

Journal officiel

de l'Union européenne

C 70



Édition
de langue française

Communications et informations

57^e année
8 mars 2014

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2014/C 70/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6974 — Metinvest/Lanebrook/Southern GOK) ⁽¹⁾	1
2014/C 70/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.7075 — Cintra/Abertis/Itinere/BIP & Drive JV) ⁽¹⁾	2

IV *Informations*

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

Commission européenne

2014/C 70/03	Taux de change de l'euro	3
--------------	--------------------------------	---

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

V Avis

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

Commission européenne

2014/C 70/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7193 — Gores/Premier Foods/Hovis) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	4
--------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2014/C 70/05	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	6
--------------	---	---



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

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6974 — Metinvest/Lanebrook/Southern GOK)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 70/01)

Le 5 février 2014, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32014M6974.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire COMP/M.7075 — Cintra/Abertis/Itinere/BIP & Drive JV)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2014/C 70/02)

Le 18 février 2014, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32014M7075.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

7 mars 2014

(2014/C 70/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3894	CAD	dollar canadien	1,5261
JPY	yen japonais	143,02	HKD	dollar de Hong Kong	10,7820
DKK	couronne danoise	7,4630	NZD	dollar néo-zélandais	1,6341
GBP	livre sterling	0,82850	SGD	dollar de Singapour	1,7552
SEK	couronne suédoise	8,8590	KRW	won sud-coréen	1 475,83
CHF	franc suisse	1,2191	ZAR	rand sud-africain	14,7777
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,5109
NOK	couronne norvégienne	8,2780	HRK	kuna croate	7,6565
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 821,42
CZK	couronne tchèque	27,333	MYR	ringgit malais	4,5246
HUF	forint hongrois	310,00	PHP	peso philippin	61,570
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	50,4997
PLN	zloty polonais	4,1920	THB	baht thaïlandais	44,833
RON	leu roumain	4,4973	BRL	real brésilien	3,2387
TRY	livre turque	3,0483	MXN	peso mexicain	18,2956
AUD	dollar australien	1,5216	INR	roupie indienne	84,8382

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

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.7193 — Gores/Premier Foods/Hovis)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 70/04)

1. Le 3 mars 2014, 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 les entreprises Gores Group LLC («Gores», États-Unis) et Premier Foods plc. («Premier Foods», Royaume-Uni) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de Hovis Limited («Hovis», Royaume-Uni), société nouvellement créée constituant une entreprise commune, par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— Gores: société de capital-investissement exerçant ses activités principalement aux États-Unis et en Europe occidentale,

— Premier Foods: fabrication et distribution d'articles d'épicerie, notamment de pain et de produits de boulangerie, de farine, de gâteaux, de plats cuisinés, de soupes, de sauces préparées, de desserts, de bouillons et de sauces au jus de viande, principalement au Royaume-Uni,

— Hovis: fabrication et distribution de farine et de produits de boulangerie.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations 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.7193 — Gores/Premier Foods/Hovis, à l'adresse suivante:

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2014/C 70/05)

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⁾.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL**relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****«ФИЛЕ ЕЛЕНА» (FILE ELENA)****N° CE: BG-TSG-0007-01017-23.07.2012****1. Nom et adresse du groupement demandeur**

Nom du groupement ou de l'organisation (le cas échéant): Sdruzhenie «Traditsionni surovo-susheni mesni produkti» (STSSMP)

Adresse: bul. «Shipchenski prohod», bl. 240, vx. A, ap. 6, et. 3

1111 Sofia

BULGARIA

Tél. +359 29712671

Fax +359 29733069

Courriel: office@amb-bg.com

2. État membre ou pays tiers

Bulgarie

3. Cahier des charges**3.1. Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007]**

«Филе Елена» (File Elena)

