étrangère: «Namai, kvepiantys duona ir moliu» («Des maisons qui sentent le pain et l'argile») (Darbas, 1995, n° 88); «Jauki gėlių kaimynystė» («Un agréable quartier fleuri») (Darbas, 1996, n° 92); «Saimetos duona gardžiūsis ir prancūzai» («Même les Français aimeront le pain de Saimeta») (Darbas, 1997, n° 59); «Ūkininkė, įklimpusi į verslą» («Une paysanne s'enlise dans les affaires») (Panevėžio rytas, 1998, n° 160); «Saimetoje visada kvepia švente» («À Saimeta, ça sent toujours la fête») (Darbas, 1999, n° 11); «Karves pardavusi kepa duoną» («Après la vente des vaches, la cuisson du pain») (Panevėžio rytas, 2000, n° 39); «Kaimiška duona gardesnė?» («Le pain de campagne est-il meilleur?») (Geras skonis. Gastronomija, gėrimai, vartojimo kultūra, 2000, n° 1); «Klestinčios Daujėnų kaimo kepyklos savininkė Vita Stankevičienė siūlo kelias dešimtis rūšių grūdų gaminių» («Vita Stankevičienė, propriétaire d'une boulangerie florissante du village de Daujėnai, propose des dizaines de produits céréaliers») (Alytaus naujienos, 2000, n° 2008); «Daujėnų duona susidomėjo švedai» («Le pain de Daujėnai intéresse les Suédois») (Lietuvos aidas,

2000, n° 104); «Gula ir keliasi su nerimu» («Se reposer et se lever dans l'inquiétude») (Lietuvos aidas, 2001, n° 262); «Parduotuvėje „Saimeta“ – duona ir konditerijos gaminiai be cheminių priedų» («Dans le magasin de Saimeta: du pain et des pâtisseries sans adjuvants chimiques») (Santarvė, 2001, n° 144); «Daujėnus išgarsino duona» («Daujėnai célèbre grâce à son pain») (Respublika, 2002, n° 68); «Mamos receptas išgarsino dukterį» («Une fille devient célèbre grâce à la recette de sa mère») (Lietuvos žinios, 2003, n° 36); «Daujėnų duonoje – dar gyvas javas» («Le grain vit au coeur du pain de Daujėnai») (Laikas, 21 novembre 2003); «Tarpautinėje parodoje „Žalioji savaitė“ Lietuva nustebino pačius išrankiausius lankytojus» («Lors de l'exposition internationale „Semaine verte“, la Lituanie est parvenue à surprendre les visiteurs les plus exigeants») (Ūkininko patarėjas, 2003, n° 10); «Prezidentas gyrė sodžiuje keptą duoną» («Le président fait l'éloge du pain de village») (XXI Amžius, 2003, n° 40); «Firmos veiklos variklis – fanatizmas» («Le moteur de l'entreprise, c'est le fanatisme») (Aukštaitijos verslo balsas, 2004, n° 24); «Berlyno šturmas – pavyko» («Un vent de réussite souffle sur Berlin») (Darbas, 2004, n° 19); «Daujėnų naminei duonai – aukso medalis» («Une médaille d'or pour le „Daujėnų naminė duona“») (Darbas, 2008, n° 115); «Naujas parodos „AgroBalt“ etapas: tarp Vakarų ir Rytų» («Nouvelle étape pour l'exposition „AgroBalt“: entre Ouest et Est») (Ūkininko patarėjas, 2008, n° 114); «AgroBalt šventė gamintojams ir vartotojams» («AgroBalt, une fête pour les producteurs et les consommateurs») (Valstietis, 7 octobre 2008); «Kaip Vitalija Stankevičienė išgarsino Daujėnus?» («Comment Vitalija Stankevičienė a-t-elle rendu Daujėnai célèbre?») (Respublika, 2010, n° 85); «Lietuvą išgarsinusi Daujėnų duona – šeimos tradicija» («Le pain de Daujėnai qui a rendu la Lituanie célèbre est une tradition familiale») (Ūkininko patarėjas, 2011, n° 40); «Žalioji savaitė: pasaulio kvapai ir skoniniai» («Semaine verte: arômes et saveurs du monde») (Voruta, 21 janvier 2011).

