

Journal officiel

de l'Union européenne

C 286



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année
2 octobre 2013

Numéro d'information Sommaire Page

IV Informations

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

Commission européenne

2013/C 286/01 Taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement: 0,50 % au 1^{er} octobre 2013 — Taux de change de l'euro 1

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2013/C 286/02 Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries 2

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 286/03 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

Prix:
3 EUR

(suite au verso)

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire (<i>suite</i>)	Page
2013/C 286/04	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	7
2013/C 286/05	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	12



IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

**Taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de
refinancement ⁽¹⁾:****0,50 % au 1^{er} octobre 2013****Taux de change de l'euro ⁽²⁾****1^{er} octobre 2013**

(2013/C 286/01)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3554	AUD	dollar australien	1,4388
JPY	yen japonais	132,60	CAD	dollar canadien	1,3962
DKK	couronne danoise	7,4582	HKD	dollar de Hong Kong	10,5113
GBP	livre sterling	0,83450	NZD	dollar néo-zélandais	1,6363
SEK	couronne suédoise	8,6329	SGD	dollar de Singapour	1,6970
CHF	franc suisse	1,2253	KRW	won sud-coréen	1 456,51
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,6385
NOK	couronne norvégienne	8,1310	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,2972
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,6158
CZK	couronne tchèque	25,647	IDR	rupiah indonésien	15 390,11
HUF	forint hongrois	296,07	MYR	ringgit malais	4,3855
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	58,692
LVL	lats letton	0,7027	RUB	rouble russe	43,6540
PLN	zloty polonais	4,2308	THB	baht thaïlandais	42,234
RON	leu roumain	4,4485	BRL	real brésilien	3,0107
TRY	lire turque	2,7270	MXN	peso mexicain	17,8057
			INR	roupie indienne	84,8790

(1) Taux appliqué lors de la dernière opération effectuée avant le jour indiqué. Dans le cas d'un appel d'offres à taux variable, le taux d'intérêt est le taux marginal.

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2013/C 286/02)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	8.9.2013
Durée	8.9.2013-31.12.2013
État membre	Portugal
Stock ou groupe de stocks	MAC/8C3411
Espèce	Maquereau (<i>Scomber scombrus</i>)
Zone	zones VIII c, IX et X; eaux de l'Union de la zone Copace 34.1.1
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	49/TQ40

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

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 286/03)

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 ⁽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⁾

«LAMMEFJORDSKARTOFLER»**N° CE: DK-PGI-0005-0952-16.02.2012****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Lammefjordskartofler»

2. État membre ou pays tiers

Danemark

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

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

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

La «Lammefjordskartoffel» ou pomme de terre du Lammefjord se caractérise par une peau fine ayant un aspect beaucoup plus lisse et plus blanc que la peau des pommes de terre cultivées ailleurs. En raison de sa fine peau, la pomme de terre du Lammefjord se distingue des autres pommes de terre de consommation car elle peut être mangée avec sa peau. Sa fine peau permet également à sa chair de conserver sa couleur claire même en cas de stockage, alors que la surface des pommes de terre cultivées dans d'autres types de sols s'assombrit progressivement et que leur chair devient plus jaunâtre. La peau présente ce caractère particulier grâce au sol unique du Lammefjord, qui lui permet de ne pas s'abîmer lors de la croissance et de la récolte.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

La pomme de terre du Lammefjord est une pomme de terre arrivée à maturité et, à ce titre, il ne s'agit pas d'une pomme de terre primeur. Sa récolte ne débute qu'aux environs du 1^{er} septembre étant donné qu'elle arrive à maturité complète dans la terre.

La pomme de terre du Lammefjord est lavée.

Elle présente une bonne tenue à la cuisson pendant toute la saison.

La pomme de terre du Lammefjord doit respecter les normes de qualité applicables aux pommes de terre de consommation de la catégorie 1, conformément à l'annexe XIII du décret-loi n° 450 du 16 mai 2011 sur la culture, etc., de pommes de terre, ou aux exigences applicables aux pommes de terre définies dans la norme CEE-ONU concernant les pommes de terre (FFV-52).

Cependant, la surface d'une pomme de terre du Lammefjord ne peut pas être couverte à plus de 5 % par la tavelure, la gale poudreuse, la gale commune ou la pourriture du collet. Dans un lot de pommes de terre du Lammefjord, la proportion de tubercules présentant ces défauts ne peut excéder 8 % (pourcentage en poids).

La taille des pommes de terre conditionnées dans le même emballage ne peut varier que de 15 mm de circonférence entre la plus grande et la plus petite afin de fournir un produit de taille uniforme au consommateur.

