

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
	<i>I Communications</i>	
	<b>Conseil</b>	
2002/C 168/01	Décision du Conseil du 27 juin 2002 portant nomination des membres titulaires et du membre suppléant des Pays-Bas du comité consultatif pour la libre circulation des travailleurs .....	1
2002/C 168/02	Résolution du Conseil et des représentants des gouvernements des États membres, réunis au sein du Conseil, du 27 juin 2002 relative au cadre de la coopération européenne dans le domaine de la jeunesse .....	2
	<b>Commission</b>	
2002/C 168/03	Taux de change de l'euro .....	6
2002/C 168/04	Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques .....	7
2002/C 168/05	Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques .....	10
2002/C 168/06	Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques .....	12
2002/C 168/07	Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques .....	15
2002/C 168/08	Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques .....	17

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire ( <i>suite</i> )	Page
2002/C 168/09	Consultation publique concernant un projet de recommandation relative aux marchés pertinents de produits et de services dans le secteur des communications électroniques susceptibles d'être soumis à une réglementation <i>ex ante</i> , en application de l'article 15 de la directive 2002/21/CE <sup>(1)</sup> .....	19
2002/C 168/10	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.2819 — Canal de Isabel II/Hidrocantábrico/JV) <sup>(1)</sup> .....	20
2002/C 168/11	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.2842 — Saipem/Bouygues Offshore) <sup>(1)</sup> .....	20
2002/C 168/12	Notification préalable d'une opération de concentration [Affaire COMP/M.2838 — P&O Stena Line (Holding) Ltd] <sup>(1)</sup> .....	21
2002/C 168/13	Communication sur les conséquences de l'expiration du traité instituant la Communauté européenne du charbon et de l'acier (CECA) sur les accords internationaux conclus par la CECA .....	22

---

## II Actes préparatoires

.....

---

## III Informations

### **Commission**

2002/C 168/14	Exploitation de services aériens réguliers — Appel d'offres lancé par la France au titre de l'article 4 paragraphe 1 point d) du règlement (CEE) n° 2408/92 du Conseil pour l'exploitation de services aériens réguliers entre Roanne (Renaison) et Paris (Orly) <sup>(1)</sup> .....	23
---------------	---	----

---

### **Rectificatifs**

2002/C 168/15	Rectificatif à l'avis d'adjudication de la restitution à l'exportation de blé tendre vers tous les pays tiers à l'exclusion de la Pologne, de l'Estonie, de la Lituanie et de la Lettonie; à l'avis d'adjudication de la restitution à l'exportation de seigle vers tous les pays tiers à l'exclusion de l'Estonie, de la Lituanie et de la Lettonie; à l'avis d'adjudication de la restitution à l'exportation d'orge vers tous les pays tiers, à l'exclusion des États-Unis d'Amérique, du Canada, de l'Estonie et de la Lettonie (JO C 129 du 31.5.2002) .....	24
---------------	---	----




---

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

## I

*(Communications)*

## CONSEIL

## DÉCISION DU CONSEIL

du 27 juin 2002

**portant nomination des membres titulaires et du membre suppléant des Pays-Bas du comité consultatif pour la libre circulation des travailleurs**

(2002/C 168/01)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le règlement (CEE) n° 1612/68 du Conseil du 15 octobre 1968 relatif à la libre circulation des travailleurs à l'intérieur de la Communauté <sup>(1)</sup>, et notamment ses articles 26 et 27,

vu la liste de candidature présentée par le gouvernement des Pays-Bas,

considérant ce qui suit:

- (1) Par sa décision du 7 mai 2002 <sup>(2)</sup>, le Conseil a nommé les membres titulaires et suppléants du comité consultatif pour la libre circulation des travailleurs pour la période allant du 7 mai 2002 au 6 mai 2004, à l'exception des représentants du gouvernement des Pays-Bas.
- (2) Il y a lieu de nommer les membres titulaires et le membre suppléant des Pays-Bas du comité consultatif pour la libre circulation des travailleurs pour la durée du mandat restant à courir, soit jusqu'au 6 mai 2004,

DÉCIDE:

*Article premier*Sont nommés membres titulaires et membre suppléant du comité consultatif pour la libre circulation des travailleurs pour la période allant du **24 juin 2002 au 6 mai 2004**:

## REPRÉSENTANTS DU GOUVERNEMENT

a) **Membres titulaires**M<sup>me</sup> G. WIDERA-STEVENS

M. P. A. M. VAN DUN

b) **Membre suppléant**M<sup>me</sup> C. C. VAN DE LOUW*Article 2*La présente décision est publiée, pour information, au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Fait à Luxembourg, le 27 juin 2002.

*Par le Conseil**Le président*

M. ARIAS CAÑETE

---

<sup>(1)</sup> JO L 257 du 18.10.1968, p. 2.<sup>(2)</sup> JO C 119 du 22.5.2002, p. 1.

**RÉSOLUTION DU CONSEIL ET DES REPRÉSENTANTS DES GOUVERNEMENTS DES ÉTATS  
MEMBRES, RÉUNIS AU SEIN DU CONSEIL,**

**du 27 juin 2002**

**relative au cadre de la coopération européenne dans le domaine de la jeunesse**

(2002/C 168/02)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE ET LES REPRÉSENTANTS  
DES GOUVERNEMENTS DES ÉTATS MEMBRES, RÉUNIS AU SEIN  
DU CONSEIL,

considérant ce qui suit:

- (1) Le livre blanc de la Commission européenne intitulé «Un nouvel élan pour la jeunesse européenne» (ci-après dénommé «livre blanc») suggère un nouveau cadre pour la coopération européenne dans le domaine de la jeunesse.
- (2) Le Conseil «Éducation et jeunesse» du 29 novembre 2001 a accueilli favorablement le livre blanc et a proposé d'approfondir le débat en vue de définir le cadre de la future coopération.
- (3) Le Conseil «Éducation et jeunesse» du 14 février 2002 a reconnu, dans ses conclusions, que le livre blanc constitue le point de départ permettant d'établir un cadre de coopération européen dans le domaine de la jeunesse, qui comprend deux volets: d'une part, l'application de la méthode ouverte de coordination et, d'autre part, la prise en compte accrue de la dimension «jeunesse» dans d'autres politiques. La Commission a également exprimé sa volonté de progresser dans l'élaboration de ce cadre en vue de son adoption par le Conseil «Éducation et jeunesse» du 30 mai 2002.
- (4) Le Conseil «Éducation et jeunesse» a déjà adopté diverses résolutions relatives à la participation des jeunes <sup>(1)</sup>, à leur intégration sociale <sup>(2)</sup>, visant à favoriser chez les jeunes le sens de l'initiative, l'esprit d'entreprise et la créativité <sup>(3)</sup>, et relative à la plus-value apportée par le volontariat des jeunes dans le cadre du développement de l'action de la Communauté dans le domaine de la jeunesse <sup>(4)</sup>, ainsi qu'une déclaration concernant la lutte contre le racisme et la xénophobie sur l'Internet par une intensification du travail de sensibilisation auprès des jeunes.
- (5) Par la décision n° 1031/2000/CE du 13 avril 2000, le Parlement européen et le Conseil ont adopté le programme d'action communautaire «Jeunesse» <sup>(5)</sup>, fondé sur l'article 149 du traité et mis en œuvre par la Commission, pour permettre aux jeunes d'acquérir des connaissances, des aptitudes et des compétences qui peuvent être un des fondements de leur développement futur et d'exercer une citoyenneté responsable qui facilite leur intégration active dans la société.

- (6) La déclaration de Laeken, annexée aux conclusions du Conseil européen des 14 et 15 décembre 2001, affirme que l'un des défis fondamentaux que doit relever l'Union européenne est de savoir «comment rapprocher les citoyens, et en premier lieu les jeunes, du projet européen et des institutions européennes».