3.2. Il s'agit d'un nom

spécifique en lui-même

indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le «Filet Elena» est une spécialité de viande crue et séchée, fabriquée à partir de filet de porc. Il tire son nom de la ville d'Elena, qui se trouve dans le nord de la Bulgarie, sur les contreforts boisés du Balkan d'Elena. Le nom est spécifique en lui-même, puisqu'il est connu sur l'ensemble du territoire bulgare et a acquis une visibilité sans que la région géographique ait une incidence sur la qualité ou les caractéristiques du produit.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 1. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.3. *Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006*

- Enregistrement accompagné de la réservation du nom
- Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. *Type de produit*

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

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

Le «File Elena» est un produit carné cru, séché et pressé, préparé à base de filet de porc réfrigéré ou congelé, matières premières auxiliaires et d'épices naturelles. Il peut être consommé directement par tous les groupes de consommateurs.

Caractéristiques physiques — forme et dimensions

— Forme ovoïde-cylindrique allongée et aplatie, sans dimensions particulières.

Propriétés chimiques

- Teneur en eau en pourcentage de la masse totale: max. 55 %;
- sel de cuisine en pourcentage de la masse totale: pas plus de 3,5 %;
- nitrites (quantité résiduelle dans le produit préparé): pas plus de 50 mg/kg;
- pH: jamais inférieur à 5,4.

Caractéristiques sensorielles

- Aspect extérieur et couleur: surface propre, bien séchée, recouverte de sarriette et de poivre noir, de couleur verte (en raison de la sarriette).
- Surface de coupe: le tissu musculaire est de couleur rouge rosé, de teinte plus foncée sur les côtés, tandis que la couleur des graisses va du rose pâle à la teinte crème.
- Goût et arôme: de caractère, agréable, modérément salé, avec la saveur intense des épices ajoutées, exempt de saveur et d'odeur étrangères.
- Consistance: dense et élastique.

Le «File Elena» peut être commercialisé sous forme de pièces entières, en morceaux ou en tranches, sous vide, sous cellophane ou emballé sous atmosphère protectrice.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

Composition:

- Filet de porc réfrigéré ou congelé: 100 kg.
- Mélange de salaison pour 100 kg de filet de porc: 3,5 kg de sel de table; 40 g d'antioxydant — acide ascorbique (E300); 100 g de nitrate de potassium ou 85 g de nitrate de sodium; 500 g de sucre cristallisé raffiné.
- Mélange d'assaisonnement pour 100 kg de filet de porc: 2 kg de sarriette et 200 g de poivre noir moulu.
- Ficelle autorisée à des fins alimentaires.

Méthode de production:

Pour produire le «File Elena», on utilise du filet de porc réfrigéré ou congelé d'un pH allant de 5,6 à 6,2. Le filet est découpé à l'aide d'un couteau le long de la surface saillante des côtes, en descendant le long de la colonne vertébrale et le long du processus transverse. On découpe ensuite le tissu musculaire situé entre les processus transverses des vertèbres thoraciques. Les différents filets de porc sont placés, après enlèvement des graisses et des fascias, dans des récipients propres en vue de la salaison. Aux fins d'une

meilleure répartition des composants dans le mélange de salaison, on mélange d'abord des nitrates et le sel de cuisine, puis on ajoute les autres éléments. La salaison est effectuée en voie sèche: chaque filet est frotté manuellement ou mécaniquement avec le mélange de salaison. Les pièces ainsi salées sont disposées en plusieurs rangées dans des récipients adéquats entreposés dans des locaux de réfrigération à une température comprise entre 0 et 4 °C. Après 5 jours, elles sont disposées en sens inverse (les pièces du haut étant interverties avec celles du bas), puis conservées pendant 5 jours de plus, au minimum, dans les mêmes conditions. Au terme de la salaison, chaque pièce est munie d'une ficelle. Les filets ainsi préparés sont suspendus à des profilés ou à des poutres en bois ou en métal, qui sont placés dans des chariots à saucisses en acier inoxydable. Il est veillé à ce que les pièces ne soient pas en contact les unes avec les autres. Les pièces suspendues dans les chariots sont mises à égoutter à des températures ambiantes ne dépassant pas 12 °C pendant 24 heures maximum. Une fois égouttées, elles sont placées dans des chambres de séchage (séchage naturel ou climatisé), avec possibilité de réguler les paramètres de la température et de l'humidité. Le séchage a lieu à des températures ambiantes de 12 à 17 °C, avec une humidité relative de 70 à 85 %. Au moment du séchage, le produit fait l'objet d'un pressage dans des presses à panneaux en bois. Le pressage des filets dure de 12 à 24 heures. Un premier pressage a lieu lorsque les pièces sont légèrement sèches et qu'une fine croûte de surface est sensible à la palpation. Le pressage est effectué à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le produit ait bien séché et que les pièces aient la forme adéquate. Les presses doivent absorber l'humidité qui se dégage et sont donc fabriquées en matière naturelle (bois), qui peut être assainie et être asséchée. L'aspect extérieur définitif du produit est le résultat du pressage. Après le dernier pressage, les filets sont roulés dans un mélange pré-homogénéisé de poivre noir moulu et de sarriette broyée, conformément à la recette.