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

—

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

—

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

Culture

La culture de l'IGP «Lammefjordskartofler» doit être effectuée conformément aux normes du partenariat mondial pour de bonnes pratiques agricoles (GlobalG.A.P. — Global Partnership for Good Agricultural Practises). Les pommes de terre du Lammefjord doivent être cultivées sans utiliser de boue.

La récolte des pommes de terre du Lammefjord débute aux environs du 1^{er} septembre afin de garantir qu'elles soient suffisamment mures et donc aptes à être stockées. La récolte doit être terminée à la mi-octobre en raison de la chute des températures.

Stockage

Les pommes de terre du Lammefjord sont stockées dans de petites caisses en bois, et non en vrac dans des conteneurs ou dans des silos. Les pommes de terre du Lammefjord sont conservées à une température maximale de 5 °C et réchauffées avant le conditionnement. Cela permet de réduire au minimum le risque de dégâts occasionnés aux pommes de terre.

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

Tri

Afin de satisfaire aux exigences particulières en matière de tavelure, de gale poudreuse, de gale commune ou de pourriture du collet, le tri des pommes de terre du Lammefjord requiert une expertise et une attention particulières. Ce tri est dès lors effectué par les entreprises de conditionnement agréées du Lammefjord.

Les entreprises qui conditionnent les pommes de terre du Lammefjord sont soumises aux normes du GlobalG.A.P.

Les pommes de terre du Lammefjord peuvent être présentées au consommateur final dans des conditionnements de 1 à 15 kilos.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'emballage doit être muni d'une étiquette comportant les informations suivantes, indépendamment du fait qu'il s'agisse d'un préconditionnement ou d'un emballage ouvert:

a) Identification: «Lammefjordskartofler». Le nom et l'adresse du conditionneur.

- b) Logo du «Lammefjordens Grøntsagslaug».



- c) Pommes de terre de consommation.
d) Calibrage, tel que spécifié dans le cahier des charges.
e) Variété.

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

La région du Lammefjord est composée de quatre zones canalisées à Odsherred, dans le Sjælland (Danemark):

- La partie canalisée du Lammefjord qui est délimitée par le Ringkanal et le barrage d'Audebo.
- Svinninge Vejle, qui est délimitée par le Ringkanal au sud, à l'ouest et au nord, et par la ligne ferroviaire entre Svinninge et Hørve à l'est.
- Le fjord de Sidinge, qui est délimité par le barrage de Sidinge et par un canal de drainage.
- Klintsø, qui est entourée de canaux de drainage.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le substrat de culture provient du fond vaseux canalisé du Lammefjord. Le fjord de Sidinge est la première zone à avoir été asséchée dans la région du Lammefjord (à partir de 1841). Svinninge Vejle a été asséchée par la suite et la canalisation de la zone la plus grande, le Lammefjord, a débuté en 1873. Klintsø a été asséchée en dernier lieu.

La couche inférieure du sol est composée d'argile et de marne, ou d'argile et de vase enrichie par du sable. La couche supérieure comprend une couche de vase de plusieurs mètres composée de matière végétale et animale. Une grande partie du Lammefjord est pratiquement exempte de pierres, mais les nombreuses coquilles de mollusques et d'huîtres donnent au sol une teneur en calcaire élevée.

Le climat du Lammefjord est idéal pour la culture des pommes de terre: des hivers doux et des étés frais avec des précipitations réparties uniformément sur toute l'année. Le climat d'Odsherred est relativement peu pluvieux, mais grâce aux canaux de drainage, la région du Lammefjord bénéficie de bonnes possibilités d'irrigation. De cette manière, les producteurs de cette région contrôlent eux-mêmes, dans une certaine mesure, la quantité d'eau fournie aux pommes de terre. Étant donné que les précipitations naturelles ne sont généralement pas suffisantes, les producteurs peuvent eux-mêmes optimiser les conditions de croissance — contrairement à d'autres régions où des précipitations excessives peuvent avoir une incidence négative sur la récolte des pommes de terre.

5.2. Spécificité du produit

Les pommes de terre de la région du Lammefjord se distinguent clairement de celles cultivées dans d'autres régions parce qu'elles gardent la surface claire qui leur est propre, même lors du stockage. Elles conservent leur couleur car le sable du sol sablonneux est poli et possède un grain plus mou et plus arrondi que dans les autres sols du même type, ce qui signifie que les pommes de terre ne sont pas éraflées lors du ramassage. Les pommes de terre du Lammefjord peuvent dès lors être conservées dans des chambres froides et manipulées tout au long de l'année sans risque d'altération de leur couleur. La surface éraflée d'une pomme de terre deviendra plus sombre lors du stockage.