Le matériel promotionnel destiné aux touristes cite la fabrication du «Daujėnų naminė duona» comme l'une des curiosités de cette zone géographique (Путешествуем по Пасвальскому краю. Туристическая карта района; Lithuanian food export, mai 1998; Brown Bread from Daujėnai, LŽ. Trademark Lithuania. Lietuviškas ženklas, 2000, n° 2). La popularité du «Daujėnų naminė duona» ressort également de reportages des émissions télévisées consacrées à l'agriculture «Tarp miesto ir kaimo» («Entre ville et campagne») (BTV, 7 décembre 2008) et «Apie ūkį ir bites» («Des fermes et des abeilles») (TV3, 31 janvier 2009).

Selon une enquête effectuée en 2010, quatre consommateurs sur cinq associent le village de Daujėnai au pain «Daujėnų naminė duona» (enquête menée en 2010 auprès de consommateurs par l'organisme gouvernemental «Fonds du patrimoine culinaire»). Cette enquête a en outre montré que les consommateurs reconnaissent le «Daujėnų naminė duona», le recherchent dans les magasins et l'apprécient comme denrée quotidienne. Ils l'emportent volontiers à l'étranger en tant que décoration de fête, cadeau et souvenir.

Référence à la publication du cahier des charges

[Règlement (CE) n° 510/2006 ⁽¹⁾, article 5, paragraphe 7]

[http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into\[0\]=index&tmpl_name\[0\]=m_site_index163&tmpl_into\[1\]=middle&tmpl_id\[1\]=2945](http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into[0]=index&tmpl_name[0]=m_site_index163&tmpl_into[1]=middle&tmpl_id[1]=2945)

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

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 251/07)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

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

«GOFIO CANARIO»

N° CE: ES-PGI-0005-0942-24.01.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Gofio Canario»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

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

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

Le «Gofio Canario» est le produit obtenu, dans l'archipel canarien, à partir de la mouture de céréales torréfiées avec ou sans addition de sel marin. Parfois, on peut ajouter au gofio des légumineuses qui subissent le même traitement que les céréales.

Caractéristiques physiques et organoleptiques

Le «Gofio Canario» est un solide pulvérulent d'aspect farineux, dont les particules sont d'une taille similaire à celle obtenue dans le cas des farines intégrales.

Le produit présente les caractéristiques organoleptiques suivantes:

- Phase visuelle: la couleur varie du jaune ivoire au rouge foncé, en passant par le jaune miel, en fonction du degré de torréfaction et de la matière première utilisée dans la fabrication.
- Phase olfactive: le produit présente un arôme de torréfaction, de végétaux et de fruits secs d'une intensité moyenne supérieure, qui varie en fonction de la matière première utilisée dans sa fabrication.
- Phase gustative: le produit se caractérise par la finesse de sa texture, son adhésivité en bouche et les saveurs que lui confère le degré de torréfaction auquel il est soumis: moka, café ou biscuit fraîchement confectionné.
- Phase tactile: forte sensation de douceur et d'adhésivité, propre à la granulométrie du produit.

Caractéristiques chimiques

- Teneur en protéines: minimum 7,0 %
- Fibres brutes: minimum 1,5 %
- Glucides: minimum 45 %
- Matière grasse: maximum 5%

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

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

- Céréales: froment, millet (maïs), orge, seigle, avoine, riz.
- Légumineuses: fèves, pois chiches, soja.
- Sel marin.

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*

Première étape: le nettoyage

La première étape consiste en un nettoyage des céréales et des légumes utilisés comme matières premières, dont le but est d'éliminer les petits débris de végétaux, les grains brisés ou tout autre résidu étranger à la récolte. Ce nettoyage est réalisé mécaniquement, soit à l'aide de cribles, éventuellement assortis d'une ventilation forcée, soit à l'aide de vans ou de claies (tamis manuels).

Deuxième étape: la torréfaction et le refroidissement

Au moyen de torréfacteurs, on chauffe la matière première à une température de torréfaction qui ne dépasse pas les 200 °C.

Afin que le produit torréfié redescende à température ambiante, on le laisse reposer dans des sacs ou des réservoirs appelés «caisses de refroidissement». Le processus de refroidissement peut être forcé à l'aide d'une tour de refroidissement ouverte à vis sans fin ou par ventilation.

Troisième étape: la mouture

Le broyage est la partie fondamentale du processus de fabrication du gofio.

Le grain torréfié est acheminé dans la zone de mouture, où il est ensuite broyé dans des moulins.

La fin de cette étape est déterminée par le maître meunier, qui fait une analyse tactile du produit.

Lorsque les caractéristiques de douceur et d'adhésivité propres au gofio sont réunies, la mouture est achevée.

Avant le conditionnement, le maître meunier procédera au contrôle organoleptique du produit et transmettra ses observations.