L'ensemble du processus de séchage dure entre 25 et 30 jours, en fonction de la taille des morceaux, jusqu'à l'obtention d'une consistance dense et élastique.

3.7. *Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

La spécificité du «File Elena» est due aux caractéristiques suivantes:

- Matière première: partie hautement qualitative de la carcasse de porc, ayant une haute valeur nutritive, à savoir le faux-filet;
- surface du produit: recouverte de sarriette et poivre noir dans les proportions adéquates, selon la recette, ce qui confère au produit une couleur verdâtre spécifique, que n'ont pas les autres spécialités de viande crue et séchée de la même catégorie;
- goût et arôme: le goût et l'arôme caractéristiques du produit sont dus à un ensemble d'ingrédients soigneusement sélectionnés et transformés, aux conditions particulières de séchage et de pressage, et à l'assaisonnement judicieusement choisi. À cet égard, la sarriette joue un rôle important en conférant au produit son goût distinctif et spécifique.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

Le «File Elena» est une spécialité de viande crue et séchée fabriquée à partir de viande non broyée. Les traditions séculaires du peuple bulgare en matière de préparation de spécialités à base de viande bovine, ovine et caprine ont ensuite permis d'appliquer une technique similaire à la viande porcine. Dans plusieurs régions du pays, lorsque l'élevage porcin était possible, la préparation domestique de ce type de produits s'est développée. Toutefois, à l'époque où la Bulgarie faisait partie de l'Empire ottoman, il était pratiquement impossible, pour des raisons religieuses, de commercialiser les produits à base de viande porcine. Les premiers cas connus de production d'un produit de ce type à partir de viande porcine datent de 1855. Stoyan Arnaudov, de Gabrovo, produisait, dans ses ateliers, de la viande de porc crue séchée pour 2 090 groschen, une somme importante pour l'époque [Petar Tsonchev: *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (L'économie de Gabrovo dans le passé), Maison d'édition Hudozhnik, Sofia, 1929].

Le premier document de normalisation relatif au produit «File Elena» est la norme sectorielle ON 18 64338-73, «Elena», filet de porc cru et séché, ministère de l'agriculture et de l'alimentation, Sofia, 1973, qui a été élaborée par les ingénieurs Ivan Konovski et Trendafil Ignatov. La technique de production de cette spécialité a finalement été établie au début des années 1980, lorsque l'industrie de la viande était sous contrôle de l'État, sur la base de la longue expérience acquise par les spécialistes travaillant dans

des entreprises de la région d'Elena. Ont alors été publiés le dernier document normatif de l'État TU 22/18.5.1983 (Spécifications techniques relatives au «File Elena», filet de porc cru et séché), NAPS, Sofia, 1983, et les instructions techniques annexées (Instructions techniques relatives à la production de «File Elena», filet de porc cru et séché, ministère de l'agriculture et de l'alimentation, Sofia, 1983). C'est sur la base de ces documents que le «File Elena» est produit jusqu'à aujourd'hui.