Contrairement aux autres pommes de terre de consommation arrivées à maturité, les pommes de terre du Lammefjord peuvent être consommées sans devoir être pelées au préalable.

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 conditions de culture dans l'ancien fond du fjord confèrent aux pommes de terre du Lammefjord une qualité unique. Ce sol particulier permet de manipuler les pommes de terre délicatement et de préserver la surface lisse qui leur est propre. Grâce au sol sablonneux et à ses grains de sable arrondis, les pommes de terre ne sont pas éraflées lors du ramassage et elles peuvent donc être stockées en conservant leur surface lisse. Une pomme de terre avec une surface lisse est moins exposée à la tavelure qu'une pomme de terre cultivée dans un sol ayant une teneur plus élevée en particules de pierre et de sable, qui peuvent causer des éraflures lors de la croissance et de la récolte. Les pommes de terre du Lammefjord sont dès lors aptes à être stockées.

Le nom «Lammefjordskartoffel» est connu dans tout le Danemark. De nombreux magasins d'alimentation vendent ces pommes de terre dans des emballages sur lesquels figure la mention «Lammefjordskartofler». Les camions qui transportent quotidiennement les pommes de terres du Lammefjord vers les entrepôts alimentaires de la capitale et du Jutland sont marqués de grands logos «Lammefjordskartofler» et contribuent à l'accroissement de la renommée de la région du Lammefjord.

Les pommes de terre du Lammefjord contribuent également à ce que le public associe le Lammefjord aux légumes de haute qualité, surtout aux pommes de terre. Le Lammefjord est décrit dans la grande encyclopédie danoise de la manière suivante: «Le fond du fjord asséché accueille une production végétale riche: céréales, semences et légumes. Le Lammefjord est connu pour ses carottes et ses pommes de terre; avant 1980, il l'était aussi pour ses oignons à fleur et ses asperges».

Les médias danois et étrangers citent souvent le Lammefjord lorsqu'ils parlent du succès que rencontrent, ces dernières années, les restaurants danois en proposant des menus à base de matières premières scandinaves.

Référence à la publication du cahier des charges

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

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20\(2012%2012%2010\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20(2012%2012%2010).pdf)

⁽³⁾ 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 286/04)

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 ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

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

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«NOCCIOLA DI GIFFONI»

N° CE: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

IGP (X) AOP ()

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autre

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

3.1. Description du produit

- L'article 1^{er} du cahier des charges a été modifié. La nouvelle formulation précise que la dénomination concerne également les noisettes décortiquées et les noisettes torréfiées (en coque ou décortiquées) et mondées.

⁽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.

Il a été clarifié que la dénomination «Nocciola di Giffoni» s'applique également aux noisettes décortiquées. Cet aspect ne figure pas explicitement dans le cahier des charges actuel, bien que l'article 7 dudit cahier prévoie des règles spécifiques de conditionnement du produit décortiqué.

L'ajout des noisettes torréfiées et mondées est justifié par la demande du marché, qui recherche des types de noisettes déjà prêtes à l'emploi pour le secteur de la pâtisserie et de la confiserie. La torréfaction vise non seulement à exalter la saveur de la noisette, mais également à permettre le décollement du péricarpe et donc le pelage de la noisette une fois décortiquée. Du fait de la grande facilité de pelage qui caractérise la «Nocciola di Giffoni», les opérateurs du secteur la demandent torréfiée (en coque ou décortiquée).

- L'article 6 du cahier des charges présente désormais les caractéristiques commerciales de la «Nocciola di Giffoni» dans les différents cas de figure où l'utilisation de la dénomination enregistrée à la suite de la modification susvisée est autorisée.
- Il a été précisé que les amandes d'un calibre inférieur à 13 mm, résultant du décorticage de noisettes dont l'akène mesure au moins 18 mm, ne peuvent être utilisées que pour la fabrication de produits composites, élaborés ou transformés ne nécessitant pas d'amandes intactes.
- Il a été ajouté que le degré de pelabilité indiqué correspond à la moyenne de l'échantillon examiné.

3.2. Preuve de l'origine

- L'article 5 a été modifié. La mention de l'existence d'un registre et de son dépôt auprès des communes du territoire de production a été remplacée par une disposition plus précise qui prévoit un registre reprenant tous les producteurs et les noiseraies destinées à la production de la «Nocciola di Giffoni». Au lieu d'être déposé auprès des communes, ce registre est géré et tenu à jour par l'organisme de contrôle qui vérifie, sur la base de la réglementation en vigueur, le respect du cahier des charges. Les références de l'organisme de contrôle ont donc été indiquées dans le cahier des charges.