Quatrième phase: le conditionnement:

Le gofio ainsi obtenu est stocké dans des réservoirs jusqu'à son conditionnement, qui s'effectue à l'aide de conditionneuses automatiques ou semi-automatiques ou à la main.

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

Compte tenu des caractéristiques du gofio, qui est un solide sec pulvérulent présentant des propriétés organoleptiques marquées, le conditionnement doit se faire le plus rapidement possible après la torréfaction et la mouture. C'est pour cette raison que le produit fini doit être conditionné dans l'aire géographique des Canaries, afin de préserver sa qualité.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les étiquettes doivent obligatoirement comporter de manière lisible le symbole de l'Union européenne pour les indications géographiques protégées et la mention de l'indication géographique protégée «Gofio Canario».

Les gofios bénéficiant de l'indication géographique protégée et destinés à la consommation sont munis d'une étiquette ou d'une contre-étiquette numérotée. Cette numérotation fera l'objet d'une autorisation et d'un contrôle par l'organe de contrôle. Cette marque distinctive sera apposée, dans tous les cas, avant la mise en circulation du produit de sorte à en interdire toute réutilisation.

L'étiquetage peut également mentionner l'île et la zone de production du gofio ainsi que l'origine de la matière première.

Si la fabrication du gofio a été effectuée dans des moulins de pierre, on pourra utiliser la mention «artesanal» (artisanal) ou «elaborado en molino de piedra» (fabriqué dans un moulin de pierre).

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

L'aire géographique de fabrication du gofio concerné par l'IGP «Gofio Canario» est l'archipel canarien.

L'archipel des îles Canaries est situé dans la zone tempérée de l'Atlantique Nord, entre les latitudes 27° 37' et 29° 25' nord (situation subtropicale) et les longitudes 13° 20' et 18° 10' à l'ouest de Greenwich. La côte africaine se trouve à une distance comprise entre 100 et 500 km, respectivement, de l'île la plus proche et de l'île la plus éloignée.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Cette IGP repose sur la renommée de la dénomination, qui s'explique par le processus traditionnel de fabrication et le savoir-faire du maître meunier pour déterminer la fin de la mouture et de la torréfaction. Cette pratique est utilisée aux Canaries depuis l'antiquité pour la fabrication du «Gofio Canario». Le savoir-faire du maître meunier est essentiel pour déterminer la fin du processus de torréfaction et de mouture. Il s'agit d'une pratique typique des Canaries qui se transmet de génération en génération.

Le maître meunier intervient aussi bien dans les moulins de pierre que dans les moulins utilisant des cylindres métalliques et qui fabriquent le «Gofio Canario». La durée de la mouture n'est pas déterminée à l'avance. Le maître meunier, également appelé «artisan meunier», décide de la fin du processus. L'intégration de la technologie dans les moulins n'a pas ôté son caractère traditionnel au rôle du maître meunier, étant donné que ce dernier sait parfaitement quel est le moment exact pour arrêter la mouture. Ce processus demeurera artisanal tant qu'il n'y aura pas de programmation industrielle ni de durées exactes pour la mouture: la décision appartient au maître meunier. Il sait à quel moment il convient d'arrêter le processus en fonction des caractéristiques organoleptiques. Il en va de même pour la torréfaction: au cours de ce processus, le grain est soumis à une température combinée à une durée de torréfaction, qui sont adaptées, selon les critères établis par chaque maître meunier, au type de céréales à torréfier et aux caractéristiques qualitatives du lot utilisé, l'arôme perçu par le maître meunier au cours du processus ainsi que l'évaluation du produit à l'issue de la torréfaction étant les facteurs déterminants du processus. Ces caractéristiques organoleptiques figurent au point 3.2 du présent document.

Le maître meunier présent dans les moulins de «Gofio Canario», qui détermine la fin de chaque processus avec un savoir-faire transmis de père en fils, est la caractéristique essentielle du processus de fabrication du «Gofio Canario».