La technique de production et la recette du produit sont également décrites dans le *Sbornik tehnologičeski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* (Recueil d'instructions techniques pour la production de produits carnés), dans l'instruction technique relative à la production de spécialités à base de filet de porc — (p. 319) «File Elena», NAPS-DSO «Rodopa», Institut pour l'industrie de la viande, Sofia, 1980, et dans le *Tehnologičeski narachnik za dobiv i prerabotka na meso ot svine, edar i dreben rogat dobitak* (Manuel technique pour la production et la transformation de viande porcine, bovine, ovine et caprine) (p. 98), DSO «Rodopa», Institut pour l'industrie de la viande, Sofia, 1984. En 2003, l'Association des transformateurs de viande de Bulgarie a rassemblé les recettes et techniques traditionnelles pour les spécialités à base de viande crue et séchée non broyée dans un recueil des techniques et recettes traditionnelles bulgares (*Sbornik s traditsionni balgarski resepturi i tehnologii*), où l'on peut trouver des informations concernant le «File Elena» aux pages 88 et 89.

Le caractère traditionnel du «File Elena» se reflète dans:

- la composition de la recette, qui n'a pas changé;
- les méthodes utilisées dans le processus de fabrication;
- le goût traditionnel.

Caractère traditionnel de la recette, demeuré inchangé au cours des années. Le caractère traditionnel de la recette se reflète dans la matière première de base, la composition du mélange de salaison et celle du mélange d'assaisonnement (décrites au point 3.6). Cette recette date des premières descriptions du produit figurant dans les documents *norme sectorielle ON 18 64338-73 et TU 22/18.5.1983*, précités, qui ont été conservés jusqu'à ce jour.

Les méthodes traditionnelles qui sont utilisées dans le processus de production et caractérisent le «File Elena», figurent également dans les notes de l'ingénieur Hristo Savatov, spécialiste de longue date dans l'entreprise Mesokombinat «Rodopa», à Veliko Tarnovo.

Les méthodes traditionnelles incluent les méthodes de salaison, de pressage, de séchage et de disposition dans le mélange d'assaisonnement.

- La salaison est effectuée en voie sèche: chaque filet est frotté manuellement ou mécaniquement avec le mélange de salaison. Le processus de maturation de la viande débute au moment de la salaison, qui dure au moins 10 jours.
- Un autre élément traditionnel du produit est la répartition uniforme de l'humidité, assurée par le pressage qui permet un séchage équilibré garantissant le bon déroulement du processus de maturation de la viande. Aux fins du pressage, on utilise des presses en bois naturel. Le bois assure une stabilité à la pression et absorbe en partie l'humidité qui se dégage du produit, ce qui est important non seulement pour la forme du produit, mais aussi pour le développement naturel de la microflore spécifique.
- Le séchage du produit s'effectue selon des paramètres particuliers de température et d'humidité de l'air en vue de la sélection de la microflore spécifique qui contribue à l'obtention d'un produit fini présentant les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et gustatives qui le caractérisent. La technologie traditionnelle exige que les installations de séchage et de maturation permettent le développement et la conservation de la microflore lactique spécifique à la Bulgarie. Cet ajustement à la nature, qui est préservé dans la méthode traditionnelle de séchage, est le fruit du travail et des connaissances de générations de technologues bulgares, ainsi qu'il ressort du premier document technique datant de 1973.
- Les éléments caractéristiques du mélange d'assaisonnement sont sa préparation et son application. Traditionnellement, on prépare la sarriette séchée en l'émiettant, et non en la moulant, et on applique le mélange d'assaisonnement en y roulant les filets. Ces méthodes traditionnelles de préparation (émietter la sarriette) et d'application (rouler) du mélange d'assaisonnement permettent de conserver les huiles essentielles contenues dans la préparation, qui lui confèrent un goût plus corsé à la consommation. La couleur vert frais du mélange d'assaisonnement dont est enduit le produit est ainsi préservée.

Le goût du «File Elena» est demeuré inchangé au cours des longues années de fabrication et de commercialisation du produit.