3.3. Méthode d'obtention

- L'article 4 contient désormais deux nouveaux paragraphes. Le premier prévoit d'inclure plusieurs noiseraies aux intervalles de plantation plus rapprochés, d'une densité maximale de 2 000 arbustes par hectare, à condition qu'ils soient situés sur des terrains en terrasse ou dont la déclivité est supérieure à 15 %. Dans ces régions, qui sont déjà reprises dans l'aire géographique, la culture joue un rôle de premier plan en matière de protection et de conservation des sols. Les fortes densités de plantation, fréquemment rencontrées dans les régions collinaires à forte déclivité, sont dues à des facteurs inhérents à la protection et à la conservation des sols auxquels l'homme a contribué, depuis des siècles, à travers la plantation dense d'arbres fruitiers. Le deuxième paragraphe prévoit une densité maximale de 1 800 arbustes par hectare, uniquement pour les plantations réalisées avant l'enregistrement de la dénomination «Nocciola di Giffoni». Il s'agit de plantations en fin de vie pour lesquelles une plus grande densité d'arbres par hectare est temporairement autorisée, dans la mesure où l'adaptation aux dispositions normalement exigées se fait naturellement, du fait de la mortalité des arbres.

3.4. Étiquetage

- L'article 7 précise désormais que les noisettes peuvent être commercialisées en vrac, dans un emballage adéquat, uniquement lors de la transaction entre l'exploitant agricole ou les centres de collecte (coopératives) et le premier acheteur propriétaire de l'installation de transformation et/ou de conditionnement, afin de garantir la traçabilité du produit.
- L'article 8 du cahier des charges indique que le produit décortiqué peut être emballé tel quel ou torréfié et mondé suivant le point 1 («description du produit») de la présente demande de modification.
- Le logo distinctif de la dénomination a été modifié. Le symbole graphique européen, utilisé de manière inadéquate à l'intérieur du logo, a été supprimé.

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 ⁽³⁾****«NOCCIOLA DI GIFFONI»****N° CE: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Nocciola di Giffoni»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

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

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

L'indication «Nocciola di Giffoni» désigne exclusivement les fruits du biotype correspondant au cultivar de noisetier «Tonda di Giffoni», produits dans l'aire géographique définie au point 4 ci-dessous.

La «Nocciola di Giffoni» doit répondre aux caractéristiques commerciales suivantes:

- Noisette entière en coque: noisettes telles que récoltées dans les champs, soumises à un processus de nettoyage et de transformation destiné à éliminer les corps étrangers et les coques vides, ainsi qu'à un séchage approprié visant à prolonger leur conservation.
- Noisette décortiquée: noisettes sans coque dont le péricarpe est intact.

Il est possible de torréfier ces deux catégories de noisettes afin de décoller le péricarpe et d'en exalter l'arôme et les caractéristiques organoleptiques.

La «Nocciola di Giffoni» peut donc se présenter sous les formes suivantes:

- noisette entière en coque
- noisette entière en coque torréfiée
- noisette décortiquée
- noisette décortiquée torréfiée et mondée

Au moment de sa mise à la consommation, la «Nocciola di Giffoni» doit présenter les caractéristiques suivantes:

forme de l'akène: sphéroïdale;

dimensions de l'akène: moyennes, d'un calibre minimal de 18 mm;

coque: d'épaisseur moyenne (1,11 à 1,25 mm), de couleur noisette plus ou moins intense avec des stries de couleur marron foncé;

amande: de forme sphéroïdale, rarement fibreuse, d'un calibre minimal de 13 mm. Les amandes d'un calibre inférieur à 13 mm résultant du décorticage de noisettes présentant une coque, une forme et un akène de dimensions conformes au présent point ne peuvent être mises à la consommation. Elles ne peuvent servir qu'à la fabrication de produits composites, élaborés ou transformés ne nécessitant pas d'amandes intactes.

⁽³⁾ Cf. note 2.

pelabilité: optimale, 85 % minimum (moyenne de l'échantillon examiné);

pulpe: de couleur blanche, consistante et à l'arôme agréable;

rendement au décortilage: 43 % minimum;

humidité relative de l'amande après séchage: 6 % maximum.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

—

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

La culture et la récolte de la «Nocciola di Giffoni» doivent se dérouler dans l'aire géographique de production. Le triage est effectué juste après la récolte, afin d'éliminer la terre, les petits cailloux et autres corps étrangers. Les noisettes sont ensuite séchées.