RAPPELLENT QUE:

1. dans le cadre de la coopération européenne dans le domaine de la jeunesse, établi dans le livre blanc, figurent des aspects complémentaires qui doivent être abordés sous un angle pratique:
  - a) application de la méthode ouverte de coordination aux priorités thématiques qui sont spécifiques au domaine de la jeunesse;
  - b) meilleure prise en compte de la dimension «jeunesse» dans les autres politiques;

SOULIGNENT QUE:

2. la méthode ouverte de coordination sera appliquée de manière flexible et adaptée au domaine de la jeunesse, tout en respectant les compétences des États membres et le principe de subsidiarité;
3. le principe de l'égalité entre les hommes et les femmes énoncé à l'article 2 et à l'article 3, paragraphe 2, du traité et celui de non-discrimination énoncé aux articles 12 et 13 du traité doivent être pris en considération dans toutes les initiatives proposées dans le cadre de la coopération européenne dans le domaine de la jeunesse;
4. les jeunes, organisés ou non, ainsi que les associations de jeunes en tant que représentants de la jeunesse, devraient être associés au cadre de la coopération tant au niveau européen que national;
5. les pays candidats devraient être associés au cadre de la coopération européenne dans le domaine de la jeunesse par tout moyen jugé approprié;
6. INVITENT LA COMMISSION ET LES ÉTATS MEMBRES, CHACUN DANS LEURS DOMAINES DE COMPÉTENCE RESPECTIFS, en ce qui concerne la méthode ouverte de coordination et la prise en compte horizontale de la dimension «jeunesse» dans d'autres politiques et initiatives intéressant les jeunes, à veiller, le cas échéant, à ce que les politiques et les initiatives affectant les jeunes, tant au niveau national qu'euro-péen, prennent en considération des questions telles que les besoins, la situation, les conditions de vie et les attentes des jeunes;

<sup>(1)</sup> JO C 42 du 17.2.1999, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO C 374 du 28.12.2000, p. 5.

<sup>(3)</sup> JO C 196 du 12.7.2001, p. 2.

<sup>(4)</sup> JO C 50 du 23.2.2002, p. 3.

<sup>(5)</sup> JO L 117 du 18.5.2000, p. 1.

EN CE QUI CONCERNE L'APPLICATION DE LA MÉTHODE OUVERTE DE COORDINATION

7. APPROUVENT les quatre priorités thématiques proposées dans le livre blanc, et dont l'importance a été reconnue par le Conseil dans ses conclusions du 14 février 2002:

- a) la participation;
- b) l'information;
- c) les activités de volontariat des jeunes;
- d) une compréhension et une connaissance accrues de la jeunesse;

8. SOULIGNENT que la meilleure manière d'aborder ces priorités thématiques est de procéder de manière flexible, graduelle et progressive, en utilisant, entre autres et le cas échéant, des éléments de la méthode ouverte de coordination définie dans les conclusions du Conseil européen de Lisbonne et dans des documents ultérieurs;

9. INSISTENT sur le fait que les priorités thématiques suivantes devraient être visées.

a) Participation

- Encourager la participation des jeunes dans l'exercice d'une citoyenneté active,
- impliquer les jeunes dans la prise de décision, en particulier le soutien du travail des associations de jeunes et de différentes formes de participation active de la part des jeunes dans la société civile,
- améliorer la participation au niveau local afin de promouvoir des communautés où règne la cohésion sociale,
- stimuler l'échange de bonnes pratiques, notamment par la promotion et l'encouragement de réseaux.

b) Information

- Améliorer les services d'information existants destinés aux jeunes en promouvant en particulier l'information des personnes qui travaillent avec et pour les jeunes,
- encourager les liens entre ces services et l'utilisation de nouvelles technologies.

c) Activités de volontariat des jeunes

- Faciliter les possibilités d'exercice de la solidarité et d'engagement volontaire des jeunes, et promouvoir des réseaux entre tous les acteurs concernés,
- promouvoir des activités volontaires permettant aux jeunes de développer leur sens de l'engagement et de la citoyenneté active, leurs capacités individuelles et sociales et d'acquérir des connaissances et des capacités utiles qui contribuent à leur participation à la société en général et à accroître leurs chances sur le marché du travail,
- encourager la reconnaissance et la valorisation des activités volontaires, notamment par les pouvoirs publics, les entreprises et la société civile.

d) Compréhension et connaissance accrues de la jeunesse

- Faciliter la compilation des études consacrées à la jeunesse, effectuées au niveau national et européen, y compris par des structures de recherche et des associations de jeunes,
- faciliter la mise en réseau des structures de recherche; contribuer à la création d'outils d'étude et de recherche (par exemple des indicateurs),
- examiner, à la lumière d'études existantes, quels seraient, le cas échéant, les travaux qui seraient encore nécessaires à l'appui des priorités actuelles, des questions liées à l'autonomie des jeunes et d'autres questions importantes pour l'avenir;

10. PRENNENT ACTE DES INTENTIONS DE LA COMMISSION, EXPOSÉES DANS LE LIVRE BLANC, ET INVITENT LA COMMISSION:

- a) à rédiger, en consultation avec les États membres, un questionnaire pour chaque priorité, comportant des questions essentielles, à transmettre aux États membres;
- b) — à élaborer, sur la base des réponses des États membres, un rapport de synthèse pour chaque priorité, identifiant les bonnes pratiques et les approches novatrices d'intérêt commun pour les États membres,
- à présenter au Conseil des projets d'objectifs communs, après avoir consulté le Forum européen de la jeunesse, sans exclure d'autres formes de consultation au niveau européen;
- c) à procéder selon le calendrier indicatif proposé au point 19 et, sur la base du rapport des États membres, à effectuer le suivi des objectifs communs de chaque priorité, ce qui peut amener à un ajustement de ces objectifs;

- d) à informer de manière adéquate le Parlement européen, le Comité économique et social et le Comité des régions;

EN CE QUI CONCERNE LES ASPECTS HORIZONTAUX (MEILLEURE PRISE EN COMPTE DE LA DIMENSION «JEUNESSE» DANS LES AUTRES POLITIQUES)

11. INVITENT LES ÉTATS MEMBRES:

- a) à répondre à chaque priorité, sur la base du questionnaire de la Commission, suivant le calendrier indicatif proposé au point 19. Le questionnaire sera structuré de manière à pouvoir identifier les mécanismes existants, les initiatives politiques, les mesures que les États membres projettent d'adopter à court et moyen terme ainsi que des exemples de bonnes pratiques. Des questions, en rapport avec le sujet, peuvent aussi être soumises en vue d'une discussion future;
- b) à établir, avant de répondre au questionnaire de la Commission, les canaux qu'ils considèrent appropriés pour la consultation des jeunes, des associations de jeunes et, le cas échéant, des Conseils nationaux de jeunes ou des organismes similaires;
- c) à mettre en œuvre, dans les limites de leurs compétences et conformément au principe de subsidiarité, les mesures qu'ils jugent appropriées afin d'atteindre les objectifs communs décidés par le Conseil, ainsi que la procédure de suivi qui rendra possible l'établissement du rapport;
- d) à définir le cas échéant, à leur niveau, des mécanismes de suivi, y compris des indicateurs, pour évaluer pour chaque priorité thématique les progrès accomplis, afin de permettre le suivi de la mise en œuvre des mesures prises pour atteindre les objectifs communs visés au point c);

12. PRENNENT ACTE DES PROCÉDURES SUIVANTES:

- a) le Conseil établira, compte tenu d'un projet de la Commission, les objectifs communs et un calendrier pour les rapports de suivi des États membres pour chaque priorité selon les besoins;
- b) le Conseil établira, compte tenu d'un projet de la Commission, les ajustements proposés aux objectifs communs, selon les besoins;
- c) le Conseil, en coopération avec la Commission, joue un rôle central par le biais des présidences successives en assurant la continuité et en préservant la dynamique du processus;
- d) le Conseil peut, en coopération avec la Commission, revoir l'application de la méthode ouverte de coordination dans le domaine de la jeunesse à la lumière des progrès accomplis, et eu égard à l'exercice d'évaluation visé au point 18;

13. DEMANDENT:

- a) d'inclure la dimension «jeunesse» dans d'autres politiques et programmes, tant au niveau national qu'au niveau européen, selon les priorités fixées dans le livre blanc (éducation, éducation et formation tout au long de la vie, mobilité, emploi et intégration sociale, lutte contre le racisme et la xénophobie, autonomie) et d'autres priorités, qui seront définies par le Conseil en coopération avec la Commission;
- b) que les initiatives en faveur des jeunes qui sont prises tant au niveau national que communautaire soient appréhendées de manière cohérente;

14. PRENNENT ACTE DES INTENTIONS DE LA COMMISSION, EXPOSÉES DANS LE LIVRE BLANC, ET INVITENT LA COMMISSION à explorer les moyens qui permettront de prendre en considération les questions concernant les jeunes dans ses propositions ainsi que dans ses programmes et ses initiatives communautaires.

15. PRENNENT ACTE DE L'INTENTION DE LA COMMISSION de créer un groupe de travail chargé de réfléchir sur l'autonomie des jeunes.