Formation du goût traditionnel

La microflore naturelle sélectionnée selon les méthodes traditionnelles de séchage et de pressage ainsi que les épices soigneusement choisies et équilibrées forment le bouquet aromatique et gustatif du «File Elena», qui a été conservé jusqu'à ce jour.

Selon le professeur Boshkova, la fabrication du «File Elena» est liée à des processus microbiologiques, physicochimiques et biochimiques complexes, qui se déroulent dans les matières premières carnées pendant leur salaison, leur maturation, leur séchage et leur pressage [Boshkova Kalinka, «Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata» (Microbiologie de la viande, du poisson et des œufs), Plovdiv, 1994]. Ces processus aboutissent notamment à la formation de couleur stable, de la bonne structure et de l'arôme et du goût agréables du produit fini «File Elena», qui s'expliquent par la composition de la microflore naturelle et son développement dans les matières premières carnées. La microflore est principalement composée de micrococci (*M. varians*) et de lactobacilles (*L. plantarum*, *L. casei*). Des études ont été réalisées à cet égard par V. Peneva, S. Brachkova, G. Stoeva et S. Kuncheva: «Sadarzhanie na nitriti v mesni produkti (Les nitrates dans les produits carnés), Deuxième symposium international sur les nitrites et la qualité des produits carnés, p. 115, Recueil d'articles, Varna, 1984, et par R. Kiseva: «Usavershenstvuvane na tehnologiyata za proizvodstvo na surovo-susheni mesni produkti ot nerazdrobeni surovini. Disertatsiya» (Dissertation sur le perfectionnement de la technique de production de produits carnés crus et séchés à partir de matières premières non broyées), Institut de l'industrie de la viande, Sofia, 1985.

Le «File Elena» est un produit qui a été récompensé à de nombreuses reprises lors de foires et expositions en Bulgarie et à l'étranger: prix et médailles d'or lors de la 57^e exposition internationale à Bruxelles en 1986, au concours «Secret du goût bulgare» lors de l'exposition internationale spécialisée de la viande et des produits carnés «Meatmania» à Sofia (Yubileino izdanie «10 godini AMB — 1994-2003», p. 22 à 30), et lors des foires internationales de l'IFFA en 2010 et 2013 en Allemagne. Il a également obtenu un certificat d'excellence lors du concours des produits traditionnels bulgares organisé par l'ambassade du Royaume de Belgique à Sofia en 2007.

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle de la spécificité [article 4 du règlement (CE) n° 1216/2007]

Les contrôles effectués pendant et après le processus de fabrication portent sur les aspects suivants:

- conformité des matières premières carnées utilisées avec les exigences visées au point 3.6 du cahier des charges;
- respect des proportions indiquées dans la recette pour les matières premières carnées et le mélange de salaison. Le contrôle est effectué pendant le dosage du mélange de salaison et son association avec les matières premières carnées, les quantités de matières premières et d'épices devant être conformes aux exigences de la recette;
- respect du processus de production technique pendant la salaison des pièces de viande façonnées, conformément au point 3.6;
- contrôle de la température et de l'humidité pendant le processus d'égouttage et de séchage du produit et contrôle visuel du produit;
- respect des exigences en matière d'aspect extérieur et de couleur au moyen d'un contrôle visuel du produit à l'issue du processus de séchage;
- conformité avec les exigences relatives à la surface de coupe, à la consistance, à l'arôme et au goût au moyen d'une analyse minutieuse du produit fini, conformément au point 3.5;
- respect des paramètres physico-chimiques exigés pour le produit fini, conformément au point 3.5 du cahier des charges, au moyen de méthodes laboratoires validées.

Les paramètres ci-dessus doivent être contrôlés une fois par an. En cas de constatation du non-respect d'une étape donnée, la fréquence des contrôles devient semestrielle.

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges4.1. *Nom et adresse*

Nom: Q Certificazioni S.r.l.
Adresse: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tél./Fax +359 32649228
Téléphone portable +359 897901680
Courriel: office@qci.bg

public privé

4.2. *Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme*

L'organisme visé au point 4.1 effectue les contrôles liés à la vérification du respect de toutes les conditions définies dans le cahier des charges.

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