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

Le conditionnement doit être réalisé selon les modalités suivantes:

- a) pour les fruits en coque: en sacs en tissu et/ou tout autre matériel adapté;
- b) pour les fruits uniquement décortiqués ou décortiqués, torréfiés et mondés: en sacs en papier ou tissu, boîtes en carton ou tout autre matériel adapté;

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

La dénomination «Nocciola di Giffoni», suivie de la mention «Indication géographique protégée» et/ou du symbole européen, doit figurer sur l'emballage, en caractères d'imprimerie de mêmes dimensions.

Le logo distinctif de l'indication géographique protégée doit figurer sur l'étiquette.



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

L'aire de production s'étend sur la totalité du territoire des communes suivantes, situées dans la province de Salerne: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella ainsi que les régions moyennement et fortement collinaires des communes suivantes: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'ensemble du territoire des communes consacré à la culture de la «Nocciola di Giffoni» forme une zone de continuité située dans une région moyennement et fortement collinaire, où le noisetier est l'espèce cultivée la plus répandue. Dans la vallée de Picentino et de l'Irno, le noisetier correspond au cultivar «Tonda di Giffoni», qui a trouvé dans cette aire des caractéristiques pédologiques et climatiques optimales pour prospérer.

Les conditions climatiques et la nature géologique des sols s'expliquent par la présence du massif des Monts Picentini et de quelques reliefs plus marqués, et notamment le Monte Polveracchio, l'Acellica et le Monte Mai. Le sol d'origine volcanique offre les meilleures conditions de fertilité, ce qui permet

l'apport d'éléments minéraux. Du point de vue climatique, l'aire se caractérise par une bonne pluviométrie (plus de 1 000 mm/an) avec une distribution essentiellement automnale et printanière, en principe suffisante pour cultiver le noisetier sans irrigation. En hiver, les températures minimales descendent rarement en-dessous de 0 °C, tandis qu'en été, l'action modératrice des brises marines maintient en général les températures en-dessous des 30 °C. La douceur du climat pendant les mois d'hiver est d'une importance capitale pour la délicate phase de la floraison du noisetier, qui se déroule justement à cette période.

5.2. Spécificité du produit

La «Nocciola di Giffoni» est le fruit du cultivar autochtone «Tonda di Giffoni» qui, au fil du temps, a singularisé la culture de la noisette de la vallée de Picentino et de l'Irno. La «Nocciola di Giffoni» se caractérise par la présence d'un périsperme fin et facilement détachable après torréfaction. Cette caractéristique fait de la «Nocciola di Giffoni» un produit très apprécié des industries de la pâtisserie et de la confiserie de la Campanie.

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 «Nocciola di Giffoni» est appréciée depuis des siècles, non seulement dans l'aire de production mais aussi dans le reste de l'Italie et à l'étranger, comme en attestent des sources historiques, ce produit ayant un lien étroit avec son environnement de production puisqu'il dérive d'un cultivar autochtone. Le cultivar «Tonda di Giffoni» produit dans la Valle del Picentino et de l'Irno présente des caractéristiques particulières qui font apprécier la «Nocciola di Giffoni» depuis longtemps, par un marché qui lui attribue un prix supérieur à celui des autres noisettes.

Au XX^e siècle, cette culture s'est répandue sous l'effet d'une forte demande de la part de l'industrie de la pâtisserie et de la confiserie, qui appréciait la «Nocciola di Giffoni» pour sa facilité de pelage, liée à la finesse du périsperme. Encore aujourd'hui, la «Nocciola di Giffoni» fait l'objet d'une demande importante de la part de l'industrie de transformation, qui l'utilise comme matière première pour des produits réputés de pâtisserie fine.

La culture de la Nocciola di Giffoni sur ce territoire lui permet d'exprimer au mieux ses caractéristiques, comme l'indiquait déjà, vers la fin du XVIII^e siècle, Vincenzo De Caro. À propos du développement de la culture sur le territoire de Giffoni, cet historien salernitain soulignait le potentiel de production des terrains de la région, sur lequel on cultivait le noisetier. Par ailleurs, les territoires des Monts Picentini et de la vallée de l'Irno sont naturellement adaptés à la culture du noisetier, dans la mesure où cet arbuste a toujours été présent dans la région à l'état spontané. En outre, le sol d'origine volcanique offre les meilleures conditions de fertilité et, de manière générale, les propriétés qualitatives de la «Nocciola di Giffoni» résultent de l'heureuse combinaison des facteurs environnementaux, naturels et humains typiques de l'aire de production.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

L'administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Nocciola di Giffoni» au *Journal officiel de la République italienne* n° 75 du 29 mars 2012.

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».

⁽⁴⁾ 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 286/05)

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⁾

«BORNHEIMER SPARGEL»/«SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET BORNHEIM»

N° CE: DE-PGI-0005-0803-17.03.2010

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Bornheimer Spargel»/«Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim»

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

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

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

La «Bornheimer Spargel»/«Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim» — ci-après dénommée de façon uniforme «Bornheimer Spargel» pour faciliter la lisibilité — est une asperge de type *Asparagus officinalis*. Dans la région de Borheim, les principales années de production se situent entre la quatrième et la dixième année de vie de l'asperge. La «Bornheimer Spargel» est proposée sous forme épluchée ou non épluchée. L'épluchage a lieu à la main ou à l'aide d'une machine à éplucher les asperges. La longueur des tiges des asperges blanches et des asperges vertes ne doit pas excéder 22 cm et ne pas être inférieure à 16 cm. L'asperge qui bénéficie de l'IGP «Bornheimer Spargel» doit être bien formée (droite — même si des tiges légèrement incurvées peuvent être acceptées —, entière et avec des pointes resserrées). Elle doit également être tendre. Elle doit être exempte d'odeur et de saveur étrangères, de dommages causés par des rongeurs ou des insectes, de terre ou d'autres souillures. L'asperge est conditionnée (également en cas de vente directe du producteur au consommateur) conformément à la norme CEE-ONU FFV04 (Asperges).

Les particularités de la «Bornheimer Spargel» résident, d'une part, dans son goût typique, puissant et épicé, ainsi que dans sa fraîcheur et, d'autre part, dans sa tendreté.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

—

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

L'ensemble du cycle de production de la «Bornheimer Spargel», de la plantation à la récolte, doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

⁽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.

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

Afin de maintenir la fraîcheur et la tendreté des tiges extraites, celles-ci sont plongées juste après la récolte dans de l'eau glacée afin de subir un «refroidissement de choc». Elles sont ensuite triées par longueur et qualité. Elles sont stockées à une température de 1 à 2 °C et avec un taux d'humidité dans l'air élevé. Le stockage dans l'eau ne doit pas durer plus de 6 heures.

La chaîne du froid ne peut en aucun cas être interrompue par le producteur. Le contenu de chaque emballage doit être homogène, c'est-à-dire qu'il doit contenir uniquement des «Bornheimer Spargel» de qualité, groupe de couleur et taille identiques. La partie visible de l'emballage doit également être représentative de l'ensemble du contenu.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

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

L'aire de production se situe dans une zone climatique privilégiée, le bassin de Cologne, sur les terrasses basses et moyennes du Rhin primitif. Elle est située sur la rive ouest du Rhin, au nord de Bonn et au sud de Cologne, dans une cuvette entre, à l'est, sur l'autre rive du Rhin, les pentes ascendantes du massif schisteux rhénan et, à l'ouest, les hauteurs de «Kottenforst-Ville». Elle englobe le territoire de la commune de Bornheim et certaines parties des communes limitrophes, notamment certaines parties de la commune d'Alfter, de la ville de Brühl, de la ville de Wesseling et de la ville de Bonn. Elle est délimitée de la façon suivante:

Au nord, l'aire de production se termine au parc du château de la ville de Brühl et suit ensuite la route départementale de Brühl jusqu'à Wesseling-Berzdorf. À partir de cet endroit, la délimitation de l'aire suit la rue Rodenkirchener jusqu'à Wesseling-Keldenich. Elle fait ensuite un coude pour passer par «Gut Eichholz» et poursuit vers l'est le long de l'usine de carburants Shell jusqu'à la zone alluviale de Wesseling-Urfelder. La délimitation orientale de l'aire part de la zone alluviale susmentionnée pour remonter le Rhin jusqu'au territoire de la ville de Bonn et la limite entre le quartier de Bonn-Graurheindorf et Bonn. Au sud, la délimitation de l'aire géographique longe les limites des quartiers de la ville appartenant à la zone de production, c'est-à-dire Bonn-Graurheindorf, Bonn-Buschdorf, Bonn-Tannenbusch, Bonn-Dransdorf et Bonn-Messdorf, jusqu'à Bonn-Lessenich et Alfter-Oedekoven, avant de bifurquer vers l'ouest. À l'ouest, la zone de production est délimitée par les rues Alfterer Straße, Gielsdorfer Weg, Pelzstraße, Kronenstraße et Roisdorfer Weg. Au bout du Roisdorfer Weg, la délimitation de l'aire géographique longe les limites de la ville de Bornheim d'abord vers l'ouest, puis vers le nord, jusqu'à la limite entre la ville de Bornheim et la ville de Brühl. La délimitation de l'aire géographique s'incurve vers l'est pour suivre les limites de cette commune jusqu'à la Walberberger Straße (autre dénomination officielle de la rue dans le plan des routes départementales: L 183). La délimitation de l'aire géographique suit alors la L 183 jusqu'à son intersection avec la Pingsdorfer Straße qui rejoint le château de Brühl par le nord-est.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le climat: la ville de Bornheim se situe dans une zone climatique privilégiée entre les grandes villes de Cologne et de Bonn. La vallée du Rhin s'ouvre au sud de Bonn après la rupture opérée par le massif schisteux rhénan et se poursuit jusqu'au bassin de Cologne. Cette plaine est délimitée à l'est par le massif du Siebengebirge et la chaîne de moyenne montagne du Bergisches Land, et à l'ouest par la chaîne de «Kottenforst-Ville». Cette situation en cuvette entre les chaînes montagneuses à l'est et à l'ouest confère à la plaine du Rhin une situation particulièrement protégée. Les conditions climatiques sont donc particulièrement adaptées à la culture de fruits et de légumes. Elles se caractérisent par des températures annuelles moyennes relativement élevées et des précipitations suffisantes. Ainsi, le cycle végétatif commence ici nettement plus tôt et se termine également plus tard que dans les régions voisines.

Le sol: la «Bornheimer Spargel» doit sa typicité à sa situation géographique sur les terrasses basses et moyennes du Rhin primitif. On trouve ici, dans les bras du Rhin primitif, des sols sableux avec leurs couches d'argile originel qui, d'une part, en raison de la forte proportion de sable, favorisent un réchauffement précoce des sols et, d'autre part, procurent à l'asperge, par l'argile glaiseuse qu'ils contiennent, un bon apport en nutriments.

Les facteurs humains: la «Bornheimer Spargel» doit également sa particularité et sa réputation au niveau élevé d'expertise dont disposent traditionnellement les agriculteurs cultivant des asperges dans la région. En 1943, un article de l'Observateur ouest-allemand (Westdeutscher Beobachter) soulignait déjà ce

savoir-faire. Il indique notamment qu'un gastronome peut facilement différencier la «Bornheimer Spargel» d'autres asperges, car on utilisait principalement à Bornheim à l'époque un ancien mode de culture des asperges qui préconisait que les asperges ne soient pas enfouies aussi profondément que selon le mode de culture plus récent pratiqué à Mayence et que, pour cette raison, elles étaient moins fibreuses. Jusqu'à ce jour, même si des méthodes de culture modernes sont utilisées, ce savoir-faire traditionnel est maintenu, car les agriculteurs savent, en raison de cette longue tradition, quelles parcelles de la zone sont particulièrement bien adaptées à la culture des asperges.

5.2. Spécificité du produit

La situation privilégiée de l'aire géographique située dans le bassin de Cologne permet une croissance rapide des turions au printemps. Cette poussée de croissance est importante pour la tendreté et la jutosité des tiges d'asperges.

Le produit jouit d'une réputation particulière. Elle repose sur une longue histoire et est confirmée par des sources actuelles.

Dès l'époque romaine, Bornheim était connu pour être le potager et le verger des colonies romaines (*Colonia bonnensis* et *Colonia agrippina*, les anciens noms de Bonn et de Cologne). Ce sont les Romains qui ont apporté l'asperge et le savoir-faire entourant sa culture sur les bords du Rhin.

La «Bornheimer Spargel» elle-même est une tradition vieille de presque 300 ans. D'anciens registres font état de «nonnes pieuses» qui, dès avant 1719, cultivaient derrière leur couvent d'«Annenkloster» à Alfter une parcelle d'asperges qu'elles considéraient comme leur propriété. Le pouvoir comtal fit acheter vers 1769 de nombreuses asperges tout autour de Bornheim afin de les apporter au château de Dyck et à la cour de Cologne. Dès 1840, plusieurs centaines de marchands ambulants allaient depuis Bornheim et les villages environnants jusqu'à Cologne pour y vendre sur les marchés leurs légumes, et notamment leurs asperges.

La culture des asperges dans la région de Bornheim a pris une ampleur significative lorsqu'à la suite de la propagation du phylloxéra au début du 20^e siècle la culture jusqu'alors prédominante de la vigne a été pratiquement réduite à néant.

Sur la page d'accueil du site du «Seeheimer Kreis» (un groupe de travail riche d'une longue tradition au sein du parti social-démocrate allemand, SPD), on trouve en bas sous le titre «Croisière sur le bateau à moteur Beethoven jusqu'à Unkel», l'indication selon laquelle des «Bornheimer Spargel» étaient traditionnellement servies lors des excursions organisées par cette association. Cela démontre que la «Bornheimer Spargel» disposait d'une excellente renommée jusque dans les cercles politiques nationaux dès 1988.

Chaque année, pour célébrer l'ouverture de la saison des «Bornheimer Spargel», une fête des asperges est organisée à Bornheim à laquelle participent largement la presse et le public. À cette occasion est élue la reine des «Bornheimer Spargel». Un article de journal tiré du *Bonner Rundschau* du 11 mai 2010 indique sous le titre «La fête des asperges: la reine de Bornheim vous accueille dans une ambiance festive»: «La «Bornheimer Spargel» est un produit très particulier». Plus loin, il est écrit que le maire s'est réjoui de la journée de l'asperge et de la santé: «La journée de la santé a beaucoup en commun avec la fête de l'asperge! Cette spécialité régionale saine et à la saveur agréable contribue au maintien de la santé et au bien-être général.»

Dans le journal en ligne *Bonner Generalanzeiger Online*, un article daté du 14 mai 2007 affirme que «Les «Bornheimer Spargel» sont en pleine expansion» et que «La fête ne se fait pas uniquement en l'honneur de l'asperge, mais aussi de l'Europe puisque, à côté du maire, le député européen Hieronymi ainsi que les consuls de différents États européens» ont été aperçus. La légende de la photo est la suivante: «L'Europe et les asperges attirent du monde». Cette assimilation entre le continent et le produit démontre l'importance extrême de la «Bornheimer Spargel» pour la région.

En 2008, selon un article du journal «Augenweide und Gaumenfreude», les deux villes voisines de Brühl et Bornheim ont choisi, pour une campagne de promotion de leur région et du tourisme, le slogan «Brühl et Bornheim — toujours une longueur d'asperge d'avance». Cela démontre que ces deux communes elles-mêmes profitent de la renommée particulière de la «Bornheimer Spargel». Le même slogan est utilisé par le guide de voyage à vélo intitulé «Die Bonner Burgenrunde».

Un article de journal du 19 mai 2006 s'intitule «L'asperge de Brühl et de Bornheim est un produit phare».

Selon un article de presse, il a été constaté lors d'une analyse des forces et des faiblesses de la ville de Bornheim que celle-ci disposait «avec l'asperge d'une spécialité locale». Dans la publication du parc naturel du pays du Rhin (*Naturpark Rheinland*) intitulée «Spécialités culinaires de la région de Brühl & Bornheim (2009)» («Kostbarkeiten der Region aus Brühl & Bornheim (2009)»), la «Bornheimer Spargel» est considérée comme le «produit le plus connu de la plaine du Rhin», également apprécié des gastronomes au-delà de la région.

L'article de journal du 14 mars 2012 évoque le projet de la ville de Bornheim de prendre officiellement le nom à l'avenir de «Bornheim — ville de l'asperge» (*Bornheim — Die Spargelstadt*). Cela démontre l'immense réputation dont jouit la «Bornheimer Spargel» aux yeux de la commune.

Une comparaison des prix confirme la réputation particulière de la «Bornheimer Spargel». Cette comparaison des prix portant sur les campagnes de récolte 2009-2011 (à chaque fois d'avril à juin) montre que les asperges avec l'appellation «Bornheimer Spargel» affichaient constamment des prix supérieurs de 10 % à celles qui étaient commercialisées sous l'appellation «Deutscher Spargel» (asperges allemandes).

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 saveur typique, puissante et épicée particulière découle des conditions pédoclimatiques spécifiques au lieu de culture. Le sol sableux favorise une croissance régulière. La couche d'argile située au-dessous apporte des minéraux. La fraîcheur et la tendreté particulières des tiges sont dues aux sols de l'aire géographique qui sont particulièrement propices à la culture de l'asperge et au traitement après la récolte, le stockage dans l'eau ne devant pas durer plus de 6 heures.

L'excellente renommée de la «Bornheimer Spargel» se fonde sur les caractéristiques exceptionnelles de son goût, le vaste savoir-faire traditionnel des agriculteurs locaux et la longue histoire du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

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

Markenblatt, cahier n° 27 du 3 juillet 2009, partie 7a-aa, p. 12.

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/6200>

⁽³⁾ Cf. note 2.

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