5.2. Spécificité du produit

Les références historiques attestant la renommée et la nature du «Gofio Canario» sont les suivantes:

- les premiers Européens qui sont arrivés aux îles Canaries ont constaté que les autochtones insulaires préparaient un produit à partir de grains d'orge et d'autres grains légèrement torréfiés qu'ils broyaient dans des moulins. Avant la conquête, les anciens habitants de la Grande Canarie dénommaient déjà «gofio» le produit obtenu, terme qui a été conservé (García Quesada, 1998).
- Il convient de mentionner tout spécialement l'article de Pérez Vidal (1955), qui donne le mot gofio comme exemple le plus frappant des apports canariens au lexique hispano-américain. Le mot s'est répandu à travers l'Amérique à tel point que, dans certains dictionnaires espagnols, il est désormais classé comme américanisme. Son origine canarienne est toutefois reconnue dans l'ouvrage de José Pérez Vidal intitulé «La aportación de Canarias a la población de América» (1955) (les apports des Canaries au peuplement de l'Amérique).
- Cet aliment singulier propre à la population canarienne fait l'objet de nombreux témoignages de chroniqueurs officiels de l'époque ou de voyageurs. Parmi eux, Abreu Galindo (1590-1602), historien et moine qui le décrit dans son livre «Historia de la Conquista de las Siete Islas Canarias» (Histoire de la conquête des sept îles Canaries), ou Marín et Cubas (1964).
- Le «Gofio Canario» est donc un produit originaire des îles Canaries. Il a été — et est encore — l'aliment le plus traditionnel des Canaries. En témoignent d'innombrables documents et objets conservés jusqu'à aujourd'hui dans les musées de science et d'ethnologie, qui démontrent que la consommation du gofio est une pratique ancestrale qui a perduré jusqu'à nos jours depuis l'époque des premières populations des îles.
- Au XV^e siècle, au moment de la conquête, les conquérants ont adopté le gofio comme élément fondamental de leur alimentation. C'est pourquoi les pratiques de fabrication du gofio reposent aujourd'hui sur les mêmes bases que celles des autochtones canariens.

- René Verneau (1891) raconte, dans son livre intitulé «Cinq années de séjour aux Îles Canaries», l'importance de cet aliment chez les autochtones et chez les Canariens contemporains.

Les caractéristiques qui confèrent au produit sa spécificité sont les caractéristiques organoleptiques définies au point 3.2 et résultant du processus de fabrication.

Les procédés de fabrication, les techniques de contrôle de la machinerie, les degrés de torréfaction, ainsi que les formules de mélange des différents grains, ont été transmis au fil des générations. Dans nombre de fabriques, on a élaboré des formules afin d'obtenir les «meilleurs» gofios d'un point de vue organoleptique — sur la base de recettes anciennes dans lesquelles les proportions de céréales et/ou de légumes variaient et, selon la tradition orale, exaltaient les qualités du produit. Afin de conférer au produit son authenticité particulière à la vue, à l'odorat et au toucher du consommateur, le contrôle des processus de torréfaction et de mouture est réalisé par le maître meunier, qui met en pratique une expérience transmise de père en fils, puisque la plupart des moulins qui existent aujourd'hui sont des entreprises familiales.

Les aspects organoleptiques qui caractérisent le gofio sont essentiellement dus à la légère torréfaction à laquelle sont soumis les céréales et/ou les légumes, ainsi qu'au lent processus de mouture. Il ne fait aucun doute que ces caractéristiques de fabrication sont attachées au lien géographique.

Tous ces signes distinctifs confèrent au «Gofio Canario» des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques qui peuvent être clairement identifiées et appréciées par le consommateur.

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

Les conclusions des études réalisées pour quantifier les différences entre les gofios de diverses origines sont les suivantes:

- lorsqu'on compare les échantillons produits aux Canaries et ailleurs, des différences significatives sont mises en évidence en ce qui concerne l'aspect olfactif et gustatif. Concrètement, le «Gofio Canario» présente une odeur, un degré de torréfaction et une adhésivité sensiblement différents du gofio produit en dehors des Canaries. L'adhésivité est le paramètre de texture qui permet le mieux d'établir cette distinction.
- Il existe une corrélation significative entre la région d'origine et la couleur, l'odeur, le degré de torréfaction, l'adhésivité et l'appréciation globale.

Les paramètres organoleptiques relatifs au degré de torréfaction et à l'adhésivité sont ceux qui permettent de distinguer le «Gofio Canario» et le gofio provenant d'ailleurs. Plus précisément, ces paramètres dépendent directement de l'intervention du maître meunier. En conséquence, le savoir-faire du maître meunier aux Canaries joue un rôle fondamental dans la différenciation organoleptique du «Gofio Canario», démontrant ainsi le lien causal entre le processus de fabrication typique des Canaries et les caractéristiques particulières du produit.

La différenciation du «Gofio Canario» a fait la renommée et la notoriété de la dénomination: les innombrables publications et recettes élaborées à partir de «Gofio Canario» sont une preuve supplémentaire du lien entre le «Gofio Canario» et les Canaries.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006] ⁽¹⁾

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/Pliego_de_condiciones_IGP_Gofio_Canario.pdf

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

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

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR