



### Sommaire

#### IV Informations

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

###### Commission européenne

2016/C 94/01	Taux de change de l'euro .....	1
2016/C 94/02	Décision de la Commission du 9 mars 2016 instituant un groupe d'experts de la Commission relatif aux objectifs d'interconnexion électrique .....	2

##### INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2016/C 94/03	Types de gaz et pressions d'alimentation correspondantes, conformément à l'article 2, paragraphe 2, de la directive 2009/142/CE du Parlement européen et du Conseil concernant les appareils à gaz .....	6
--------------	--	---

#### V Avis

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

###### Commission européenne

2016/C 94/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7952 — Bridgepoint Group/Smyk Group) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	7
--------------	---	---

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2016/C 94/05

Publication en application de l'article 26, paragraphe 2, 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 en ce qui concerne une dénomination de spécialité traditionnelle garantie ...

8

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

9 mars 2016

(2016/C 94/01)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,0973	CAD	dollar canadien	1,4705
JPY	yen japonais	123,63	HKD	dollar de Hong Kong	8,5216
DKK	couronne danoise	7,4614	NZD	dollar néo-zélandais	1,6192
GBP	livre sterling	0,77135	SGD	dollar de Singapour	1,5171
SEK	couronne suédoise	9,2920	KRW	won sud-coréen	1 329,63
CHF	franc suisse	1,0978	ZAR	rand sud-africain	16,8748
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,1466
NOK	couronne norvégienne	9,3964	HRK	kuna croate	7,5620
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 452,27
CZK	couronne tchèque	27,047	MYR	ringgit malais	4,5147
HUF	forint hongrois	309,62	PHP	peso philippin	51,417
PLN	zloty polonais	4,3149	RUB	rouble russe	78,7670
RON	leu roumain	4,4637	THB	baht thaïlandais	38,724
TRY	livre turque	3,1902	BRL	real brésilien	4,0740
AUD	dollar australien	1,4650	MXN	peso mexicain	19,5511
			INR	roupie indienne	73,6840

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

**DÉCISION DE LA COMMISSION****du 9 mars 2016****instituant un groupe d'experts de la Commission relatif aux objectifs d'interconnexion électrique**

(2016/C 94/02)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

considérant ce qui suit:

- (1) Le Conseil européen des 20 et 21 mars 2014 a appelé à mettre en œuvre rapidement toutes les mesures nécessaires pour atteindre l'objectif consistant à assurer l'interconnexion d'au moins 10 % de la capacité installée de production d'électricité de tous les États membres. Le Conseil européen a invité la Commission à proposer des objectifs spécifiques en matière d'interconnexion, à atteindre d'ici 2030.
- (2) La communication de la Commission intitulée «Stratégie européenne pour la sécurité énergétique»<sup>(1)</sup> a proposé que l'objectif d'interconnexion dans le secteur de l'électricité, de 10 % actuellement, soit porté à 15 % pour 2030, tout en tenant compte des aspects liés aux coûts et du potentiel des échanges commerciaux dans les régions concernées.
- (3) Le Conseil européen des 23 et 24 octobre 2014 a invité la Commission à faire régulièrement rapport au Conseil européen, le but étant d'atteindre l'objectif de 15 % d'ici 2030, comme la Commission l'a proposé, et de l'atteindre principalement par la mise en œuvre de projets d'intérêt commun.
- (4) Dans sa communication sur un «cadre stratégique pour une Union de l'énergie résiliente, dotée d'une politique clairvoyante en matière de changement climatique»<sup>(2)</sup>, la Commission a rappelé qu'un objectif minimal spécifique d'interconnexion a été fixé pour l'électricité: assurer, d'ici à 2020, l'interconnexion de 10 % de la capacité installée de production d'électricité des États membres. Dans le même texte, la Commission a déclaré qu'elle ferait connaître en 2016 les mesures nécessaires pour atteindre un objectif de 15 % d'ici à 2030.
- (5) Dans sa communication intitulée «Réaliser l'objectif de 10 % d'interconnexion dans le secteur de l'électricité»<sup>(3)</sup>, la Commission a souligné que l'achèvement du marché intérieur de l'électricité, mettant fin notamment à l'isolement des «îlots électriques», la sécurité de l'approvisionnement en énergie pour tous les consommateurs et l'augmentation de la part de production d'électricité variable provenant de sources d'énergie renouvelables nécessitent une capacité d'interconnexion supérieure à 10 %, et que les efforts de l'Union européenne et des États membres doivent être guidés par l'idée que tous les États membres devraient atteindre au moins 15 % d'interconnexion d'ici à 2030.
- (6) Le Conseil européen des 19 et 20 mars 2015 a appelé de ses vœux l'accélération des projets d'infrastructure pour l'électricité et le gaz, y compris notamment les interconnexions vers les régions périphériques, afin d'assurer la sécurité énergétique et le bon fonctionnement du marché intérieur de l'énergie.
- (7) Dans le même temps, en raison des différences entre les États membres en ce qui concerne la situation géographique et la structure du bouquet énergétique et de l'approvisionnement en énergie, une approche au cas par cas s'impose, fondée sur une évaluation approfondie des goulets d'étranglement, en tenant compte des coûts. Les structures de coopération régionale, à savoir les groupes régionaux pour l'électricité établis par le règlement n° 347/2013 du Parlement européen et du Conseil<sup>(4)</sup> (règlement TNT-E) et les groupes à haut niveau sur les infrastructures énergétiques, constitueront un cadre précieux pour la concertation et la prise de décisions sur la marche à suivre.
- (8) Ces groupes à haut niveau apportent une dimension politique ainsi qu'une direction et des orientations stratégiques pour le travail technique, et aident à déterminer et promouvoir les projets prioritaires pour les régions concernées. Outre le groupe à haut niveau du plan d'interconnexion des marchés énergétiques de la région de la Baltique (PIMERB), qui a fait l'objet d'une réforme en 2015, deux nouveaux groupes à haut niveau ont été créés en 2015: le groupe à haut niveau pour les interconnexions en Europe du Sud-Ouest (péninsule ibérique) et le groupe à haut niveau sur la connexion gazière pour l'Europe centrale et du Sud-Est (CESEC).

<sup>(1)</sup> COM(2014) 330 final.<sup>(2)</sup> COM(2015) 80 final.<sup>(3)</sup> COM(2015) 82 final.<sup>(4)</sup> Règlement (UE) n° 347/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2013 concernant des orientations pour les infrastructures énergétiques transeuropéennes, et abrogeant la décision n° 1364/2006/CE et modifiant les règlements (CE) n° 713/2009, (CE) n° 714/2009 et (CE) n° 715/2009 (JO L 115 du 25.4.2013, p. 39).

- (9) Le groupe devrait avoir pour mandat de fournir à la Commission et aux structures de coopération régionale des avis techniques sur la meilleure façon de traduire l'objectif de 15 % d'interconnexion en objectifs régionaux, nationaux et/ou frontaliers, ainsi que sur des questions techniques essentielles pour la mise en œuvre des interconnexions nécessaires, y compris les questions liées à la réalisation de l'objectif de 10 % d'interconnexion.
- (10) La structure du groupe d'experts devrait viser à garantir une représentation équilibrée des différents domaines de compétence et centres d'intérêt, tout en assurant une juste répartition entre hommes et femmes et entre origines géographiques. Le groupe devrait, par conséquent, se composer de représentants de l'Agence de coopération des régulateurs de l'énergie (ACER), des réseaux européens des gestionnaires de réseau de transport, et plus particulièrement dans le domaine électrique (ENTSO), ainsi que d'experts et d'organisations concernées représentant l'industrie, les universités et les organisations non gouvernementales, dotés d'une expertise utile dans le domaine du marché intérieur de l'énergie et de l'interconnexion électrique.
- (11) Il convient de définir des règles relatives à la divulgation d'informations par les membres du groupe.
- (12) Les données à caractère personnel doivent être traitées conformément au règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>,

DÉCIDE:

#### *Article premier*

##### **Objet**

Le groupe d'experts relatif aux objectifs d'interconnexion électrique (ci-après «le groupe») est créé.

#### *Article 2*

##### **Mission**

1. Les tâches du groupe sont les suivantes:
  - a) après avoir recensé les facteurs susceptibles d'influer sur les échanges d'électricité entre États membres, fournir à la Commission des avis techniques sur une méthodologie traduisant l'objectif de 15 % d'interconnexion en objectifs régionaux, nationaux et/ou frontaliers à atteindre d'ici à 2030, tout en tenant compte des aspects liés aux coûts et du potentiel des échanges commerciaux dans les régions concernées;
  - b) fournir, sur demande, des avis techniques sur la réalisation de l'objectif de 10 % d'interconnexion, recenser les risques susceptibles d'empêcher la réalisation de cet objectif pour 2020, et proposer à la Commission des solutions permettant de surmonter toute entrave à la mise en œuvre, notamment eu égard au financement des projets et aux procédures d'octroi d'autorisations.
2. Lors de l'exécution des tâches visées au paragraphe 1, le groupe consulte régulièrement les structures de coopération régionale, à savoir les groupes régionaux pour l'électricité établis par le règlement (UE) n° 347/2013, ainsi que les groupes à haut niveau sur les infrastructures énergétiques.

#### *Article 3*

##### **Consultation**

La Commission et la direction générale de l'énergie peuvent consulter le groupe à propos de toute question relative à l'interconnexion électrique.

#### *Article 4*

##### **Composition**

1. Le groupe comprend 15 membres au maximum, sélectionnés parmi les instances et catégories suivantes:
  - a) l'Agence de coopération des régulateurs de l'énergie (ACER);
  - b) les réseaux européens des gestionnaires de réseau de transport d'électricité et de gaz (ENTSO-E et ENTSO-G);
  - c) les organisations et associations d'entreprises européennes du secteur;
  - d) les institutions académiques et scientifiques spécialisées dans le marché intérieur de l'énergie et dans les infrastructures énergétiques, et plus particulièrement dans les questions liées à l'électricité;

<sup>(1)</sup> Règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2000 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données (JO L 8 du 12.1.2001, p. 1).

- e) les organisations non gouvernementales, européennes et internationales, spécialisées dans le marché intérieur de l'énergie et dans les infrastructures énergétiques, et plus particulièrement dans les questions liées à l'électricité;
  - f) des personnes physiques désignées à titre personnel comme experts spécialisés dans le domaine visé à l'article 2, paragraphe 1.
2. Il peut être prévu de désigner un nombre de suppléants égal au nombre de membres. Les suppléants sont désignés selon les mêmes conditions que les membres et remplacent automatiquement les membres absents ou empêchés.
  3. Les membres qui ne sont plus en mesure de contribuer efficacement aux travaux du groupe, qui présentent leur démission ou qui ne satisfont pas aux conditions énoncées à l'article 5, paragraphe 1, du présent acte ou à l'article 339 du traité ne sont plus invités à participer aux réunions du groupe et peuvent être remplacés pour la durée restante de leur mandat.
  4. Les membres nommés à titre personnel agissent en toute indépendance et dans l'intérêt général.
  5. Les données à caractère personnel sont collectées, traitées et publiées conformément au règlement (CE) n° 45/2001.

#### Article 5

##### Nomination

1. Les membres sont nommés par le directeur général de la DG Énergie parmi des spécialistes disposant de compétences dans les domaines visés à l'article 2 et qui ont répondu à l'appel à candidatures.

Les organisations visées à l'article 4, points (c), (d) et (e), proposent chacune un représentant et son suppléant. Le directeur général de la DG Énergie peut refuser un représentant ou un suppléant proposé si celui-ci ne répond pas aux critères définis dans l'appel à candidatures. Dans ce cas, l'organisation concernée est invitée à désigner un autre représentant ou suppléant.

Les membres visés à l'article 4, points (a) et (b), ne sont pas soumis à l'appel public mais nommés directement.

2. Les membres sont nommés pour une période de deux ans et demi, renouvelable une fois.
3. S'agissant des membres désignés à titre personnel, il peut être prévu de désigner un nombre de suppléants égal au nombre de membres. Les suppléants sont désignés selon les mêmes conditions que les membres et remplacent automatiquement les membres absents ou empêchés.
4. Les noms des organisations et des personnes nommées à titre personnel sont publiés dans le registre des groupes d'experts et autres entités similaires de la Commission (ci-après le «registre»).

#### Article 6

##### Fonctionnement

1. Le groupe est présidé par un représentant de la direction générale de l'énergie.
2. En accord avec la direction générale de l'énergie, le groupe peut constituer des sous-groupes chargés d'examiner des questions spécifiques sur la base d'un mandat défini par le groupe. Ces sous-groupes sont dissous aussitôt leur mandat rempli.
3. Le représentant de la Commission peut inviter des experts non-membres du groupe, ayant une compétence particulière sur un sujet inscrit à l'ordre du jour, à participer ponctuellement aux travaux du groupe ou d'un sous-groupe. En outre, le représentant de la Commission peut accorder le statut d'observateur à des personnes physiques, à des organisations au sens de la règle n° 8, point 3, des règles horizontales relatives aux groupes d'experts, ainsi qu'à des pays candidats.
4. Les représentants des membres du groupe et leurs suppléants, ainsi que les experts et observateurs invités, respectent les obligations de secret professionnel énoncées dans les traités et leurs modalités d'application, ainsi que les règles de la Commission en matière de sécurité concernant la protection des informations classifiées de l'Union européenne, définies dans l'annexe des décisions (UE, Euratom) 2015/443 <sup>(1)</sup> et 2015/444 <sup>(2)</sup> de la Commission. En cas de manquement à ces obligations, la Commission est habilitée à prendre toutes les mesures qui s'imposent.
5. Les réunions du groupe et des sous-groupes se tiennent dans les locaux de la Commission. Le secrétariat est assuré par la Commission. Les fonctionnaires de la Commission intéressés par les travaux du groupe et de ses sous-groupes peuvent assister à leurs réunions.

<sup>(1)</sup> Décision (UE, Euratom) 2015/443 de la Commission du 13 mars 2015 relative à la sécurité au sein de la Commission (JO L 72 du 17.3.2015, p. 41).

<sup>(2)</sup> Décision (UE, Euratom) 2015/444 de la Commission du 13 mars 2015 concernant les règles de sécurité aux fins de la protection des informations classifiées de l'Union européenne (JO L 72 du 17.3.2015, p. 53).

6. Le groupe adopte son règlement intérieur sur la base du règlement intérieur type pour les groupes d'experts.
7. Tous les documents pertinents tels que les ordres du jour, comptes rendus et observations des participants sont mis à disposition soit dans le registre, soit au moyen d'un lien dans ce dernier vers un site web spécifique. L'accès à ces sites web n'est pas conditionné à l'enregistrement de l'utilisateur ni soumis à aucune autre restriction. Des exceptions à la publication des documents sont prévues pour le cas où la divulgation de l'un d'eux porterait atteinte à la protection d'un intérêt public ou privé, tel que défini à l'article 4 du règlement (CE) n° 1049/2001 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

#### *Article 7*

##### **Frais de réunion**

1. La participation aux activités du groupe ne donne lieu à aucune rémunération.
2. Les frais de voyage et de séjour supportés par les participants aux activités du groupe sont remboursés par la Commission conformément aux dispositions en vigueur en son sein <sup>(2)</sup>.
3. Ces frais sont remboursés dans la limite des crédits disponibles alloués dans le cadre de la procédure annuelle d'allocation des ressources.

#### *Article 8*

##### **Applicabilité**

La présente décision est applicable pendant cinq ans à compter de la date de son adoption.

Fait à Bruxelles, le 9 mars 2016.

*Par la Commission*

Miguel ARIAS CAÑETE

*Membre de la Commission*

---

<sup>(1)</sup> Règlement (CE) n° 1049/2001 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2001 relatif à l'accès du public aux documents du Parlement européen, du Conseil et de la Commission (JO L 145 du 31.5.2001, p. 43). Ces exceptions sont destinées à protéger la sécurité publique, les affaires militaires, les relations internationales, les politiques financière, monétaire ou économique, la vie privée et l'intégrité d'une personne, les intérêts commerciaux, les procédures judiciaires ainsi que les conseils juridiques, les inspections/enquêtes/audits et le processus décisionnel de l'institution.

<sup>(2)</sup> Décision C(2007) 5858 de la Commission du 5 décembre 2007: «Réglementation relative à l'indemnisation des personnes étrangères à la Commission convoquées en qualité d'expert».

## INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

**Types de gaz et pressions d'alimentation correspondantes, conformément à l'article 2, paragraphe 2, de la directive 2009/142/CE du Parlement européen et du Conseil concernant les appareils à gaz**

(2016/C 94/03)

*(La présente publication est fondée sur des informations fournies par les États membres à la Commission)*

Pays	Famille de gaz	Indice de Wobbe (brut)		Pression d'alimentation en millibars		
		en MJ/m <sup>3</sup> ou en kWh/m <sup>3</sup> (0 °C)	en MJ/m <sup>3</sup> ou en kWh/m <sup>3</sup> (15 °C)	mini- male	nomi- nale	maximale
Danemark	PREMIÈRE	23,60-26,20 MJ/m <sup>3</sup>	22,37-24,84 MJ/m <sup>3</sup>	6 <sup>(1)</sup>	8 <sup>(1)</sup>	15 <sup>(1)</sup>
	Groupe A	6,56-7,28 kWh/m <sup>3</sup>	6,21-6,90 kWh/m <sup>3</sup>			
	DEUXIÈME	50,76-55,80 MJ/m <sup>3</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>	48,12-52,90 MJ/m <sup>3</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>	17 <sup>(1)</sup>	20 <sup>(1)</sup>	25 <sup>(1)</sup>
	Groupe H	14,10-15,5 kWh/m <sup>3</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>	13,37-14,69 kWh/m <sup>3</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>			
	TROISIÈME	76,90-92,10 MJ/m <sup>3</sup>	72,90-87,31 MJ/m <sup>3</sup>	25 <sup>(1)</sup>	30 <sup>(1)</sup>	35 <sup>(1)</sup>
	Groupe B/P	21,36-25,58 kWh/m <sup>3</sup>	20,25-24,25 kWh/m <sup>3</sup>			

<sup>(1)</sup> Pression à l'entrée des appareils en millibars.<sup>(2)</sup> Conditions d'alimentation anormales: À condition que la Danish Safety Technology Authority ait approuvé un plan d'urgence spécial autorisant l'alimentation à des pressions anormales, l'indice de Wobbe peut se situer entre 50,04 et 50,76 MJ/m<sub>n</sub><sup>3</sup> (0 °C)/ 13,9-14,1 kWh/m<sub>n</sub><sup>3</sup> (0 °C).<sup>(3)</sup> Il est permis d'injecter du biogaz épuré de qualité analogue au gaz naturel à un indice de Wobbe compris entre 50,76 MJ/m<sub>n</sub><sup>3</sup> (0 °C) et 55,80 MJ/m<sub>n</sub><sup>3</sup> (0 °C).



V  
(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

**Notification préalable d'une concentration**

**(Affaire M.7952 — Bridgepoint Group/Smyk Group)**

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

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

(2016/C 94/04)

1. Le 23 février 2016, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Bridgepoint Group Limited (Royaume-Uni) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle des entreprises appartenant au groupe Smyk, à savoir Kids International sp. z o.o. (Pologne), Smyk All for Kids SRL (Roumanie), Madras Enterprises Limited (Chypre), Prolex Services Ltd. (Chypre), Spiele Max Holding GmbH (Allemagne), E-Commerce Services sp. z o.o. (Pologne), Paritet-Smyk LLC (Ukraine), LLC Smyk Rus (Russie), Spiele Max AG (Allemagne), Beteiligungs und Dienstleistungs GmbH (Allemagne), Smyk sp. z o.o. (Pologne), Smyk Global Assets sp. z o.o. (Pologne), Mexvet Enterprises Limited (Chypre) et Smyk Global Assets GmbH (Suisse), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Bridgepoint Group Limited: société de capital-investissement spécialisée dans les investissements dans des entreprises européennes de taille moyenne présentes dans toute une série de secteurs, parmi lesquels le commerce de détail, les services aux entreprises, les services financiers, les soins de santé et les médias,
- groupe Smyk: vente au détail, y compris en ligne, de produits pour les enfants, tels que jouets, vêtements pour enfants et produits et accessoires de soins pour bébés/enfants.

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 <sup>(2)</sup>, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7952 — Bridgepoint Group/Smyk Group, à l'adresse suivante:

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

---

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

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication en application de l'article 26, paragraphe 2, 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 en ce qui concerne une dénomination de spécialité traditionnelle garantie**

(2016/C 94/05)

En application de l'article 26, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>, la Hongrie a présenté <sup>(2)</sup> la dénomination «Tepertős pogácsa» en tant que spécialité traditionnelle garantie (STG), conformément au règlement (UE) n° 1151/2012. La dénomination «Tepertős pogácsa» avait précédemment été enregistrée par le règlement d'exécution (UE) n° 1144/2013 de la Commission <sup>(3)</sup> sans réservation du nom, en application de l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil <sup>(4)</sup>, en tant que spécialité traditionnelle garantie, et est actuellement protégée conformément à l'article 25, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012.

Compte tenu de ce qui précède, la Commission publie la dénomination suivante:

**«TEPERTŐS POGÁCSA»**

en vue de permettre son enregistrement au registre des spécialités traditionnelles garanties visé à l'article 22 du règlement (UE) n° 1151/2012.

La présente publication confère un droit d'opposition à l'inscription de la dénomination «Tepertős pogácsa» au registre des spécialités traditionnelles garanties visé à l'article 22 du règlement (UE) n° 1151/2012, conformément à l'article 51 dudit règlement.

Si la dénomination «Tepertős pogácsa» est inscrite au registre, en application de l'article 26, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012, le cahier des charges actuel de la STG «Tepertős pogácsa» tel que publié à l'annexe II du règlement d'exécution (UE) n° 1144/2013 est assimilé au cahier des charges visé à l'article 19 du règlement (UE) n° 1151/2012 pour la STG «Tepertős pogácsa», protégée avec réservation du nom.

Dans un souci d'exhaustivité et conformément à l'article 26, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012, la présente publication comprend le cahier des charges de la STG «Tepertős pogácsa» tel que publié à l'annexe II du règlement d'exécution (UE) n° 1144/2013 <sup>(5)</sup>.

## CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

**«TEPERTŐS POGÁCSA»****N° CE: HU-TSG-0007-0060 — 27.9.2010****1. Cahier des charges****1.1. Nom(s) à enregistrer**

«Tepertős pogácsa»

Lors de sa mise sur le marché, le produit peut comporter sur son étiquette la mention suivante: «magyar hagyományok szerint előállított» (préparé selon les traditions hongroises). Le texte de la mention est également traduit dans d'autres langues officielles.

**1.2. Il s'agit d'un nom:**

- spécifique en lui-même;
- indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

<sup>(1)</sup> Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

<sup>(2)</sup> N° UE: HU-TSG-0107-01404 — 3.12.2015.

<sup>(3)</sup> Règlement d'exécution (UE) n° 1144/2013 de la Commission du 13 novembre 2013 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Tepertős pogácsa (STG)] (JO L 303 du 14.11.2013, p. 17).

<sup>(4)</sup> Règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 93 du 31.3.2006, p. 1). Règlement abrogé et remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

<sup>(5)</sup> Voir note 3.

L'adjectif «tepertős» qui apparaît dans la dénomination du produit vient du nom «tepertő» (rillons), qui désigne les résidus obtenus à partir de lard frit, lesquels, après hachage, constituent, sous forme de crème, la matière première caractéristique du «produit de boulangerie rond salé» ou «fougasse» (pogácsa).

1.3. *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

1.4. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie

1.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1*

La «Tepertős pogácsa» est un produit de boulangerie salé, rond, de forme cylindrique, d'un diamètre de 3 à 5 centimètres et d'un poids de 25 à 50 grammes, fourré aux rillons et au saindoux, levé avec de la levure, à texture moelleuse (omlós) ou feuilletée (leveles), et assaisonné avec du sel et du poivre. Sa surface est de couleur brun-rouge et striée d'un quadrillage. Le fond est lisse et de couleur brun-rouge. À l'intérieur, les morceaux de rillons sont répartis de façon régulière. La variante moelleuse se détache en morceaux, tandis que la variante feuilletée est d'une consistance souple avec une structure en mille-feuille. Le produit a le goût caractéristique des produits frits utilisés dans les rillons; il est agréablement salé et modérément poivré. Il a une teneur en matière grasse comprise entre 20 et 30 % par rapport au poids de la matière sèche et contient des rillons dans une proportion de 25 à 40 % par rapport au poids de farine. La teneur en matière grasse provient à au moins 60 % des rillons.

Caractéristiques organoleptiques:

	«Tepertős pogácsa» moelleuse	«Tepertős pogácsa» feuilletée
Aspect	Ronde, de forme cylindrique régulière	Ronde, de forme cylindrique, peut être légèrement affaissée
Extérieur	Partie supérieure luisante, de couleur brun-rouge, marquée d'un quadrillage profond, côtés de couleur sable mate, face inférieure de couleur brun-rouge mate	
Intérieur	Texture franchement moelleuse, mais non friable. Morceaux de rillons répartis de façon régulière, de couleur légèrement brune	Texture légèrement feuilletée, composée de différentes couches, entre lesquelles on aperçoit des rillons, de couleur modérément brune
Goût	Caractéristique des rillons, agréablement salé et modérément poivré	
Arôme	Caractéristique des rillons et du saindoux; poivré	

Caractéristiques physiques et chimiques:

Teneur en matière grasse: la teneur en matière grasse du produit fini calculée par rapport au poids de la matière sèche est comprise entre 20 et 30 % (m/m).

Teneur en sel: la teneur en sel du produit fini calculée par rapport au poids de la matière sèche est au maximum de 4,0 % (m/m).

1.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1*

Matières premières:

Préparation de la crème à base de rillons:

- rillons de porc sans peau: constituant 70 à 75 % de la crème aux rillons, il s'agit des morceaux de gras agglomérés obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit;
- saindoux: constituant 25 à 30 % de la crème aux rillons, il s'agit de la graisse obtenue pendant que le lard ne comportant pas ou que peu de viande est en train de frire;
- Préparation de la pâte: farine de blé ou farine d'épeautre, œuf, jaune d'œuf, lait, levure, vin blanc ou vinaigre, crème, sel et poivre.

Pour la fabrication de la «Tepertős pogácsa», il est interdit d'utiliser un quelconque type d'additif alimentaire (par exemple, des poudres à lever ou des conservateurs).

Méthode d'obtention:

Selon la méthode de préparation utilisée pour la pâte, la «Tepertős pogácsa» peut avoir une texture moelleuse ou feuilletée.

Préparation de la «Tepertős pogácsa» moelleuse

Première étape: préparation de la crème aux rillons

Les rillons frais, sans peau, sont écrasés au rouleau sur une planche jusqu'à ce que les morceaux les plus gros et les plus irréguliers soient aplatis et que les morceaux frits soient répartis de façon régulière dans la crème. Ils peuvent également être hachés avec un hachoir. Il convient dans ce cas d'utiliser le disque aux perforations les plus petites.

La crème est mélangée avec le saindoux à l'aide d'une cuiller en bois ou d'un mixeur. Une exigence importante concernant les ingrédients composant la crème aux rillons est l'interdiction d'utiliser des additifs, des conservateurs, des rillons d'oie, de la graisse végétale ou de la margarine; seuls les rillons frais sans peau sont autorisés.

La crème aux rillons industrielle doit également respecter les exigences relatives à la fabrication de la crème aux rillons.

Deuxième étape: préparation de la pâte

On répartit dans la farine de blé 250 à 400 grammes de crème aux rillons par kilo de farine afin d'aboutir à un mélange homogène. Pour obtenir une consistance moelleuse, il est absolument nécessaire d'«enrober» les particules de farine avec la crème. Tous les ingrédients, à savoir la farine mélangée à la crème aux rillons et, par kilo de farine, 5 % de levure levée dans le lait, 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 0,02 % de vin blanc ou de vinaigre, 2,5 % de sel, 0,001 % de poivre moulu et de la crème en quantité suffisante pour obtenir une pâte moyennement ferme, sont pétris ensemble. Le pétrissage se poursuit jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée. Le pétrissage ne doit pas être trop intensif si l'on veut obtenir une consistance moelleuse.

En raison de la teneur élevée en matière grasse du produit, il convient de préparer la pâte à partir d'ingrédients froids et de la laisser reposer dans un endroit frais jusqu'à ce qu'elle atteigne une température à cœur de 26 °C. Compte tenu de la nature du produit, la pâte peut être mise au réfrigérateur à une température de + 5-8 °C pour y reposer au moins 3 heures.

Il faut ensuite étaler la pâte levée et refroidie jusqu'à ce qu'elle atteigne l'épaisseur d'un doigt, puis tracer sur la face supérieure de la pâte des lignes perpendiculaires profondes. Il est également possible de réaliser cette opération avec des lames montées avec un espacement d'environ 3 millimètres. La découpe est effectuée généralement à l'aide d'un découpoir à pâte d'un diamètre de 3 à 6 centimètres, en veillant à ce que les formes soient régulières et restent le plus cylindriques possible. La mise en forme finale est effectuée en roulant la pâte avec la paume de la main. Les fougasses sont posées les unes à côté des autres sur la planche à pâtisserie en quantité appropriée pour remplir la plaque de cuisson, puis enduites d'œuf battu à l'aide d'un pinceau en faisant attention à ce que l'œuf ne coule pas sur le tronc des cylindres. Lorsque l'œuf a légèrement séché à la surface, les fougasses sont déposées sur la plaque de cuisson à intervalles réguliers. Les restes de pâte peuvent être rassemblés et pétris au maximum deux fois, sans trop les manier, et être façonnés à nouveau après avoir reposé.

Après avoir placé les fougasses sur la plaque de cuisson, on les fait lever pendant 50 à 55 minutes, puis on les fait cuire à four chaud à 220-240 °C pendant 12 à 15 minutes. Elles sont alors prêtes.

Les produits sont commercialisés sans emballage (en vrac) ou préemballés.