16. INDIQUENT que le Conseil, dans le cadre de ses compétences, s'engage à veiller à ce que les intérêts des jeunes soient pris en compte dans d'autres domaines politiques;

17. INVITENT LES ÉTATS MEMBRES à essayer de mettre en œuvre, dans le cadre de leurs compétences et dans la mesure du possible, les objectifs généraux énoncés suite à la prise en compte horizontale de la dimension «jeunesse» dans les autres politiques.

EN CE QUI CONCERNE L'ÉVALUATION DU CADRE DE LA COOPÉRATION DANS LE DOMAINE DE LA JEUNESSE

18. PRENNENT ACTE DES INTENTIONS DE LA COMMISSION, EXPOSÉES DANS LE LIVRE BLANC, ET INVITENT LA COMMISSION à élaborer, au plus tard pour la fin du premier exercice de la mise en œuvre des quatre priorités thématiques et en association avec les États membres, un rapport d'évaluation sur le cadre de coopération qui sera ensuite transmis au Conseil pour examen, après consultation du Forum européen de la jeunesse, sans exclure d'autres formes de consultation. Ce rapport comportera:

- a) l'évaluation de la méthode ouverte de coordination et, le cas échéant, des suggestions de modifications à apporter à cette méthode;

- b) sur la base des informations fournies par les États membres, une synthèse des initiatives nationales et communautaires visant à inclure la prise en compte horizontale de la dimension «jeunesse» dans d'autres politiques.
19. PROPOSENT le calendrier indicatif suivant:
- a) l'application de la méthode ouverte de coordination commencera en juillet 2002, la priorité étant donnée à la participation et à l'information;
- b) d'autres priorités seront traitées de manière graduelle, flexible et progressive selon un calendrier à déterminer par présidence, en consultation avec les États membres et la Commission;
- c) en ce qui concerne l'inclusion de la dimension «jeunesse» dans d'autres politiques et programmes, le calendrier sera coordonné avec les processus concernés;
- d) le rapport d'évaluation sur le cadre de coopération visé au point 18 sera examiné par le Conseil en 2004.
-

## COMMISSION

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

12 juillet 2002

(2002/C 168/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	0,9873	LVL	lats letton	0,5925
JPY	yen japonais	115,62	MTL	lire maltaise	0,4155
DKK	couronne danoise	7,4282	PLN	zloty polonais	4,1263
GBP	livre sterling	0,6382	ROL	leu roumain	32665
SEK	couronne suédoise	9,228	SIT	tolar slovène	226,1963
CHF	franc suisse	1,4681	SKK	couronne slovaque	44,599
ISK	couronne islandaise	85,18	TRL	lire turque	1637000
NOK	couronne norvégienne	7,329	AUD	dollar australien	1,7647
BGN	lev bulgare	1,9462	CAD	dollar canadien	1,5063
CYP	livre chypriote	0,57767	HKD	dollar de Hong Kong	7,7008
CZK	couronne tchèque	29,337	NZD	dollar néo-zélandais	2,042
EEK	couronne estonienne	15,6466	SGD	dollar de Singapour	1,7259
HUF	forint hongrois	246,53	KRW	won sud-coréen	1157,91
LTL	litas lituanien	3,453	ZAR	rand sud-africain	9,8927

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



**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2002/C 168/04)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CEE) n° 2081/92. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens dudit règlement.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP ( ) IGP (x)

**Numéro national du dossier: 8/2000**

**1. Service compétent de l'État membre**

Nom: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Téléphone (39) 064 81 99 68

Télécopieur (39) 06 42 01 31 26

Courrier électronique: [qualita@politicheagricole.it](mailto:qualita@politicheagricole.it)

**2. Groupement demandeur**

2.1. Nom: Associazione per la tutela dei prodotti tipici di Pachino

2.2. Adresse: Via Torino, 24, I-96018 Pachino (SR)

2.3. Composition: producteurs/transformateurs (x) autre ( ).

3. **Type de produit:** tomates. Classe 1.6 — Culture de fruits et légumes et céréales à l'état naturel ou transformés.

**4. Description du cahier des charges**

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2).

4.1. **Nom:** Pomodoro di Pachino.

4.2. **Description:** fruits à l'état frais issus de l'espèce botanique *Lycopersicon esculentum* Mill. On en distingue trois types:

— rondes à peau lisse,

— à côtes,

— tomates cerises (ou *cherry*).

La Pomodoro di Pachino présente les caractéristiques principales suivantes:

- chair ferme,
- cavité placentaire petite,
- teneur élevée en sucre, déterminée par une quantité de solubles solides supérieure à 4,5 degrés Brix.

4.3. **Aire géographique:** la zone de production de la Pomodoro di Pachino comprend la totalité du territoire des communes de Pachino et Portopalo di Capo Passero et une partie des communes de Noto (province de Syracuse) et d'Ispica (province de Raguse), toutes situés dans la partie sud-est de la Sicile. La délimitation de la zone concernée est reproduite à l'annexe (du cahier des charges) sous une forme cartographique.

4.4. **Preuve de l'origine:** la Pomodoro di Pachino est produite dans une zone particulière caractérisée par des températures élevées et par un ensoleillement global sur toute l'année qui est le plus élevé du continent européen (élaboration de données provenant des satellites Land sat et Meteosat). La proximité de la mer détermine un climat modéré, avec de rares gelées hivernales ou printanières.

Cet ensemble de facteurs a conduit au développement des cultures sous serre; cette expansion, conjuguée avec la qualité de l'eau d'irrigation caractérisée par une salinité comprise entre 1 500 et 10 000 ms, impose aux producteurs de cette zone géographique particulière des choix cultureux et, dans le même temps, détermine les caractéristiques organoleptiques de la Pomodoro di Pachino.

La traçabilité du produit est garantie par l'obligation qui est faite aux producteurs de la Pomodoro di Pachino d'inscrire leurs terrains sur un registre prévu à cet effet et de présenter chaque année à l'organisme de contrôle une déclaration de production.

Les structures de conditionnement doivent être inscrites sur un autre registre approprié et présenter une déclaration annuelle du produit mis en œuvre.

4.5. **Méthode d'obtention:** la Pomodoro di Pachino est cultivée sous abri (serre et/ou tunnels recouverts de filets de polyéthylène et autre matériau de couverture). En période estivale, on peut utiliser des filets anti-insectes pour recouvrir les structures de production.

Sauf pour la tomate de type cerise, pour lequel il peut être étalé toute l'année, le repiquage a lieu d'août à février, en respectant une densité de plantation de 2 à 6 plantes par mètre carré.

La forme de culture est verticale, à une ou plusieurs branches.

L'eau d'irrigation provient des puits phréatiques situés dans la zone délimitée, dont la salinité varie de 1 500 à 10 000 ms.

La récolte est faite à la main tous les 3 à 4 jours.

La production maximale autorisée de la Pomodoro di Pachino ne doit pas dépasser les quantités suivantes par type:

- tomate ronde lisse: 100 tonnes/ha,
- tomate à côtes: 75 tonnes/ha,
- tomate cerise (ou cherry): 50 tonnes/ha.

Les cultures hors sol ne sont pas autorisées.

- 4.6. **Lien:** la tomate est le produit typique de l'horticulture de la région de Pachino. Les premières cultures remontent à 1925; elles étaient localisées le long de la bande côtière dans les exploitations qui disposaient de l'eau d'irrigation provenant des puits phréatiques.

Ces premières expériences ont montrées que la production de légumes cultivés dans cette zone était en avance d'environ 15 à 20 jours sur celle des autres zones de production.

L'intérêt pour cette culture était toutefois quelque peu éclipsé par la diffusion de la culture de la vigne. Vers les années 50, les cultures de tomates s'étendirent sur de plus vastes superficies toujours localisées le long de la bande côtière, utilisant les techniques de forçage et de protection des cultures des débuts. En effet, bien que jouissant d'un régime de températures favorable, la bande côtière est soumise à de brutales et exceptionnelles chutes de température et à de fortes oscillations thermiques entre le jour et la nuit, qui ont parfois entraîné la destruction totale de cultures horticoles.

Les techniques de cultures sous abri les plus répandues consistaient à protéger individuellement chaque plante avec des cladodes de figuier d'Inde ou des tuiles plates, ou encore des paillasons, sortes de nattes de chaume entrelacées de fil de fer et renforcées par des tiges de roseaux.