Préparation de la «Tepertős pogácsa» feuilletée

Première étape: préparation de la crème aux rillons

La préparation de la crème aux rillons est similaire à celle réalisée pour la variante moelleuse, à la différence qu'ici, outre le saindoux et les rillons de porc sans peau, on utilise également du sel (environ 1,5 % par rapport au poids de la farine) et du poivre finement moulu (environ 0,001 % par rapport au poids de la farine). L'utilisation du sel à ce stade se justifie par le fait que, si l'on réservait à la préparation de la pâte tout le sel nécessaire pour conférer à la fougasse son goût salé caractéristique, la pâte se déchirerait et ne permettrait pas d'obtenir la texture feuilletée.

La quantité de saindoux indiquée pour la préparation de crème aux rillons est utilisée à hauteur de 50 %, soit la moitié, pour la crème aux rillons, l'autre moitié étant réservée pour la pâte.

## Deuxième étape: préparation de la pâte

La pâte dite «de base» est préparée avec de la farine, le saindoux réservé lors de la préparation de la crème aux rillons et du sel (environ 1 % par rapport au poids de la farine), ainsi que, par kilo de farine, 5 % de levure levée dans le lait, 0,02 % de vin blanc ou de vinaigre et, le cas échéant, 1 œuf, 1 jaune d'œuf et de la crème en quantité suffisante pour obtenir une pâte moyennement souple, ferme et facilement malléable.

Pour cette variante, il est important d'utiliser les ingrédients et la crème aux rillons à des températures basses pour que la crème aux rillons puisse séparer chaque couche de pâte lors de la préparation de la structure feuilletée. Le saindoux étalé entre les minces couches froides de pâte, en fondant lors de la cuisson, empêche les différentes couches de pâte de coller entre elles. Pendant ce temps, l'eau contenue dans la pâte et le saindoux se transforme en vapeur, ce qui a pour effet d'assouplir et de séparer les couches de pâte, processus par lequel le produit en train de cuire se sépare en feuilles.

La fabrication de la structure feuilletée peut être réalisée de deux façons:

- a) la crème aux rillons est étalée régulièrement sur les minces couches de pâte, laquelle est ensuite enroulée en partant de l'une de ses extrémités. La pâte ainsi enroulée est laissée à reposer 15 à 30 minutes, puis est de nouveau étalée en couche mince et enroulée dans une direction perpendiculaire par rapport à l'enroulage précédent. Si cette opération n'est pas réalisée, les fougasses s'affaissent à la cuisson;
- b) la pâte de base reposée est étalée en fine couche et le mélange de rillons est réparti à sa surface à chaque pliage. Il ne s'agit pas dans ce cas d'enrouler mais bien de plier (au minimum trois pliages).

Avant le dernier étalage, la pâte est mise à reposer au moins 15 minutes, puis elle est étalée jusqu'à ce qu'elle mesure l'épaisseur d'un doigt (1 à 2 centimètres); elle est striée à sa surface de lignes perpendiculaires profondes et découpée à l'aide d'un découpoir à pâte de 3 à 6 centimètres de diamètre. Les fougasses sont posées les unes à côté des autres sur la planche à pâtisserie en quantité appropriée pour remplir la plaque de cuisson, puis enduites d'œuf battu à l'aide d'un pinceau en faisant attention à ce que l'œuf ne coule pas sur le tronc des cylindres.

Lorsque l'œuf a légèrement séché à la surface, les fougasses sont déposées sur la plaque du four à intervalles réguliers; on les fait lever pendant 40 à 45 minutes, puis cuire à four chaud à 220-240 °C pendant 8 à 10 minutes. Elles sont alors prêtes.

Les produits sont commercialisés sans emballage (en vrac) ou préemballés.

### 1.7. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le caractère spécifique de la «Tepertős pogácsa» repose sur les éléments suivants:

- les matières premières que sont les rillons de porc et le saindoux,
- la technique particulière de préparation de la pâte,
- les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques.

Les rillons de porc comme matière première conférant le caractère:

Les rillons, qui sont les morceaux obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit, confèrent à la «Tepertős pogácsa» son caractère spécifique. Les rillons ont une teneur en protéines de 12 à 13 % et une teneur en matière grasse de 82 à 84 % et fournissent au moins 60 % de la matière grasse contenue dans le produit.

La technique particulière de préparation de la pâte:

Les rillons, qui sont utilisés lors de la fabrication de la variante moelleuse, permettent également de préparer la pâte par un pliage spécial qui lui confère sa structure feuilletée; en outre, la teneur élevée en matière grasse requiert que la pâte fasse l'objet d'une préparation spéciale dans des conditions froides à 24-26 °C.

Les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques:

En raison de la teneur en matière grasse de 20 à 30 % due à l'utilisation de rillons de porc et de saindoux, la «Tepertős pogácsa» possède une valeur nutritive plus élevée, se dessèche moins rapidement et peut être consommée plus longtemps que d'autres produits de la même catégorie.

### 1.8. Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le mot «pogácsa» (fougasse) est apparu pour la première fois aux environs de 1395 et désignait à l'origine une galette cuite dans les cendres et les braises. Dans les contes populaires hongrois, la fougasse se fit connaître sous le nom de «hamuban sült pogácsa» (fougasse cuite dans les cendres). Jusqu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, la galette, qui était consommée comme du pain, était appelée pain-fougasse ou pain de type fougasse. La variante telle qu'on la connaît aujourd'hui, de dimension plus petite, de forme cylindrique et marquée d'un quadrillage, s'est généralisée en Hongrie à la fin du Moyen-Âge. Cette galette était, avec ses différentes variétés de pâte, la denrée la plus courante dans la cuisine paysanne et sa popularité ne s'est depuis lors jamais démentie.

L'élaboration de la «Tepertős pogácsa» a été rendue possible grâce à deux conditions: d'une part, la coutume de faire frire le gras issu du lard s'est développée et, d'autre part, les rillons sont devenus un mets de tous les jours. D'après la description d'une famille de la moyenne noblesse du département de Somogy datant de 1770, le lard frit et les rillons étaient entrés dès le XVIII<sup>e</sup> siècle dans les habitudes des foyers nobles. La preuve en est apportée par l'inventaire des successions des familles nobles qui indique que les pots à saindoux sont apparus au XVIII<sup>e</sup> siècle dans la Grande Plaine (Cegléd 1850-1900, publication du Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988., p. 28, 30. Szűcs). Il est probable que l'apparition de la coutume de faire frire le lard et de consommer du saindoux dans la tradition populaire paysanne de préparation du porc remonte au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, car le pot à saindoux figurait dès les années 1850 dans les registres paysans de la zone située entre le Danube et la Tisza.

D'après les données ethnographiques qui ont été transmises oralement au tournant du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècles, les rillons étaient utilisés dans les foyers paysans de la région centrale de la Tisza dans la fabrication du savon, et ils ont commencé progressivement à être consommés. Après l'abattage du cochon, les fougasses étaient cuites avec des rillons frais, généralement petits, sans peau. D'importants travaux synthétiques réalisés dans les années 1930 dans le domaine de l'ethnographie font référence à des fougasses réalisées avec de la pâte levée ou non à base de farine de blé et déjà agrémentées, entre autres ingrédients, de rillons [Bátky, Zs., «Táplálkozás» (Alimentation) dans: *A magyarság néprajza* (Ethnographie des Hongrois), Budapest, 1933, p. 100] et on peut donc affirmer que l'ajout de rillons issus du lard frit dans la pâte levée est devenu une habitude commune au début du XX<sup>e</sup> siècle.

Aujourd'hui, la «Tepertős pogácsa» est devenue une composante importante des repas quotidiens et est servie après les plats de soupes (à la viande, aux haricots). Elle est proposée aux participants lors de réunions ou de conférences et constitue un mets privilégié pour les ménagères, particulièrement à l'occasion de fêtes familiales (mariages, baptêmes) ou de fêtes (Noël, Pâques); on la sert également souvent comme mise en bouche dans le cadre du tourisme rural [*Hagyományok Ízek Régiók* (Traditions Goûts Régions), vol. I, p. 145-147.].

Depuis les années 1880 jusqu'à nos jours, plusieurs livres de cuisine attestent de sa renommée, parmi lesquels, Dobos, C. József, *Magyar-Francia szakácskönyv* (Livre de cuisine franco-hongrois), 1881, p. 784-785; Rozsnyai, Károly, *Legújabb nagy házi cukrászat* (Les dernières pâtisseries maison), 1905, p. 350; *Kincses Váncza receptkönyv* (Livre de cuisine de Váncza Kincses), 1920, p. 21; *Az Új idők második receptkönyve* (Le second tome du livre de cuisine des temps modernes), 1934, p. 182; *Hajdú Ernőné: Jaj, mit főztek* (Que vais-je cuisiner?), 1941, p. 73; Rudnay, János, *A magyar cukrászat remekai* (Chefs-d'œuvre de la pâtisserie hongroise), 1973, p. 89.

### 1.9. Exigences minimales et procédure en matière de contrôle du caractère spécifique

Caractère spécifique	Exigences minimales	Procédure de contrôle et fréquence
Teneur en matière grasse	— 20 à 30 % (sur la matière sèche) — Seul le saindoux est autorisé.	Conformément à la description du produit au point 3.5, dans un laboratoire, une fois par semestre.
Rillons (crème de)	— Utilisation de rillons de porc — Utilisation de rillons sans peau	Sur la base du dossier ou de la fiche relatifs au produit, avec une documentation par lot.
Ingrédients	— Conformément à la description du produit au point 3.6 (rillons de porc, saindoux, farine de blé, œuf, jaune d'œuf, lait, levure, vin blanc ou vinaigre, crème, sel, poivre)	Sur la base du dossier ou de la fiche relatifs au produit, avec une documentation par lot.

Caractère spécifique	Exigences minimales	Procédure de contrôle et fréquence
Caractéristiques organoleptiques du produit (intérieur, goût, arôme)	— Texture moelleuse ou feuilletée — Goût et arôme caractéristiques des rillons, avec un poivrage léger	Examen organoleptique à chaque roulement.

## 2. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

### 2.1. Nom et adresse

Nom: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Adresse: Mester u. 81, 1095 Budapest, Hongrie

Tél. +36 14563010

Fax: —

Courriel: oevi@oai.hu

Public  Privé

### 2.2. Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme

L'autorité chargée de la vérification contrôle que les exigences prévues dans le cahier des charges sont bien respectées.

---











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



**Office des publications de l'Union européenne**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**