Au début des années 60, on assiste à l'apparition des premières serres réalisées avec des cabanes de roseaux communs et recouvertes d'un voile de polyéthylène. Puis, les années suivantes, les structures des serres devinrent de plus en plus solides et, au lieu de roseaux, on utilisa des piquets de châtaignier et un châssis en bois de sapin. On peut donc dire que la culture sous abri est le résultat d'un processus qui débuta de façon quasiment naturelle pour hâter la culture et la récolte de la tomate.

La profonde crise de la viticulture dans les années 70 conduisit à une profonde reconversion à la culture en serre de nombreuses zones ainsi qu'à l'apparition des premières formes associatives qui lancèrent la commercialisation du produit bénéficiant de l'indication de la zone d'origine Pachino.

Avec l'amélioration des techniques culturales grâce aux procédés modernes d'irrigation localisée, les serres métalliques zinguées commencèrent à s'imposer.

C'est ainsi que, au fil du temps, la renommée de la Pomodoro de Pachino, liée aux caractéristiques qualitatives prononcées des fruits, s'est répandue sur les marchés nationaux et étrangers.

Les conditions pédoclimatiques particulières de la zone de production confèrent au produit les caractéristiques qualitatives qui, associées aux techniques de production adoptées par les producteurs, font de cette culture une caractéristique typique de la zone géographique.

Les qualités de la Pomodoro de Pachino sont liées à ses caractéristiques propres: saveur, consistance de la pulpe, brillant du fruit, consistance et durée de conservation après récolte, caractéristiques reconnues par le consommateur qui recherche la Pomodoro de Pachino sur le marché, ce qui dénote une notoriété et une réputation en Italie comme à l'étranger.

#### 4.7. **Structure de contrôle:**

Nom: So Cert — Società di certificazione Srl

Adresse: Via Castello Ursino, 55, I-95100 Catania.

- 4.8. **Étiquetage:** la tomate de Pachino destinée à être livrée à la consommation doit être conditionnée dans des caissettes ou cageots en carton ou en bois, d'un poids maximal de 10 kilogrammes. Les fruits doivent être disposés en une seule couche et un couvercle sera placé sur les cageots de façon que l'on ne puisse en extraire le contenu sans le casser. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même variété, type, catégorie et calibre. Les fruits doivent être homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration.

Les cageots doivent être identifiés par la mention I.G.P. «Pomodoro di Pachino». Il faudra, en outre, faire figurer sur l'emballage le symbole communautaire prévu par le règlement (CEE) n° 1726/98 de la Commission, les caractéristiques commerciales (catégorie, poids du colis), et le logo identifiant l'IGP «Pomodoro di Pachino» (voir le logo): ce logo représente l'image de la Sicile avec un cercle figuré à l'extrême pointe, là où est située la zone de production de la Pomodoro di Pachino. Le logo affecte la forme d'un losange aux angles arrondis d'un vert foncé Pantone 356 CVC, renfermant à l'intérieur une forme circulaire d'un jaune paille Pantone 607 CVC, dont les contours sont d'un vert clair Pantone 369 CVC.

La figure géométrique est coupée sur la partie inférieure par la mention «Pomodoro di Pachino» en caractères blancs inscrite dans une bande rectangulaire noire.

La forme circulaire figurant à l'intérieur du logo renferme l'image dessinée de la Sicile dans un rose saumon Pantone 1595 CVC dont le contour est noir marqué d'un point jaune paille Pantone 123 CVC; le contour est également noir à l'extrême pointe sud.

Le logo comporte dans la zone inférieure la mention IGP dans une couleur jaune paille Pantone 607 CVC.



#### 4.9. Exigences nationales: —

**Numéro CE:** G/IT/00153/2000.8.10.

**Date de réception du dossier complet:** 15 mars 2002.

### **Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2002/C 168/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CEE) n° 2081/92. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens dudit règlement.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP ( ) IGP (x)

**Numéro national du dossier: 90/00**

#### 1. Service compétent de l'État membre

Nom: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Adresse: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Téléphone (351) 213 18 43 00

Télécopieur (351) 213 52 13 46

## 2. Groupement demandeur

2.1. Nom: Apetal — Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, LDA

2.2. Adresse: Rossio Marquês de Pombal, n.º 64 — 2ºD, P-7100-513 Estremoz

Téléphone (351) 268 32 30 21

Télécopieur (351) 268 32 30 21

2.3. Composition: producteur/transformateur (x) autre ( ).

3. **Type de produit:** classe 1.2 — Produits à base de viande.

## 4. Description du cahier des charges

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2).

4.1. **Nom:** Farinheira de Estremoz e Borba

4.2. **Description:** il s'agit d'un saucisson séché par fumage, composé de gras tendre issu de porcs de la race alentejane, à l'exclusion des verrats et des femelles reproductrices, coupé en morceaux de moins d'un centimètre et additionné de farine de blé (dans une proportion d'environ 40 % de gras pour 60 % de farine), de sel, d'eau, de pâte de piment et d'aulx secs non germés. L'enveloppe est constituée de boyau naturel de porc (intestin grêle) préalablement trempé dans un mélange d'eau, de sel et de vinaigre. En forme de fer à cheval, le saucisson est long de 8 à 15 centimètres et son diamètre est compris entre 2 et 4 centimètres. Couleur jaune/orangé, aspect lisse et mat, consistance semi-ferme à pâteuse, enveloppe sans déchirures, partiellement remplie par la farce et bien adhérente, ficelé par un fil de coton blanc et rouge, fermé aux extrémités par des ligatures simples. La coupe oblique est de couleur jaune orangé, parfaitement liée, avec une répartition irrégulière de la farine et du gras, un aspect hétérogène, marbré et mat. Le gras est de couleur blanc nacré. Odeur et saveur agréables et douces, saveur aillée et fumée et bon équilibre entre salé et sucré. Gras aromatique et de saveur agréable. Texture peu fibreuse et très moelleuse.

4.3. **Aire géographique:** compte tenu de la spécificité de cette production, des caractéristiques organoleptiques et du savoir-faire des populations, l'aire géographique de transformation est naturellement limitée aux communes d'Alandroal, de Borba, d'Estremoz et de Vila Viçosa.

4.4. **Preuve de l'origine:** la Farinheira de Estremoz e Borba ne peut être produite que dans des installations de transformation dûment agréées et situées dans l'aire de production susmentionnée. La matière première provient de porcs de race alentejane, élevés dans des exploitations d'élevage qui disposent d'une aire de pacage plantée de chênes ballotes et/ou chênes-lièges, compatible avec les systèmes de production extensifs à semi-extensifs, avec toujours un régime de production en plein air prédominant. Dérivés directs de l'élevage de la race porcine alentejane, les produits traditionnels ont conquis un groupe sans cesse croissant de consommateurs qui présentent un regain d'intérêt pour les produits de grande qualité et qui exigent aujourd'hui le meilleur de chaque région. Fruit de traditions ancestrales, la Farinheira de Estremoz e Borba possède une saveur unique et délicate aux caractéristiques spécifiques.

4.5. **Méthode d'obtention:** la Farinheira de Estremoz e Borba est obtenue à partir de la transformation de morceaux de gras tendre (40 %) issus de porcs de la race alentejane auxquels on ajoute de la farine de blé (60 %). Après la sélection, le nettoyage et la découpe du gras, les autres ingrédients du saucisson sont ajoutés. Après l'adjonction des condiments, le produit subit d'autres processus comprenant la maturation, l'embossage, le ligaturage et un fumage lent (quatre jours au minimum) au bois de chêne, arbre typique de la région.

4.6. **Lien:** depuis toujours, l'élevage des porcs de la race alentejane constitue une source d'alimentation alternative pour les populations qui a permis, dans une certaine mesure, de compenser les carences résultant de mauvaises campagnes agricoles. La viande issue de ces animaux a permis l'élaboration de divers plats à base de viande fraîche et de savoureux saucissons particulièrement appréciés. Ces saucissons ont longtemps constitué l'alimentation de base des habitants de cette région qui, à l'heure du déjeuner, interrompaient les travaux des champs pour s'en régaler. Leur facilité de transport et leur résistance aux intempéries constituaient des facteurs déterminants pour leur utilisation systématique. Aujourd'hui comme hier, nous pouvons affirmer que la viande de porc joue un rôle socio-économique de première importance. À partir de la matière première - viande de porc de la race alentejane - sont produits les saucissons de la région de Estremoz e Borba aux caractéristiques organoleptiques bien définies et inégalables.

4.7. **Structure de contrôle:**

Nom: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA

Adresse: Av.<sup>a</sup> General Humberto Delgado, n.º 34-1º Esq, P-7000-900 Évora.

4.8. **Étiquetage:** mentions obligatoires: «Farinheira de Estremoz e Borba — Indication géographique» et apposition d'une marque de contrôle, dûment numérotée, indiquant le nom du produit et le nom de l'organisme de certification.

4.9. **Exigences nationales:** toutes les dispositions applicables découlant de la législation nationale et communautaire en vigueur.

**Numéro CE:** PT/00157/2000.09.14.

**Date de réception du dossier complet:** 23 juillet 2001.

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2002/C 168/06)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CEE) n° 2081/92. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens dudit règlement.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP ( ) IGP (x)

**Numéro national du dossier: 105/00**

1. **Service compétent de l'État membre:**

Nom: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Adresse: Av. Defensores de Chaves, n° 6, P-1049-063 Lisbon

Téléphone (351) 213 18 43 00

Télécopieur (351) 213 52 13 46

## 2. Groupement demandeur

2.1. Nom: Federação Agrícola dos Açores CRL

2.2. Adresse: Av.<sup>a</sup> Álvaro M. Homem, 31, P-9700-017 Angra do Heroísmo, Terceira Açores

Téléphone (351) 295 62 83 50

Télécopieur (351) 295 62 83 50

2.3. Composition: producteur/transformatateur (x) autre ( ).

3. **Type de produit:** Catégorie 1.1 — Viande fraîche et abats.

## 4. Description du cahier des charges

(résumé des conditions de article 4, paragraphe 2).

4.1. **Nom:** Carne dos Açores.

4.2. **Description:** viande issue d'animaux de l'espèce bovine nés, élevés et abattus dans la région autonome des Açores selon les pratiques traditionnelles. On distingue trois types de *viande des Açores (carne dos Açores)*, en fonction du sexe de l'animal et de son âge au moment de l'abattage: la viande de veau des Açores ou *carne de vitela dos Açores* (mâles et femelles abattus avant l'âge de neuf mois ou avant qu'ils aient atteint 180 kg), la viande de bouvillon des Açores ou *carne de novilho dos Açores* (mâles abattus avant l'âge de vingt-quatre mois et dont les carcasses pèsent plus de 180 kg), la viande de génisse des Açores ou *carne de novilha dos Açores* (femelles abattues entre l'âge de trente mois et la première mise bas, dont les carcasses pèsent plus de 175 kg). La viande de veau des Açores est tendre et de couleur rosée avec une légère infiltration de graisse au niveau intramusculaire; elle présente une grande succulence et possède une texture tendre ainsi qu'un arôme et une saveur caractéristiques, propres aux méthodes de production traditionnelles, et notamment au mode de pâturage et au type d'alimentation. Les carcasses de veau présentent des conformations relevant des classes E, U, R et O de la grille de classement Europ des carcasses de bovins, ainsi qu'une très faible accumulation de graisse de couverture correspondant à l'état d'engraissement des classes 2 et 3 de la même grille. Les graisses de couverture et cavitaires sont de couleur blanc ivoire et de consistance ferme. La viande de bouvillon et de génisse des Açores est tendre et de couleur rouge à rouge foncé avec une légère infiltration de graisse au niveau intramusculaire; elle présente une grande succulence et possède une texture tendre ainsi qu'un arôme et une saveur caractéristiques, propres aux méthodes de production traditionnelles, et notamment au mode de pâturage et au type d'alimentation. Les carcasses de bouvillon présentent des conformations relevant des classes E, U, R et O de la grille de classement Europ des carcasses de bovins, ainsi qu'une faible accumulation de graisse de couverture correspondant à l'état d'engraissement des classes 2 et 3 de la même grille; toutefois, à titre exceptionnel et lors des années où les animaux ont souffert d'une pénurie alimentaire reconnue, le classement en catégorie 1 peut être admis. Les graisses de couverture et cavitaires sont de couleur blanc ivoire et de consistance ferme. La viande de bœuf des Açores est tendre et de couleur rouge foncé avec une légère infiltration de graisse au niveau intramusculaire; elle présente une grande succulence et possède un arôme et une saveur caractéristiques, propres aux méthodes de production traditionnelles, et notamment au mode de pâturage et au type d'alimentation. Les carcasses de bœuf présentent des conformations allant jusqu'à la classe O de la grille de classement Europ des carcasses de bovins, ainsi qu'une faible accumulation de graisse de couverture correspondant à l'état d'engraissement des classes 1, 2 et 3 de la même grille.

4.3. **Aire géographique:** l'aire géographique de production à l'intérieur de laquelle se déroulent la naissance, l'élevage et l'abattage des bovins dont provient la *Carne dos Açores* comprend toutes les îles de l'archipel des Açores: Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico, Faial, Flores et Corvo.

- 4.4. **Preuve de l'origine:** seules peuvent bénéficier de l'indication géographique les carcasses provenant d'animaux nés et élevés dans des exploitations situées dans l'aire géographique délimitée ci-dessus, disposant du système d'enregistrement et d'identification des animaux défini dans le cahier des charges et soumises au régime de contrôle et de certification prévu dans le document intitulé «Règles de contrôle et de certification de la viande des Açores».
- 4.5. **Méthode d'obtention:** les carcasses sont obtenues par l'abattage et la découpe de bovins nés et élevés selon des pratiques ancestrales et traditionnelles et abattus dans l'aire géographique de production. L'abattage est effectué dans des abattoirs agréés situés à l'intérieur de ladite aire. Les animaux sont abattus par lots complets (séries ininterrompues) constitués, avant l'entrée à l'abattoir, à partir de bêtes provenant de différentes exploitations. La saignée et l'éviscération sont pratiquées immédiatement après l'étourdissement, qui est obligatoire. L'abattage est toujours réalisé en présence d'un technicien de la commission technique de contrôle et de certification ou d'un de ses représentants dûment habilités, qui est responsable de l'identification des carcasses. Après l'inspection *post mortem*, les carcasses sont refroidies en milieu réfrigéré, la température des masses musculaires les plus intérieures étant abaissée à 7 °C ( $\pm 1$  °C) en 24 heures; jusqu'à leur expédition, les carcasses sont maintenues en milieu réfrigéré à une température comprise entre 2 et 4 °C et à un taux d'humidité relatif se situant entre 85 % et 90 %. La maturation en milieu réfrigéré s'étend sur une période de sept jours, mais la sortie pour la vente est autorisée à partir du troisième jour après l'abattage. Le pH moyen pendant les premières 24 heures suivant l'abattage ne peut être inférieur à 6. Toute congélation avant la vente au consommateur final est interdite.
- 4.6. **Lien:** pour l'obtention de ce produit, les éleveurs se sont toujours préoccupés de conserver l'ensemble des traditions ancestrales et *sui generis* du mode d'exploitation pastoral caractéristique des Açores. Les Açores possèdent un système de production naturel, qui permet de maintenir une relation équilibrée entre la production animale et les conditions écologiques des différentes îles. Les animaux sont élevés, comme le veut la tradition, dans les prairies açoréennes, les conditions de pâturage de la région étant intimement et directement liées à la combinaison du binôme végétation — climat. En effet, les prairies açoréennes possèdent, dans l'agriculture de l'archipel, une importance indéniable, due à leur étendue, à leur fertilité et au rôle déterminant qu'elles jouent dans l'abondance du cheptel élevé aux Açores. Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, les historiens et les chroniqueurs font état des qualités de la viande produite aux Açores, qui ne sont pas liées à une race déterminée, mais bien au système de production de la viande bovine.
- 4.7. **Structure de contrôle:**
- Nom: Iama — Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas
- Adresse: Rua do Passal, n<sup>o</sup> 150, P-9500 Ponta Delgada.
- 4.8. **Étiquetage:** mentions obligatoires: «Carne dos Açores — Indication Géographique», ainsi que la marque de certification, dûment numérotée et indiquant le nom du produit ainsi que le nom de l'organisme de certification.
- 4.9. **Exigences nationales:** Toutes les dispositions applicables découlant de la législation nationale et communautaire en vigueur.

Numéro CE: G/PT/00155/2000.09.14.

Date de réception du dossier complet: 23 juillet 2001.

---



**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2002/C 168/07)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CEE) n° 2081/92. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens dudit règlement.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP ( ) IGP (x)

**Numéro national du dossier: 80/89**

**1. Service compétent de l'État membre**

Nom: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural  
Adresse: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa  
Téléphone (351) 213 18 43 00  
Télécopieur (351) 213 52 13 46

**2. Groupement demandeur**

2.1. Nom: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA  
2.2. Adresse: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, (Marché aux bestiaux de Portalegre) Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre  
2.3. Composition: producteur/ transformateur (x) autre ( ).

**3. Type de produit:** Viande fraîche et abats. Catégorie 1.1.

**4. Description du cahier des charges**

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2).

4.1. **Nom du produit:** Borrego do Nordeste Alentejano.

4.2. **Description:** Carcasses d'un poids compris entre 9 et 13 kg ou entre 13,1 et 15 kg, présentant une viande tendre, avec une légère infiltration de graisse au niveau intramusculaire. Les graisses de couverture et cavitaires sont de couleur blanche et de consistance ferme; la viande possède une texture tendre, une grande succulence et une saveur *sui generis*.

Les carcasses d'un poids compris entre 9 et 13 kg correspondent aux classes B ou C de la grille de classement des carcasses d'ovins légers établie par le règlement (CE) n° 1278/94. Quant aux carcasses dont le poids est compris entre 13,1 et 15 kg, elles relèvent des classes U, R ou O de la grille de classement EUROP des carcasses d'ovins conformément aux règlements (CEE) n° 461/93 et (CE) n° 1278/94 du Conseil. En ce qui concerne l'état d'engraissement, les carcasses relèvent des classes 2, 3 ou 4 de la grille EUROP.

4.3. **Aire géographique:** L'aire géographique de production, dans laquelle se déroulent la naissance, l'élevage et l'abattage des agneaux du nord-est de l'Alentejo, comprend les communes d'Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre et Sousel, dans le district de Portalegre.

- 4.4. **Preuve de l'origine:** Seules peuvent bénéficier de l'indication géographique les carcasses provenant d'animaux nés et élevés dans des exploitations agricoles situées dans l'aire géographique de production, disposant d'un système d'enregistrement et d'identification des animaux reproducteurs dûment mis à jour, respectant dans leur totalité les règles relatives à l'alimentation et à la santé des animaux et soumises au régime de contrôle et de certification prévu par le document intitulé «Règles de contrôle et de certification de l'agneau du nord-est de l'Alentejo».
- 4.5. **Méthode d'obtention:** Les carcasses et les abats sont obtenus par l'abattage et la découpe d'agneaux fils de brebis de la race Merino Branco Regional, en ligne pure ou en croisement avec d'autres races (dites «améliorées»), nés et élevés selon des méthodes traditionnelles et abattus à un âge variant entre 90 et 120 jours. Les animaux passent par des abattoirs appartenant au réseau national d'abattage et agréés par la Communauté européenne, qui sont situés dans l'aire géographique de production et ont reçu l'agrément spécifique du groupement de producteurs gestionnaire. L'étourdissement des animaux avant l'abattage est obligatoire. Les animaux sont abattus en séries continues, sans interruption, chaque série étant constituée d'un lot d'agneaux appartenant à un seul producteur agréé. L'abattage est toujours réalisé en présence d'un technicien de l'organisme de certification ou de son représentant dûment habilité, de manière à garantir le respect et la bonne application des **règles de production**. Immédiatement après l'inspection *post mortem*, les carcasses et les abats sont refroidis jusqu'à une température égale ou inférieure à 4 °C (environ 1 °C) pour les premières et à 3 °C pour les seconds. La température interne de 7 °C est atteinte en moins de 12 heures, et les produits sont maintenus à un taux d'humidité relative compris en 85 et 90 % jusqu'à leur expédition, conformément à la législation en vigueur.
- 4.6. **Lien:** La production de la viande d'agneau du nord-est de l'Alentejo est intimement liée au *montado* (peuplements de chênes liège, de chênes verts et de chênes véritables), aux prairies naturelles et aménagées et à la végétation spontanée de type xérophyte associée aux chênaies. L'existence d'un écosystème caractéristique ainsi que le savoir-faire des populations, notamment en matière de conduite et d'élevage des troupeaux, permettent d'obtenir un agneau présentant des caractéristiques propres à la région où il est produit. L'élevage ovin est pratiqué en régime extensif, en exploitant des ressources fourragères aux caractéristiques très particulières, selon un mode de production traditionnel existant depuis des décennies. En fait, l'origine de l'élevage ovin dans cette région se perd dans la nuit des temps et est intimement liée à la race Merino Branco. En raison de sa saveur et de sa texture, la viande d'agneau occupe depuis toujours une place importante dans l'alimentation de la population locale et est utilisée pour la confection des plats traditionnels les plus variés.
- 4.7. **Structure de contrôle:**
- Nom: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Adresse: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre.
- 4.8. **Étiquetage:** Mentions obligatoires: Borrego do Nordeste Alentejano — Indicação Geográfica, ainsi que la marque de certification dûment numérotée, indiquant le nom du produit et le nom de l'organisme de certification. Les modèles d'étiquette et de marque figurent dans le cahier des charges.
- 4.9. **Exigences nationales:** Toutes les dispositions applicables découlant de la législation nationale et communautaire en vigueur.

Numéro CE: G/PT/00143/2000.07.26.

Date de réception du dossier complet: 23 juillet 2001.

---

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2002/C 168/08)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CEE) n° 2081/92. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens dudit règlement.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP (x) IGP ( )

**Numéro national du dossier: 82/99**

**1. Service compétent de l'État membre**

Nom: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Adresse: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Téléphone (351) 213 18 43 00

Télécopieur (351) 213 52 13 46.

**2. Groupement demandeur**

2.1. Nom: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano

2.2. Adresse: Rua Armação de Pêra, n.º 7, P-7670 Ourique

Téléphone (351-286) 51 80 30

Télécopieur (351-286) 51 20 70

2.3. Composition: producteur/ transformateur (x) autre ( ).

**3. Type de produit:** Classe 1.1. — Viande fraîche et abats.

**4. Description du cahier des charges**

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2).

4.1. **Nom:** Carne de Porco Alentejano

4.2. **Description:** On entend par «Carne de Porco Alentejano» la viande obtenue par découpe de carcasses de porcs de race Alentejana abattus à un âge compris entre huit et quatorze mois, inscrits au livre généalogique portugais de porcins (section «race Alentejana»), ou inscrits au livre des naissances et issus de père et mère inscrits au livre généalogique ou au registre zootechnique de la race, nés, élevés et abattus dans l'aire géographique délimitée ci-après.

La viande de porc de l'Alentejo provient de carcasses dont le poids minimal est de 50 kg et le poids maximal de 100 kg. La graisse est brillante, ferme, non exsudative et de couleur blanche. La couleur de la viande varie entre le rose pâle et le rose foncé. Cette viande, qui se distingue par son muscle à grain fin, est très savoureuse et succulente. Vingt-quatre heures après l'abattage, son pH se situe entre 5,7 et 6,0.

4.3. **Aire géographique:** L'aire géographique de production, délimitée en tenant compte de la spécificité du mode de production, des caractéristiques organoleptiques des produits et du savoir-faire des populations, comprend les communes d'Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior (à l'exception de la *freguesia* de S. João Baptista), Elvas (à l'exception de la *freguesia* de S. Pedro), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (à l'exception de la *freguesia* de S. Matias do Castelo), Grândola (à l'exception de la *freguesia* de Melides), Alvito, Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, Castro Verde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (à l'exception des *freguesias* de Vila Nova de Mil Fontes e S. Teotónio), Santiago de Cacém (à l'exception de la *freguesia* de Santo André) et Sines.

4.4. **Preuve de l'origine:** Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine «Carne de Porco Alentejano» les animaux élevés dans des exploitations agricoles situées dans l'aire géographique de production, respectant les conditions d'élevage décrites dans le document intitulé «Cahier des charges — Carne de porco Alentejano — AO» et soumises au régime de contrôle et de certification prévu dans le document intitulé «Règles de contrôle et de certification de la viande de porc de l'Alentejo».

4.5. **Méthode d'obtention:** La viande est obtenue par découpe de carcasses de porcs de race Alentejana, inscrits au livre généalogique portugais de porcins (section race Alentejana) ou au livre des naissances et élevés dans des exploitations agropastorales situées dans l'aire géographique décrite ci-dessus, à l'exception des animaux reproducteurs. Les animaux sont transportés vers le lieu d'abattage par des moyens appropriés, en évitant les situations de stress; la durée du voyage ne peut dépasser huit heures consécutives et l'utilisation de tranquillisants est interdite. Le chargement et le déchargement des animaux sont effectués par quais ou rampes. Avant l'abattage, les animaux doivent obligatoirement être maintenus, pendant une période d'attente de vingt-quatre heures, dans des locaux appropriés où ils disposent uniquement d'eau claire. L'abattage et la découpe ne sont autorisés que dans des abattoirs et ateliers agréés par l'Union européenne et ayant obtenu l'avis favorable de l'organisme privé de certification et de contrôle (OPC). Avant l'abattage, on procède obligatoirement à l'étourdissement des animaux, suivi immédiatement de la saignée et de l'éviscération. La chaîne d'abattage est ininterrompue, de manière à réduire le risque de contamination microbienne. L'abattage ainsi que les opérations de découpe se déroulent en présence d'un représentant de l'OPC.

Vient ensuite la réfrigération des carcasses, qui est effectuée lentement de manière à atteindre la température de 1 °C en cinq heures. La maturation, réalisée à 1 °C, se poursuit pendant au moins deux jours après l'abattage. Toute congélation des carcasses ou de la viande est interdite. Sont disqualifiés les carcasses ou les morceaux ayant subi le moindre dommage durant la période d'attente ou au cours des opérations d'abattage, de saignée, d'éviscération, de réfrigération, de découpe ou de maturation.

4.6. **Lien:** Déjà à l'époque de l'Empire romain, les produits obtenus à partir du porc local avaient bonne réputation et figuraient, avec l'huile d'olive, les vins et les métaux précieux, parmi les matières premières que les Romains importaient et dont ils ornaient leurs tables pour impressionner les invités.

Jusqu'aux années soixante, le porc de race Alentejana assurait l'essentiel de l'approvisionnement en viande de l'ensemble du pays. À cette époque, les éleveurs conduisaient les troupeaux, par leurs propres moyens, jusqu'aux grands centres urbains où se trouvaient les principaux abattoirs. En province, loin des grandes villes, l'abattage traditionnel du porc fournissait de la viande pour toute l'année. Plus tard, avec la diffusion des races précoces, nombreux furent les éleveurs qui remplacèrent, dans leurs exploitations, les porcs de race Alentejana par des animaux de race plus productive. Depuis 1992, cette situation a tendance à s'inverser. Aujourd'hui, comme dans les temps les plus reculés, on commence à s'intéresser à l'élevage d'animaux spécialement adaptés au système extensif, de manière à valoriser le *montado* de l'Alentejo et d'améliorer les conditions environnementales de la région, menacée de désertification humaine et animale. En effet, l'élevage de ces animaux est indissociable du pacage en chênaie caractéristique de toute l'aire de production. Les glands des chênes ballotes et des chênes liège, fruits du *montado*, constituent un élément essentiel dans l'alimentation de ces animaux, qui influence de manière indiscutable les caractéristiques organoleptiques de leur viande.

#### 4.7. **Structure de contrôle:**

Nom: Agricert — Certificação de produtos alimentares, LDA

Adresse: Rua Dr. António Pires Antunes, 4-r/c esq.º — sala C, P-7350 Elvas.

4.8. **Étiquetage:** Mentions obligatoires: Carne de Porco Alentejano — Appellation d'origine, ainsi que la marque de certification, dûment numérotée et indiquant le nom du produit et le nom de l'organisme de certification.

4.9. **Exigences nationales:** Toutes les dispositions applicables découlant de la législation nationale et communautaire en vigueur.

N° CE: G/PT/000158/00.09.14.

Date de réception du dossier complet: 23 juillet 2001.

---

### Consultation publique concernant un projet de recommandation relative aux marchés pertinents de produits et de services dans le secteur des communications électroniques susceptibles d'être soumis à une réglementation *ex ante*, en application de l'article 15 de la directive 2002/21/CE

(2002/C 168/09)

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

En application de l'article 15, paragraphe 1, de la directive 2002/21/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mars 2002 relative à un cadre réglementaire commun pour les réseaux et les services de communications électroniques (JO L 108 du 24.4.2002, p. 33), une consultation publique concernant un projet de recommandation relative aux marchés pertinents de produits et de services dans le secteur des communications électroniques susceptibles d'être soumis à une réglementation *ex ante* a été lancée le 18 juin 2002.

Pour plus de détails, veuillez consulter le site:

[http://europa.eu.int/information\\_society/topics/telecoms/news/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/information_society/topics/telecoms/news/index_en.htm)

---

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire COMP/M.2819 — Canal de Isabel II/Hidrocantábrico/JV)**

(2002/C 168/10)

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

Le 14 juin 2002, 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 est basée sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CEE) n° 4064/89 du Conseil. Le texte intégral de la décision est disponible seulement en espagnol et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il peut contenir. Il sera disponible:

- en support papier via les bureaux de vente de l'Office des publications officielles des Communautés européennes (voir page 4 de couverture),
- en support électronique dans la version «CES» de la base de données CELEX sous le numéro de document 302M2819. CELEX est le système de documentation automatisée du droit communautaire.

Pour plus d'informations concernant les abonnements, prière de s'adresser à:

EUR-OP

Information, marketing et relations publiques

2, rue Mercier

L-2985 Luxembourg

[téléphone (352) 29 29-42718; télécopieur (352) 29 29-42709].

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire COMP/M.2842 — Saipem/Bouygues Offshore)**

(2002/C 168/11)

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

Le 2 juillet 2002, 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 est basée sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CEE) n° 4064/89 du Conseil. Le texte intégral de la décision est disponible seulement en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il peut contenir. Il sera disponible:

- en support papier via les bureaux de vente de l'Office des publications officielles des Communautés européennes (voir page 4 de couverture),
- en support électronique dans la version «CEN» de la base de données CELEX sous le numéro de document 302M2842. CELEX est le système de documentation automatisée du droit communautaire.

Pour plus d'informations concernant les abonnements, prière de s'adresser à:

EUR-OP

Information, marketing et relations publiques

2, rue Mercier

L-2985 Luxembourg

[téléphone (352) 29 29-42718; télécopieur (352) 29 29-42709].

**Notification préalable d'une opération de concentration**  
**[Affaire COMP/M.2838 — P&O Stena Line (Holding) Ltd]**

(2002/C 168/12)

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

1. Le 5 juillet 2002, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CEE) n° 4064/89 du Conseil <sup>(1)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1310/97 <sup>(2)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise The Peninsular and Oriental Steam Navigation Company («P&O») acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), dudit règlement, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise P&O Stena Line Holding Limited («P&OSL»), par achat d'actions de la société Stena Line (UK) Limited (Stena). P&OSL est une entreprise commune entre P&O et Stena.
2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:
  - P&O: services portuaires terminaux, transport par *ferries*, logistique, transport de marchandises,
  - P&OSL: transport par *ferries* (marchandises et tous types d'usage) sur les routes Douvres/Calais et Douvres/Zeebrugge.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération de concentration notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement (CEE) n° 4064/89.
4. La Commission invite les tiers concernés à lui transmettre leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront parvenir à la Commission au plus tard dans les dix jours suivant la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur ou par courrier, sous la référence COMP/M.2838 — P&O Stena Line (Holding) Ltd, à l'adresse suivante:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Direction B — Task-force «Concentrations»  
J-70  
B-1049 Bruxelles  
[télécopieur (32-2) 296 43 01/296 72 44].

---

<sup>(1)</sup> JO L 395 du 30.12.1989, p. 1.  
JO L 257 du 21.9.1990, p. 13 (rectificatif).

<sup>(2)</sup> JO L 180 du 9.7.1997, p. 1.  
JO L 40 du 13.2.1998, p. 17 (rectificatif).

**Communication sur les conséquences de l'expiration du traité instituant la Communauté européenne du charbon et de l'acier (CECA) sur les accords internationaux conclus par la CECA**

(2002/C 168/13)

En vertu de son article 97, le traité instituant la Communauté européenne du charbon et de l'acier (CECA) expire le 23 juillet 2002.

La CECA a conclu un certain nombre d'accords bilatéraux qui ne prévoient pas l'éventualité de l'expiration du traité CECA.

La Commission présente la proposition suivante:

- 1) Les représentants des gouvernements des États membres, réunis au sein du Conseil, décideraient que la Communauté européenne reprendrait, à compter du 24 juillet 2002, les droits et obligations découlant des accords internationaux conclus par la CECA.
  - 2) Le Conseil de l'Union européenne devrait également décider que la Communauté européenne reprendrait, à compter du 24 juillet 2002, les droits et obligations découlant des accords internationaux conclus par la CECA avec des pays tiers.
  - 3) Ces décisions entreraient en vigueur le jour suivant celui de leur publication au Journal officiel. Elles s'appliqueraient à compter du 24 juillet 2002.
  - 4) Après adoption des décisions considérées, la Commission des Communautés européennes informerait les pays tiers concernés de la reprise par la Communauté européenne des droits et obligations de la CECA découlant des accords visés. Elle procéderait en outre à toutes les modifications techniques nécessaires afin de rendre ces accords compatibles avec les règles de la Communauté européenne et négocierait, le cas échéant, les modifications à y apporter.
-



## III

(Informations)

## COMMISSION

## Exploitation de services aériens réguliers

**Appel d'offres lancé par la France au titre de l'article 4 paragraphe 1 point d) du règlement (CEE) n° 2408/92 du Conseil pour l'exploitation de services aériens réguliers entre Roanne (Renaion) et Paris (Orly)**

(2002/C 168/14)

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

1. **Introduction:** En application des dispositions du paragraphe 1 point a) de l'article 4 du règlement (CEE) n° 2408/92 du 23 juillet 1992, concernant l'accès des transporteurs aériens communautaires aux liaisons aériennes intracommunautaires, la France a décidé d'imposer des obligations de service public sur les services aériens réguliers exploités entre Roanne (Renaion) et Paris (Orly). Les normes requises par ces obligations de service public ont été publiées au *Journal officiel des Communautés européennes* n° C 91 du 30 mars 2000.

Dans la mesure où aucun transporteur aérien n'aura commencé ou ne sera sur le point de commencer au 28 septembre 2002 l'exploitation de services aériens réguliers entre Roanne (Renaion) et Paris (Orly) conformément aux obligations de service public imposées et sans demander de compensation financière, la France a décidé, dans le cadre de la procédure prévue par l'article 4 paragraphe 1 point d) de ce même règlement, de limiter l'accès à un seul transporteur et de concéder après appel d'offres le droit d'exploiter ces services à compter du 28 octobre 2002.

2. **Objet de l'appel d'offres:** Fournir, à compter du 28 octobre 2002, des services aériens réguliers entre Roanne (Renaion) et Paris (Orly), en conformité avec les obligations de service public imposées sur cette liaison telles que publiées au *Journal officiel des Communautés européennes* n° C 91 du 30 mars 2000.

3. **Participation à l'appel d'offres:** La participation est ouverte à tous les transporteurs aériens communautaires titulaires d'une licence d'exploitation en cours de validité délivrée par un État membre en vertu du règlement (CEE) n° 2407/92 du Conseil, du 23 juillet 1992, concernant les licences des transporteurs aériens.

4. **Procédure d'appel d'offres:** Le présent appel d'offres est soumis aux dispositions des points d), e), f), g), h) et i) du paragraphe 1 de l'article 4 du règlement (CEE) n° 2408/92.

5. **Dossier d'appel d'offres:** Le dossier complet d'appel d'offres, comportant le règlement particulier de l'appel d'offres et la convention de délégation de service public ainsi que son annexe technique (texte des obligations de service public publiées au *Journal officiel des Communautés européennes*), peut être obtenu gratuitement auprès de:

Chambre de commerce et d'industrie du Roannais, 4, rue Marengo, F-42334 Roanne Cedex, tél. (33) 4 77 44 54 64, télécopieur (33) 4 77 72 17 17.

(Éventuellement, une notice concernant l'aéroport de Roanne Renaion ainsi qu'une notice sur la situation démographique et socio-économique de l'aire d'attraction de l'aéroport peuvent être obtenues gratuitement auprès des mêmes services).

6. **Compensation financière:** Les offres présentées par les soumissionnaires feront explicitement mention de la somme requise à titre de compensation pour l'exploitation de la desserte durant trois ans à compter de la date de début d'exploitation prévue (avec un décompte annuel). Le montant exact de la compensation finalement accordée est déterminé chaque année ex post en fonction des dépenses et des recettes effectivement engendrées par le service, dans la limite du montant figurant dans l'offre. Cette limite maximale ne peut être révisée qu'en cas de modification imprévisible des conditions d'exploitation.

Les paiements annuels se font sous forme d'acomptes et d'un solde de régularisation. Le paiement du solde de régularisation n'intervient qu'après approbation des comptes du transporteur pour la liaison considérée et vérification de l'exécution du service dans les conditions prévues au titre 8 ci-après.

En cas de résiliation du contrat avant son échéance normale, les dispositions du titre 8 sont mises en œuvre dans les meilleurs délais afin de permettre le versement au transporteur du solde de la compensation financière qui lui est due, la limite maximale indiquée au premier alinéa étant, le cas échéant, réduite au prorata de la durée réelle d'exploitation.

7. **Durée du contrat:** La durée du contrat (convention de délégation de service public) est de trois ans à compter de la date prévue pour le début de l'exploitation des services aériens mentionnée au titre 2 du présent appel d'offres.
8. **Vérification de l'exécution du service et des comptes du transporteur:** L'exécution du service et la comptabilité analytique du transporteur pour la liaison considérée feront l'objet d'au moins un examen annuel en concertation avec le transporteur.
9. **Résiliation et préavis:** Le contrat ne peut être résilié par l'une ou l'autre des parties signataires avant l'échéance normale de validité du contrat que sous réserve de l'observation d'un préavis de 6 mois. En cas de non-respect par le transporteur d'une obligation de service public, le transporteur est réputé avoir résilié le contrat sans préavis s'il n'a pas repris le service conformément aux obligations de service public dans le délai d'un mois après une mise en demeure.
10. **Pénalités:** Le non-respect par le transporteur du délai de préavis mentionné au titre 9 est sanctionné soit par une amende administrative, d'un montant maximum de 7 622,45 EUR, en application de l'article R.330-20 du code de l'aviation civile, soit par une pénalité calculée à partir du nombre de mois de carence et du déficit réel de la liaison au titre de l'année considérée plafonné au niveau de la compensation financière maximale prévue à l'article 6.

En cas de manquements graves aux obligations de service public, la résiliation du contrat peut être prononcée en considérant que le transporteur n'a respecté aucun préavis.

En cas de manquements limités aux obligations de service public, des réductions sont appliquées à la compensation financière maximale prévue au titre 6, sans préjudice de l'application de l'article R.330-20 du code de l'aviation civile. Ces réductions tiennent compte, le cas échéant, du nombre de vols annulés pour raisons imputables au transporteur, du nombre de vols effectués avec une capacité inférieure à celle requise, du nombre de vols effectués sans respecter les obligations de service public en termes d'escale, du nombre de jours où n'ont pas été respectées les obligations de service public en termes d'amplitude à destination, de tarifs pratiqués ou d'utilisation de services informatisés de réservation.

11. **Présentation des offres:** Les offres doivent être envoyées par la poste, par lettre recommandée avec accusé de réception, le cachet de la poste faisant foi, ou remises sur place contre récépissé, au plus tard cinq semaines à compter du jour de la publication du présent appel d'offres au *Journal officiel des Communautés européennes*, avant 17.00 (heure locale), à l'adresse suivante:

Chambre de commerce et d'industrie du Roannais, 4, rue Marengo, F-42334 Roanne Cedex. Tel.: 4 77 44 54 64. Fax: 4 77 72 17 17.

12. **Validité de l'appel d'offres:** La validité du présent appel d'offres est, conformément à l'article 4 paragraphe 1 point d) du règlement (CEE) n° 2408/92, soumise à la condition qu'aucun transporteur communautaire ne présente, avant le 28 septembre 2002, un programme d'exploitation de la liaison en question à compter du 28 octobre 2002 en conformité avec les obligations de service public imposées sans recevoir aucune compensation financière.

#### RECTIFICATIFS

Rectificatif à l'avis d'adjudication de la restitution à l'exportation de blé tendre vers tous les pays tiers à l'exclusion de la Pologne, de l'Estonie, de la Lituanie et de la Lettonie; à l'avis d'adjudication de la restitution à l'exportation de seigle vers tous les pays tiers à l'exclusion de l'Estonie, de la Lituanie et de la Lettonie; à l'avis d'adjudication de la restitution à l'exportation d'orge vers tous les pays tiers, à l'exclusion des États-Unis d'Amérique, du Canada, de l'Estonie et de la Lettonie

(«Journal officiel des Communautés européennes» C 129 du 31 mai 2002)

(2002/C 168/15)

Pages 18, 20 et 21, au titre III «Offres», point 1, huitième tiret, le numéro de télécopieur du «Direktoratet for Fødevareerhverv» est remplacé par:

«(45) 33 95 80 80».