

Journal officiel

de l'Union européenne

C 268

50^e annéeÉdition
de langue française

Communications et informations

10 novembre 2007

| <u>Numéro d'information</u> | Sommaire | Page |
|--|---|------|
| II <i>Communications</i> | | |
| COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE | | |
| Commission | | |
| 2007/C 268/01 | Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.4755 — Bayerische Landesbank/Hypo Alpe-Adria-Bank International) ⁽¹⁾ | 1 |
| 2007/C 268/02 | Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.4754 — Mondadori/Sanoma/JV) ⁽¹⁾ | 1 |
| 2007/C 268/03 | Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.4913 — Euraleo/Capitoloquattro/Sirti) ⁽¹⁾ | 2 |
| 2007/C 268/04 | Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.4684 — AIG/ORCO/Hospitality Invest) ⁽¹⁾ | 2 |
| 2007/C 268/05 | Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.4866 — Arques/Actebis) ⁽¹⁾ | 3 |
| 2007/C 268/06 | Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.4858 — Oaktree/Conbipel) ⁽¹⁾ | 3 |
| IV <i>Informations</i> | | |
| INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE | | |
| Commission | | |
| 2007/C 268/07 | Taux de change de l'euro | 4 |

FR

| <u>Numéro d'information</u> | Sommaire (<i>suite</i>) | <i>Page</i> |
|-----------------------------|--|-------------|
| 2007/C 268/08 | Nomination des membres du comité scientifique, technique et économique de la pêche et établissement d'une liste de réserve | 5 |

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

| | | |
|---------------|---|----|
| 2007/C 268/09 | Renseignements communiqués par les États membres sur les aides d'État accordées conformément au règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001 | 8 |
| 2007/C 268/10 | Renseignements communiqués par les États membres sur les aides d'État accordées conformément au règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001 | 13 |

V Avis

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

Commission

| | | |
|---------------|---|----|
| 2007/C 268/11 | Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.4853 — PPG/SigmaKalon) ⁽¹⁾ | 20 |
| 2007/C 268/12 | Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.4943 — Groupe Norbert Dentressangle/Christian Salvesen) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾ | 21 |

AUTRES ACTES

Commission

| | | |
|---------------|--|----|
| 2007/C 268/13 | Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires | 22 |
| 2007/C 268/14 | Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires | 28 |
| 2007/C 268/15 | Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires | 33 |
| 2007/C 268/16 | Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires | 36 |



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

II

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

COMMISSION

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.4755 — Bayerische Landesbank/Hypo Alpe-Adria-Bank International)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2007/C 268/01)

Le 5 septembre 2007, 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 (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision est disponible seulement en allemand et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il puisse contenir. Il sera disponible:

- dans la section «concurrence» du site Internet Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ce site Internet propose plusieurs outils pour aider à localiser des décisions de concentrations individuelles, tel qu'un index par société, par numéro de cas, par date et par secteur d'activité,
- en support électronique sur le site Internet EUR-Lex sous le numéro de document 32007M4755. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.4754 — Mondadori/Sanoma/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2007/C 268/02)

Le 31 octobre 2007, 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 (CE) n° 139/2004 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 puisse contenir. Il sera disponible:

- dans la section «concurrence» du site Internet Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ce site Internet propose plusieurs outils pour aider à localiser des décisions de concentrations individuelles, tel qu'un index par société, par numéro de cas, par date et par secteur d'activité,
- en support électronique sur le site Internet EUR-Lex sous le numéro de document 32007M4754. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire COMP/M.4913 — Euraleo/Capitoloquattro/Sirti)

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

(2007/C 268/03)

Le 30 octobre 2007, 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 (CE) n° 139/2004 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 puisse contenir. Il sera disponible:

- dans la section «concurrence» du site Internet Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ce site Internet propose plusieurs outils pour aider à localiser des décisions de concentrations individuelles, tel qu'un index par société, par numéro de cas, par date et par secteur d'activité,
- en support électronique sur le site Internet EUR-Lex sous le numéro de document 32007M4913. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire COMP/M.4684 — AIG/ORCO/Hospitality Invest)

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

(2007/C 268/04)

Le 10 octobre 2007, 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 (CE) n° 139/2004 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 puisse contenir. Il sera disponible:

- dans la section «concurrence» du site Internet Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ce site Internet propose plusieurs outils pour aider à localiser des décisions de concentrations individuelles, tel qu'un index par société, par numéro de cas, par date et par secteur d'activité,
 - en support électronique sur le site Internet EUR-Lex sous le numéro de document 32007M4684. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).
-

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.4866 — Arques/Actebis)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2007/C 268/05)

Le 27 septembre 2007, 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 (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision est disponible seulement en allemand et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il puisse contenir. Il sera disponible:

- dans la section «concurrence» du site Internet Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ce site Internet propose plusieurs outils pour aider à localiser des décisions de concentrations individuelles, tel qu'un index par société, par numéro de cas, par date et par secteur d'activité,
- en support électronique sur le site Internet EUR-Lex sous le numéro de document 32007M4866. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.4858 — Oaktree/Conbipel)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2007/C 268/06)

Le 30 octobre 2007, 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 (CE) n° 139/2004 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 puisse contenir. Il sera disponible:

- dans la section «concurrence» du site Internet Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ce site Internet propose plusieurs outils pour aider à localiser des décisions de concentrations individuelles, tel qu'un index par société, par numéro de cas, par date et par secteur d'activité,
 - en support électronique sur le site Internet EUR-Lex sous le numéro de document 32007M4858. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).
-

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET
ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

9 novembre 2007

(2007/C 268/07)

1 euro =

| Monnaie | Taux de change | Monnaie | Taux de change | | |
|---------|-----------------------|---------|----------------|-------------------------|-----------|
| USD | dollar des États-Unis | 1,4683 | RON | leu roumain | 3,4122 |
| JPY | yen japonais | 163,22 | SKK | couronne slovaque | 33,144 |
| DKK | couronne danoise | 7,4538 | TRY | lire turque | 1,7536 |
| GBP | livre sterling | 0,70040 | AUD | dollar australien | 1,5993 |
| SEK | couronne suédoise | 9,2908 | CAD | dollar canadien | 1,3790 |
| CHF | franc suisse | 1,6483 | HKD | dollar de Hong Kong | 11,4198 |
| ISK | couronne islandaise | 88,31 | NZD | dollar néo-zélandais | 1,9056 |
| NOK | couronne norvégienne | 7,8115 | SGD | dollar de Singapour | 2,1171 |
| BGN | lev bulgare | 1,9558 | KRW | won sud-coréen | 1 331,45 |
| CYP | livre chypriote | 0,5842 | ZAR | rand sud-africain | 9,6572 |
| CZK | couronne tchèque | 26,730 | CNY | yuan ren-min-bi chinois | 10,8813 |
| EEK | couronne estonienne | 15,6466 | HRK | kuna croate | 7,3385 |
| HUF | forint hongrois | 253,71 | IDR | rupiah indonésien | 13 398,24 |
| LTL | litas lituanien | 3,4528 | MYR | ringgit malais | 4,8726 |
| LVL | lats letton | 0,7018 | PHP | peso philippin | 62,961 |
| MTL | lire maltaise | 0,4293 | RUB | rouble russe | 35,9140 |
| PLN | zloty polonais | 3,6365 | THB | baht thaïlandais | 46,316 |

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

Nomination des membres du comité scientifique, technique et économique de la pêche et établissement d'une liste de réserve

(2007/C 268/08)

Conformément aux dispositions de l'article 3, paragraphe 1, et de l'article 6, paragraphe 1, de la décision 2005/629/CE de la Commission du 26 août 2005 instituant un comité scientifique, technique et économique de la pêche (⁽¹⁾), la Commission a nommé en tant que membres du comité scientifique, technique et économique de la pêche, et cela à partir du 1^{er} novembre 2007, les personnes dont la liste figure au tableau 1.

Conformément à l'article 4, paragraphe 4, de la décision 2005/629/CE, il est établi une liste de réserve de candidats aptes à remplacer les membres qui quittent le CSTEP conformément à l'article 6, paragraphe 3, de ladite décision, liste qui figure au tableau 2.

Tableau 1

Liste des scientifiques nommés en tant que membres du CSTEP

| Membre | Institut |
|--|--|
| 1. Abella J. Alvaro | Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Toscana (ARPAT) — Risorse Ittiche e Biodiversità Marina |
| 2. Andersen Jesper Levring | Institute of Food and Resource Economics (FOI), Fisheries Economics and Management |
| 3. Bailey Nicholas | Fisheries Research Services Marine Laboratory, Aberdeen |
| 4. Balguerias Eduardo | Instituto Español de Oceanografía, Centro Oceanográfico de Canarias |
| 5. Cardinale Massimiliano | Fiskeriverket, Havsfiskelaboratoriet — Swedish Board of Fisheries, Institute of Marine Research |
| 6. Casey John | CEFAS Lowestoft, Fisheries Laboratory |
| 7. Curtis Hazel Clare | Seafish |
| 8. Daures Fabienne | IFREMER, Département d'Économie |
| 9. Di Natale Antonio | Aquastudio |
| 10. Didier Gascuel | Pôle Halieutique — Agrocampus Rennes — Unit «Study methods of fisheries system» |
| 11. Dobby Helen | Fisheries Research Services Marine Laboratory, Aberdeen |
| 12. Doring Ralf | University of Greifswald, Institute for sustainable development of landscapes of the earth — Botanical Institute |
| 13. Evelina Sabatella Carmen | IREPA Onlus, Istituto Ricerche Economiche per la Pesca e l'Acquacoltura |
| 14. Figueiredo da Silva Rosa Ivone Maria Ribeiro | IPIMAR |
| 15. Graham Norman | Irish Marine Institute — Fisheries Science Service |
| 16. Guillen Jordi Garcia | GEM, Universidad de Barcelona Facultad Económicas |
| 17. Gustavsson Tore Karl-Erik | Fiskeriverket, National Board of Fisheries |
| 18. Hatcher Aaron | University of Portsmouth, Centre for the Economics and Management of Aquatic Resources (CEMARE), Department of Economics |
| 19. Hoof Luc van | Wageningen IMARES — Netherlands Institute for Fisheries Research — Institute for Marine Resources and Ecosystem |

(¹) JOL 225 du 31.8.2005, p. 18. Rectification apportée dans le JOL 316 du 2.12.2005, p. 23.

| Membre | Institut |
|---|---|
| 20. Kirkegaard Eskild | Fiskeriundersøgelser (DFU) — Danish Institute of Fisheries Research (DIFRES) |
| 21. Kraak Sarah | Wageningen IMARES — Netherlands Institute for Fisheries Research — Institute for Marine Resources and Ecosystem |
| 22. Kuikka Sakari | Finnish Game and Fisheries Research Institute |
| 23. Martin Paloma | CSIC Instituto de Ciencias del Mar |
| 24. Oostenbrugge Hans van | Landbouw Economisch Instituut — LEI, Fisheries Section |
| 25. Parkes Graeme | MRAG Marine Resources Assessment Group |
| 26. Polet Hans | Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap Departement Zeevisserij — CLO Sea Fisheries Department |
| 27. Prellezso Raul Iguaran | AZTI — Tecnalia/Unidad de Investigación Marina |
| 28. Ratz Hans-Joachim | Bundesforschungsanstalt für Fischerei — Institut für Seefischerei |
| 29. Σομαράκης Στυλιανός (Somarakis Stylianos) | Τμήμα Βιολογίας, Πανεπιστήμιο Κρήτης (Department of Biology, University of Crete) |
| 30. Stransky Christoph | Bundesforschungsanstalt für Fischerei — Institut für Seefischerei |
| 31. Vanhee Willy | Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap Departement Zeevisserij — CLO Sea Fisheries Department |
| 32. Virtanen Jarno | Finnish Game and Fisheries Research Institute |

Tableau 2

Liste des scientifiques constituant la liste de réserve d'experts pour le CSTEP

| Candidat | Institut |
|-----------------------------|---|
| 1. Adrian D. Rijnsdorp | Wageningen IMARES — Institute for Marine Resources & Ecosystem Studies |
| 2. Agnew David | MRAG Marine Resources Assessment Group |
| 3. Anderson John | Sea Fish Industry Authority |
| 4. Ardizzone Giandomenico | Dipartimento Biologia Animale e dell'Uomo — Università di Roma «La Sapienza» |
| 5. Arneri Enrico | Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) — Istituto di Scienze Marine (ISMAR) — Sezione Pesca Marittima, Ancona |
| 6. Arrizabalaga Haritz | AZTI — Tecnalia/Unidad de Investigación Marina |
| 7. Aurizennea Hilario Murua | AZTI — Tecnalia/Marine Resources Division |
| 8. Baro Jorge Dominguez | Instituto Español de Oceanografía (IEO) — Centre Oceanográfico de Murcia |
| 9. Beddington John | MRAG Marine Resources Assessment Group |
| 10. Bertignac Michel | Ifremer Laboratoire Ressources Halieutiques de Lorient |
| 11. Bianchini Marco | Consiglio Nazionale delle Ricerche — Istituto Biologia Agroambientale e Forestale |
| 12. Cindy Van Damme | Wageningen IMARES — Institute for Marine Resources & Ecosystem Studies |
| 13. Clarke Elizabeth Diane | Fisheries Research Services Marine Laboratory, Aberdeen |

| Candidat | Institut |
|---|---|
| 14. Clarke Maurice | Irish Marine Institute, Fisheries Science Service |
| 15. Farina Perez Antonio Celso | Instituto Español de Oceanografía, Centro Oceanográfico A Coruña |
| 16. Gårdmark Anna | Fiskeriverket — Kustlaboratoriet, Swedish Board of Fisheries — Institute of Coastal Research |
| 17. Grohsler Tomas | Federal Research Centre for Fisheries Research, Institute for Baltic Sea Fisheries |
| 18. Heessen Henk | Wageningen IMARES — Institute for Marine Resources & Ecosystem Studies |
| 19. Jensen Sverdrup Sten | Institute for Fisheries Management & Coastal Community Development |
| 20. Jos G.P. Smit | LEI-DLO, Agricultural Economics Research Institute |
| 21. Keatinge Michael | Bord Iascaigh Mhara — Irish Sea Fisheries Board |
| 22. Kjærsgaard Jens | Danish Research Institute of Food Economics, Fisheries Economics and Management Division |
| 23. Κουτράκης Εμμανουήλ (Koutrakis Emmanouil) | Ινστιτούτο Αλιευτικών Ερευνών — Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.) (Fisheries Research Institute National Agricultural Research Foundation) |
| 24. Le Pape Olivier | Pôle Halieutique — Agrocampus Rennes — Unit «Study methods of fisheries system» |
| 25. Lopez Abellan Luis José | Instituto Español de Oceanografía (IEO) — Centro Oceanográfico de las Canarias |
| 26. Lorance Pascal | IFREMER — Département Écologie et Modèles pour l'Halieutique |
| 27. Malvarosa Loretta | IREPA Onlus, Istituto Ricerche Economiche per la Pesca e l'Acquacoltura |
| 28. Marchal Paul | IFREMER Département Halieutique de Manche Mer du Nord |
| 29. Massuti Sureda Enric | Instituto Español de Oceanografía (IEO) — Centro Oceanográfico de los Baleares |
| 30. O'Neill Finbar Gerard | Fisheries Research Services Marine Laboratory, Aberdeen |
| 31. Πετράκης Γεώργιος (Petrakis George) | Ελληνικό Κέντρο Θαλασσιών Ερευνών (ΕΛ.ΚΕ.Θ.Ε.) — Ινστιτούτο Θαλασσιών Βιολογικών Πόρων (ΙΘΒΠ) (Hellenic National Centre for Marine Research — Institute of Marine Biological Resources) |
| 32. Piet Gerjan | Wageningen IMARES — Institute for Marine Resources & Ecosystem Studies |
| 33. Placenti Vincenzo | ARGO |
| 34. Quincoces Inaki Abad | AZTI — Tecnalia/Marine Resources Division |
| 35. Sala Antonello | Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) — Istituto di Scienze Marine (ISMAR) — Sezione Pesca Marittima, Ancona |
| 36. Ulrich-Rescan Clara | Danmarks Fiskeriundersøgelser (DFU)/Danish Institute of Fisheries Research (DIFRES) |
| 37. Ungaro Nicola | ARPA Puglia — Agenzia Regionale Protezione Ambiente (Regional Agency for the Environmental Protection) |
| 38. Wilson Douglas Clyde | Institute for Fisheries Management and Coastal Community Development North Sea Centre |
| 39. Wright John Peter | Fisheries Research Services Marine Laboratory, Aberdeen |

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Renseignements communiqués par les États membres sur les aides d'État accordées conformément au règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001

(2007/C 268/09)

Aide n°: XA 146/07**État membre:** France**Région:** Département de la Vendée**Intitulé du régime d'aides:** «Fonds pour les manifestations agricoles ou agroalimentaires»: aides pluriannuelles en faveur de l'agriculture vendéenne au travers de soutiens aux manifestations agricoles ou agroalimentaires (assistance technique: promotion)**Base juridique:**

Article L.1511-5 du Code général des collectivités territoriales

Convention cadre en cours entre l'État et le département de la Vendée

Dépenses annuelles prévues dans le cadre de ces deux régimes d'aides: 150 000 EUR par an**Intensité maximale des aides:** Le fonds pour les manifestations agricoles ou agroalimentaires prévoit des subventions basées sur l'envergure et le rayonnement géographique de la manifestation et, pour des budgets minimum de 1 520 EUR, plafonnées à:

- 750 EUR pour les concours et manifestations,
- 4 500 EUR pour les foires et expositions,
- 9 000 EUR pour les salons.

Dans tous les cas, il sera tenu compte des dépenses effectives: frais découlant directement de l'organisation ou de la participation aux manifestations, coûts réels de logistique tels l'achat et la location de matériel d'exposition, ou l'aménagement des stands de présentation.

Le montant d'aide ne devra pas dépasser le taux plafond d'aide de 80 % des dépenses et il pourra être revu à due concurrence dans le cas où d'autres organismes publics participeraient au financement d'une opération

Date de la mise en œuvre: À partir de l'accusé de réception de la Commission**Durée du régime d'aides:** Cinq ans à compter de l'accusé de réception de la fiche d'exemption par la Commission**Objectif de l'aide:** Conformément à l'article 15 du règlement (CE) n° 1857/2006, pourront être financées les actions de promotion, l'organisation ou la participation à des foires et expositions, les actions de relations publiques, les sondages et les études de marché.

L'objectif est en effet de soutenir l'organisation de manifestations à caractère agricole ou agroalimentaire visant à favoriser et promouvoir les productions locales de qualité.

Le Fonds pour les manifestations agricoles ou agroalimentaires accordera ses aides aux groupements d'agriculteurs, syndicats d'éleveurs et associations de producteurs, dont les productions sont issues de l'agriculture vendéenne et pour des actions n'associant que les produits de PME. Dans cette limite, les aides seront proposées à tous les intéressés, sans discrimination et à conditions égales.

Toutes ces aides seront accordées en nature, sous la forme des services subventionnés. Il ne sera procédé à aucun paiement direct aux bénéficiaires, dans le respect de l'article 15 du règlement (CE) n° 1857/2006 d'exemption agricole.

Seront exclues du champ des aides toutes les dépenses liées aux séances de dégustation et à la distribution d'échantillons gratuits, ainsi que toutes les opérations qui se dérouleraient dans des points de vente ou qui, en général, relèveraient de la publicité au sens du point 152 des lignes directrices communautaires applicables aux aides d'État dans le secteur agricole et forestier 2007-2013

Secteur concerné: Tout le secteur agricole ou agro-alimentaire relevant du statut de la PME au sens du droit communautaire**Nom et adresse de l'autorité responsable:**Conseil Général de la Vendée
Direction de l'Environnement et de l'Aménagement
Service de l'Agriculture et de la Pêche
40, rue Maréchal Foch
F-85923 La Roche sur Yon Cedex 9**Adresse du site internet:**www.vendee.fr (site général du Département)Rubrique: www.vendee.fr/conseil-generalSous rubrique: www.vendee.fr/conseil-general/guide-subventions

La mise en ligne du descriptif sera effectuée dès l'enregistrement de la présente fiche d'exemption par la Commission

Autres informations: —

Aide n°: XA 147/07

État membre: Italie

Région: Sardegna

Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle:

Misura n. 323 del PSR 2006/2013 «Tutela e riqualificazione del patrimonio rurale»

Azione 3 «Conservazione e recupero degli elementi architettonici tipici del paesaggio rurale della Sardegna»

Azione 4 «Riqualificazione delle strutture e del contesto paesagistico nelle aziende agricole»

Base juridique: Regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, del 20 settembre 2005, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), articolo 57

Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire: 10 millions EUR à partir de 2009

Intensité maximale des aides: 75 % des dépenses admises (article 5 du règlement)

Date de la mise en œuvre: Après la réception de la notification par la Commission européenne

Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle: 1.1.2009-31.12.2013

Objectif de l'aide: Aide aux PME

Secteur(s) concerné(s): Production agricole

Nom et adresse de l'autorité responsable:

Regione autonoma della Sardegna
Assessorato dell'Agricoltura e riforma agropastorale
Via Pessagno, 4
I-09125 Cagliari

Adresse du site web:

<http://intranet.sardegnaagricoltura.it/documenti/misura323/>

Autorisation d'accès: user: intrasaa — password: agrypass

Autres informations: —

Alfonso Orefice
Directeur général

Aide n°: XA 148/07

État membre: République de Lituanie

Région: —

Intitulé du régime d'aides ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle: Techninės paramos teikimas žemės ūkio sektoriuje

Base juridique: Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. gegužės 16 d. įsakymas Nr. 3D-237 „Dėl žemės ūkio veiklos subjektų lavinimo ir mokymo, mokslo žinių sklaidos, žemės ūkio parodų, mugių, žemės ūkio konkursų organizavimo finansavimo taisyklių patvirtinimo“ (décret ministériel n° 3D-237 du 16 mai 2007)

Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire: 7 000 000 LTL, soit 2 027 340 EUR selon le cours officiel

Intensité maximale des aides:

- Les dépenses éligibles relatives à l'éducation et à la formation des exploitants agricoles sont couvertes comme suit:
 - jusqu'à 70 % des dépenses éligibles relatives à la formation des exploitants agricoles dans le cadre du programme de formation de base en agriculture («Ūkininkavimo pradžios mokymo programa»),
 - jusqu'à 50 % des dépenses éligibles relatives à la formation des exploitants agricoles dans le cadre des programmes de formation de conducteurs de tracteurs de catégorie TR1 et TR2 et de machines agricoles à propulsion autonome,
 - jusqu'à 90 % des dépenses éligibles relatives à l'organisation de conférences, de séminaires, de manifestations professionnelles et à caractère pédagogique ainsi qu'à l'édition de publications.
- Jusqu'à 100 % des dépenses éligibles relatives à l'organisation de concours, d'expositions, de foires ainsi qu'à la participation à de telles manifestations.
- Jusqu'à 90 % des dépenses éligibles relatives à la diffusion des connaissances scientifiques.
- Jusqu'à 90 % des dépenses éligibles relatives aux frais de publication de catalogues, de sites web et autres publications.

Date de mise en œuvre: Le 1^{er} juin 2007

Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle: Le 31 décembre 2013

Objectif de l'aide: Aides en faveur des PME

Assurer un soutien technique au secteur agricole.

L'article 15 du règlement (CE) n° 1857/2006 est d'application

Dépenses éligibles:

- Les dépenses relatives à l'éducation et à la formation des exploitants agricoles (formation des exploitants agricoles dans le cadre du programme de formation de base en agriculture; formation des exploitants agricoles dans le cadre des programmes de formation de conducteurs de tracteurs de catégorie TR1 et TR2 et de machines agricoles à propulsion autonome; organisation de conférences et de séminaires; organisation de manifestations professionnelles et à caractère pédagogique; édition de publications):
 - honoraires des conférenciers, des professeurs, des membres de commissions ou de jurys d'examen, des organisateurs, des préparateurs de matériel d'information,
 - coût des communications (téléphoniques, postales, par internet),
 - frais de transport,
 - frais de missions,
 - location de bâtiments et d'installations,
 - équipement des lieux de réunion,

- coût de la traduction,
 - acquisition et préparation de matériel d'information et à caractère méthodologique,
 - préparation, maquettes et édition de publications,
 - diffusion d'informations (dépenses liées à la publication des documents de réunion et des communications, aux annonces dans la presse, à la préparation et à la diffusion des émissions de radio et de télévision),
 - frais d'organisation ayant un lien direct avec l'éducation et la formation des exploitants agricoles.
2. Dépenses relatives à l'organisation de concours, d'expositions, de foires ainsi qu'à la participation à de telles manifestations:
- les frais d'inscription,
 - les frais de voyage,
 - les frais de publication,
 - la location de locaux d'exposition,
 - les prix symboliques octroyés dans le cadre de concours, jusqu'à concurrence de 250 euros par prix et par gagnant.
3. Les dépenses relatives à la diffusion des connaissances scientifiques à condition qu'aucune entreprise, aucune marque, ni aucune origine particulière ne soit mentionnée (excepté dans le cas des produits relevant du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 93 du 31.3.2006, p. 12), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1) (organisation de conférences et de séminaires, organisation de manifestations professionnelles et à caractère pédagogique et édition de publications):
- honoraires des conférenciers, des professeurs, des membres de commissions ou de jurys d'examen, des organisateurs, des préparateurs de matériel d'information,
 - coût des communications (téléphoniques, postales, par internet),
 - transports,
 - frais de missions,
 - location de bâtiments et d'installations,
 - équipement des lieux de réunion,
 - coût de la traduction,
 - acquisition et préparation de matériel d'information et à caractère méthodologique,
 - préparation, maquettes et édition de publications,
 - diffusion d'informations (dépenses liées à la publication des documents de réunion et des communications, des annonces dans la presse, à la préparation et à la diffusion des émissions de radio et de télévision),
 - frais d'organisation ayant un lien direct avec la diffusion des connaissances scientifiques.
4. Dépenses relatives aux catalogues, sites web et autres publications présentant des informations factuelles sur les producteurs d'une région déterminée ou sur les producteurs d'un produit déterminé, à condition que ces informations et leur présentation soient neutres et que tous les producteurs concernés aient des chances égales d'être représentés dans la publication:
- préparation, maquettes et édition de publications,
 - acquisition et préparation de matériel technique et à caractère méthodologique,
 - communications (téléphoniques, postales, par internet),
 - transports,
 - frais de missions,
 - coût de la traduction,
 - publication,
 - frais d'organisation ayant un lien direct avec l'édition de catalogues, de sites web et autres publications
- Secteur(s) économique(s) concerné(s):** Production primaire de produits agricoles
- Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi:**
Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija
Gedimino pr. 19 (Lelevelio g. 6)
LT-01103 Vilnius
- Adresse du site internet:**
http://www.zum.lt/min/index.cfm?fuseaction=displayHTML&attributes.file=File_66.cfm&langparam=LT
- Autres renseignements:** —
-
- Aide n°:** XA 174/07
- État membre:** France
- Régions:** Toutes ces actions pourront être financées par toutes les collectivités territoriales (conseils régionaux et généraux), qui le souhaiteront, y compris les départements d'outre-mer
- Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle:** Aides en faveur de la sélection dans le secteur de l'élevage
- Base juridique:** Le code rural, en particulier le chapitre III du titre V du livre VI
- Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aides:** 15 millions EUR, sous réserve de la mise en place des crédits correspondants
- Intensité maximale des aides:** dans le respect des plafonds fixés à l'article 16 du règlement (CE) n° 1857/2006, à savoir 100 % maximum pour le point a), 70 % maximum pour le point b) et 40 % maximum pour le point c) des actions décrites à la rubrique «Objectif de l'aide»:
- a) frais d'administration liés à l'établissement et à la tenue de livres généalogiques;

- b) tests effectués par ou pour le compte d'un tiers en vue de déterminer la qualité ou le rendement génétique du bétail, dans les conditions fixées dans le texte;
- c) investissements concernant l'introduction, jusqu'au 31.12.2011, dans les exploitations de techniques ou de pratiques de sélection innovatrices.

Date de la mise en œuvre: À partir de l'enregistrement de la fiche d'exemption par la Commission.

Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle: 2007-2013

Objectif de l'aide: L'aide se fonde sur les points a, b et c du paragraphe 1 de l'article 16 du règlement (CE) n° 1857/2006. Elle vise à améliorer la qualité génétique des cheptels bovin, ovin, caprin et porcin au travers de programmes raciaux de sélection, sachant qu'en France, de nombreuses races d'importance numérique très variable font l'objet d'un élevage.

- a) En premier lieu, la réalisation de ces programmes implique la tenue de livres généalogiques, dans des conditions réglementairement définies, ainsi que la collecte, le traitement et la gestion des informations utiles pour la constitution et la tenue de ces livres.
- b) En deuxième lieu, la réalisation de ces programmes requiert la réalisation de tests de la valeur génétique des animaux (en dehors des contrôles de routine concernant la qualité du lait) et le traitement des résultats de ces tests dans des conditions de fiabilité et d'impartialité la plus élevée possible.
- c) En troisième lieu, la réalisation de certains de ces programmes nécessite l'utilisation de techniques innovantes (par exemple: la transplantation embryonnaire), notamment pour compenser le faible effectif d'animaux et favoriser la variabilité génétique.

En ce qui concerne les aides qui pourront être proposées pour des investissements visant à introduire, dans les exploitations, des techniques ou des pratiques de sélection innovatrices, elles seront en tout état de cause arrêtées au 31.12.2011.

Pour les trois volets des programmes de sélection cités ci-dessus, aucune aide directe ne sera versée aux éleveurs: elles seront accordées aux organisations qui seront chargées par les autorités françaises, dans les conditions exposées dans la présente fiche, de réaliser les opérations subventionnées

Secteur(s) concerné(s): Les secteurs de l'élevage bovin, ovin, caprin et porcin

Nom et adresse de l'autorité responsable:

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, DGPEI
3, rue Barbet de Jouy
F-75349 Paris 07 SP

Office national interprofessionnel de l'élevage et de ses productions
80, avenue des Terroirs de France
F-75607 Paris Cedex 12

Adresse du site internet:

<http://www.office-elevage.fr/aides-nat/aides-nat.htm>

Autres informations: Les collectivités territoriales, lorsqu'elles interviendront en complément des financements de l'office de l'élevage, devront intervenir dans les mêmes conditions que celles arrêtées par l'office de l'élevage et vérifier le respect des plafonds d'aides

Aide n°: XA 175/07

État membre: Hongrie

Région: Totalité du territoire

Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle: A 2007. évben tavaszi fagykárt szenvedett mezőgazdasági termelők hitelhez jutási lehetőségének támogatása

Base juridique:

- az Európai Bizottság 1860/2004/EK rendelete (2004. október 6.) az EK-Szerződés 87. és 88. cikkének csekélyösszegű (de minimis) támogatásokra való alkalmazásáról a mezőgazdasági és halászati ágazatban (HL L 325/4., 2004. 10.28.);
- 2006. évi LXXXVIII. törvény a nemzeti agrár-károtyhítési rendszerről
- A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter /2007. (...). FVM rendelete a 2007. évben tavaszi fagykárt szenvedett mezőgazdasági termelők hitelhez jutási lehetőségéről

Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aides ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire: Budget annuel: 250 millions HUF

Intensité maximale des aides: L'intensité de l'aide visant à atténuer les dommages subis et celle du soutien sous forme de crédits et de garanties peuvent atteindre ensemble 80 % au maximum de la perte de revenus

Date de la mise en œuvre: À partir de juillet 2007

Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle: Jusqu'au 31 décembre 2007

Objectif de l'aide: L'objectif de l'aide est de compenser en partie les pertes subies par les agriculteurs durant le printemps 2007 du fait des mauvaises conditions météorologiques, qui se sont traduites en effet par un manque à gagner très important (perte de production comprise entre 50 % et 100 %). À titre de compensation, ces agriculteurs pourront, outre l'aide destinée à atténuer l'impact des dommages subis, bénéficier de prêts bonifiés, qui pourront aussi s'accompagner de garanties

La disposition utilisée est l'article 11 du règlement (CE) n° 1857/2006.

L'intensité maximale de l'aide (compensation partielle des dommages subis, prêts bonifiés et garanties) est de 80 % de la perte de revenus

Secteur(s) concerné(s): Production végétale (raisins, fruits)

Nom et adresse de l'autorité qui accorde l'aide:

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
H-1055 Budapest
Kossuth Lajos tér 11

Adresse internet:

<http://www.fvm.hu/main.php?folderID=1846&articleID=10748&tag=articlelist&iid=1>

Budapest, le 12 juillet 2007

Dr. András Máhr
Secrétaire d'État

Renseignements communiqués par les États membres sur les aides d'État accordées conformément au règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001

(2007/C 268/10)

Aide n°: XA 176/07

État membre: République fédérale d'Allemagne

Région: Freistaat Bayern

Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle: Förderung des Einsatzes von Dorfhelferinnen, Betriebshelfern und Melkerhelfern

Base juridique:

Bayerisches Agrarwirtschaftsgesetz (BayAgrarWiG) vom 8. Dezember 2006

3 Zuwendungsbescheide an sozial tätige Dienstleistungsunternehmen

Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire: 3,3 millions EUR pour les trois sociétés prestataires de services de remplacement conformément à l'article 15, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1857/2006

Intensité maximale des aides: Jusqu'à 35 %

Date de la mise en œuvre: Autorisations annuelles

Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle: Exercice budgétaire 2013

Objectif de l'aide: Faire face aux situations d'urgence de nature sociale au sein des exploitations agricoles et sylvicoles par la mise à disposition de professionnels à temps plein: assistants d'exploitation agricole, assistants sociaux ruraux ou aides ménagères.

Base juridique de l'aide: article 15, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1857/2006

Secteur(s) concerné(s): Agriculture et sylviculture: service subventionné.

Référence: n° 179 du cadre réglementaire (2006/C 319/01)

Nom et adresse de l'autorité responsable:

Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten
Referat B 1
Ludwigstr. 2
D-80539 München
Tel. (49-89) 2182-2222

Adresse du site internet:

http://www.servicestelle.bayern.de/bayern_recht/recht_db.html?http://by.juris.de/by/gesamt/AgrarWiG_BY.htm#AgrarWiG_BY_rahmen
<http://www.stmlf.bayern.de/agrarpolitik/programme/26373/foerdkath.pdf>
<http://www.stmlf.bayern.de/agrarpolitik/programme/26373/foerddev.pdf>
<http://www.stmlf.bayern.de/agrarpolitik/programme/26373/foerdmelk.pdf>

Autres informations: —

Aide n°: XA 177/07

État membre: République de Slovénie

Région: Območje občine Dolenjske Toplice

Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle: Ukrepi za ohranjanje in spodbujanje razvoja kmetijstva in podeželja v Občini Dolenjske Toplice za programsko obdobje 2007-2013

Base juridique: Pravilnik o ohranjanju in spodbujanju razvoja kmetijstva in podeželja v Občini Dolenjske Toplice za programsko obdobje 2007-2013

Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire: Le montant-cadre annuel pour la période 2007-2013 est de 33 000 EUR

Intensité maximale des aides:

1. Investissements dans les exploitations agricoles en faveur de la production primaire:

- jusqu'à 50 % des coûts éligibles pour les investissements dans les zones défavorisées,
- jusqu'à 40 % des coûts éligibles pour les investissements dans les autres zones.

Les aides sont accordées en faveur des investissements en matière de rénovation d'éléments des exploitations et d'achat d'équipements destinés à la production agricole, ainsi qu'en faveur des investissements dans les cultures permanentes, la mise en valeur des terres et l'aménagement des pâturages.

2. Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels:

- jusqu'à 100 % des dépenses réelles pour les investissements dans les éléments sans finalité productive,
- jusqu'à 60 % des dépenses réelles (jusqu'à 75 % dans les zones défavorisées) pour les investissements dans les moyens de production agricole (bâtiments agricoles: greniers, séchoirs à fourrage, ruches, moulins et scieries), à condition qu'il ne résulte de l'investissement en cause aucun accroissement de la capacité de production,

— une aide supplémentaire peut être octroyée à un taux pouvant aller jusqu'à 100 % du surcoût inhérent à l'utilisation de matériaux traditionnels dont l'emploi s'impose pour préserver l'authenticité «historique» du bâtiment.

3. Aides en faveur du paiement des primes d'assurance:

- compte tenu du décret relatif au cofinancement des primes d'assurance pour assurer la production agricole de l'année en cours, adopté par le gouvernement de la République de Slovénie, l'aide de la commune complète le cofinancement national jusqu'à concurrence de 50 % des coûts éligibles pour les primes d'assurance.

4. Aides au remembrement:

- jusqu'à 100 % des frais de justice et des frais administratifs éligibles survenus.

5. Aides destinées à encourager la production de produits agricoles de qualité:

- jusqu'à concurrence de 100 % du coût des études de marché, de la conception et de la recherche esthétique des produits, y compris dans le cas des aides octroyées au titre de la préparation des demandes de reconnaissance d'indications géographiques et d'appellations d'origine ou d'attestations de spécificité conformément aux règlements communautaires correspondants;
- le coût de l'introduction de programmes d'assurance de la qualité, de systèmes fondés sur l'analyse de risque et la maîtrise des points critiques, de systèmes de traçabilité, de systèmes assurant le respect de normes d'authenticité et de commercialisation ou de systèmes d'audit environnemental, y compris les coûts de formation.

6. Assistance technique dans le secteur agricole:

- jusqu'à 100 % des coûts en ce qui concerne l'enseignement et de la formation dispensés à l'intention des agriculteurs; les services de conseil; l'organisation de forums, de concours, d'expositions et de foires; les publications, les catalogues et les sites web; et la vulgarisation des connaissances scientifiques

Date de la mise en œuvre: Juillet 2007 (ou à la date d'entrée en vigueur du règlement municipal)

Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle: Jusqu'au 31 décembre 2013

Objectif de l'aide: Soutien aux PME

Référence aux articles du règlement (CE) n° 1857/2006 et coûts éligibles:

- Article 4: Investissements dans les exploitations agricoles
- Article 5: Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels
- Article 12: Aides en faveur du paiement des primes d'assurance
- Article 13: Aides au remembrement
- Article 14: Aides destinées à encourager la production de produits agricoles de qualité
- Article 15: Assistance technique dans le secteur agricole

Secteur(s) concerné(s): Agriculture: production végétale et élevage

Nom et adresse de l'autorité responsable: Občina Dolenjske Toplice, Zdraviliški trg 8, SLO-8350 Dolenjske Toplice

Adresse du site internet:

<http://www.uradni-list.si/1/ulonline.jsp?urlid=200765&dhid=90765>

Autres informations: La mesure en faveur du paiement des primes d'assurance pour assurer les cultures et produits inclut les phénomènes météorologiques défavorables, pouvant être assimilés à des calamités naturelles, suivants: le gel printanier, la grêle, la foudre, les incendies provoqués par la foudre, les tempêtes et les inondations.

Le règlement municipal satisfait aux exigences du règlement (CE) n° 1857/2006 en ce qui concerne les mesures devant être mises en œuvre par la commune et les dispositions communes (étapes préalables à l'octroi de l'aide, cumul, transparence et contrôle).

Signature du responsable:

Goran Udovč

Directeur de l'administration de la Commune de Dolenjske Toplice

Aide n°: XA 178/07

État membre: République de Slovénie

Région: Območje občine Tolmin

Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle: Podpore programom razvoja podeželja v občini Tolmin 2007-2013

Base juridique: Pravilnik o dodeljevanju pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Tolmin (III. poglavje)

Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire:

2007: 35 063 EUR

2008: 50 000 EUR

2009: 55 000 EUR

2010: 60 000 EUR

2011: 65 000 EUR

2012: 70 000 EUR

2013: 75 000 EUR

Intensité maximale des aides:

1. Investissements dans les exploitations agricoles:

- jusqu'à 50 % des coûts éligibles pour les investissements dans les zones défavorisées,
- jusqu'à 40 % des coûts éligibles pour les investissements dans les autres zones,
- si l'investissement est réalisé par de jeunes agriculteurs dans un délai de cinq ans à compter de leur installation, l'intensité de l'aide est majorée de 10 %.

Les aides sont accordées en faveur des investissements en matière de rénovation d'éléments des exploitations et d'achat d'équipements destinés à la production agricole, ainsi qu'en faveur des investissements dans les cultures permanentes, la mise en valeur des terres et l'aménagement des pâturages.

2. Conservation de paysages et bâtiments traditionnels:

- jusqu'à 100 % des dépenses éligibles réelles exposées pour les investissements dans les éléments sans finalité productive,
- jusqu'à 60 % des dépenses éligibles réelles exposées (jusqu'à 75 % dans les zones défavorisées) pour les investissements dans les moyens de production agricole qui n'entraînent aucun accroissement de la capacité de production de l'exploitation,
- une aide supplémentaire peut être octroyée à un taux pouvant aller jusqu'à 100 % du surcoût inhérent à l'utilisation de matériaux traditionnels dont l'emploi s'impose pour préserver l'authenticité «historique» du bâtiment.

3. Assistance technique dans le secteur agricole:

- jusqu'à 100 % des coûts éligibles en ce qui concerne l'enseignement et la formation dispensés à l'intention des agriculteurs et des travailleurs agricoles; les services de conseil; l'organisation de forums, de concours, d'expositions et de foires, et la participation à ces événements; les publications (catalogues et sites web); et les services de remplacement en cas d'absence de l'agriculteur, de son partenaire ou d'un travailleur agricole. L'aide est accordée en nature sous la forme de services subventionnés et n'implique pas de paiements directs en espèces aux producteurs

Date de la mise en œuvre: Juillet 2007 (ou à la date d'entrée en vigueur du règlement municipal)

Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle: Jusqu'au 31 décembre 2013

Objectif de l'aide: Soutien aux PME

Référence aux articles du règlement (CE) n° 1857/2006 et coûts éligibles: Le chapitre III de la proposition de règlement municipal «Pravilnik o dodeljevanju pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Tolmin» prévoit des mesures qui constituent une aide d'État conforme aux articles suivants du règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission du 15 décembre 2006 concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001 (JO L 358 du 16.12.2006, p. 3):

- article 4: Investissements dans les exploitations agricoles,
- article 5: Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels,
- article 15: Assistance technique dans le secteur agricole

Secteur(s) concerné(s): Agriculture: Production végétale et élevage

Nom et adresse de l'autorité responsable:

Občina Tolmin, Ulica padlih borcev 2, SLO-5220 Tolmin

Adresse du site internet:

<http://www.obcina.tolmin.si/datoteka/934815ad542a4a7c5e8a2dfa04fea9f5>

Autres informations: Le règlement municipal satisfait aux exigences du règlement (CE) n° 1857/2006 en ce qui concerne les mesures devant être mises en œuvre par la commune et les dispositions communes (étapes préalables à l'octroi de l'aide, cumul, transparence et contrôle).

Signature du responsable:

Uroš Brežan

Maire de Tolmin

Aide n°: XA 179/07

État membre: République de Slovénie

Région: Območje občine Grosuplje

Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle: Dodeljevanje pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva in podeželja v občini Grosuplje za programsko obdobje 2007-2013

Base juridique: Pravilnik o dodeljevanju pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva in podeželja v občini Grosuplje za programsko obdobje 2007-2013

Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire:

2007: 120 000 EUR

2008: 120 000 EUR

2009: 135 000 EUR

2010: 135 000 EUR

2011: 135 000 EUR

2012: 135 000 EUR

2013: 135 000 EUR

Intensité maximale des aides:

1. Investissements dans les exploitations agricoles en faveur de la production primaire:

— jusqu'à 50 % dans les zones défavorisées,

— jusqu'à 40 % dans les autres zones.

Les aides sont accordées en faveur des investissements dans la rénovation d'éléments des exploitations et l'achat d'équipements destinés à la production agricole, ainsi qu'en faveur des investissements dans les cultures permanentes, la mise en valeur des terres et l'aménagement des pâturages.

2. Conservation de paysages et bâtiments traditionnels:

— jusqu'à 100 % pour les investissements dans les moyens sans finalité productive,

- jusqu'à 75 % dans les zones défavorisées ou jusqu'à 60 % dans les autres zones pour les investissements dans les moyens de production, à condition qu'il ne résulte de l'investissement en cause aucun accroissement de la capacité de production de l'exploitation,
 - une aide supplémentaire peut être octroyée à un taux pouvant aller jusqu'à 100 % du surcoût inhérent à l'utilisation de matériaux traditionnels dont l'emploi s'impose pour préserver l'authenticité «historique» du bâtiment.
3. Paiement des primes d'assurance:
- le concours financier de la commune complète le cofinancement des primes d'assurance à partir du budget national, jusqu'à concurrence de 50 % des coûts éligibles pour assurer les cultures et produits et pour assurer les animaux contre les risques de maladie.
4. Aide au remboursement:
- jusqu'à 100 % des frais de justice et des frais administratifs éligibles.
5. Aides destinées à encourager la production de produits agricoles de qualité:
- jusqu'à 100 % des coûts éligibles, l'aide étant accordée en nature sous la forme de services subventionnés et n'impliquant pas de paiements directs en espèces aux producteurs.
6. Assistance technique:
- jusqu'à 100 % des coûts éligibles en ce qui concerne l'enseignement et la formation dispensés à l'intention des agriculteurs; les services de remplacement; les services de conseil fournis par des tiers; l'organisation de forums, de concours, d'expositions et de foires; et les publications, catalogues et sites web.
7. Transfert de bâtiments agricoles dans l'intérêt public:
- jusqu'à 100 % des dépenses réelles engagées, lorsque le transfert consiste simplement à démanteler, à enlever et à reconstruire les installations existantes,
 - lorsque le transfert a pour effet de faire bénéficier l'exploitant agricole d'installations plus modernes, celui-ci doit apporter une contribution d'au moins 60 %, ou 50 % dans les zones défavorisées, de l'augmentation de valeur des installations après le transfert; lorsque le bénéficiaire est un jeune agriculteur, sa contribution s'élève au moins à 55 % ou 45 % respectivement,
 - lorsque le transfert a pour effet un accroissement de la capacité de production, la contribution apportée par le bénéficiaire doit être au moins égale à 60 %, ou 50 % dans les zones défavorisées, de la proportion correspondante des dépenses. Lorsque le bénéficiaire est un jeune agriculteur, sa contribution s'élève au moins à 55 % ou 45 % respectivement

Date de la mise en œuvre: Juillet 2007 (ou à partir de la date d'entrée en vigueur de la base juridique précitée)

Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle: Jusqu'au 31 décembre 2013

Objectif de l'aide: Soutien aux PME

Référence aux articles du règlement (CE) n° 1857/2006 et coûts éligibles: Le chapitre II du règlement municipal «Pravilnik o dodeljevanju pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva in podeželja v občini Grosuplje za programsko obdobje 2007-2013» prévoit des mesures qui constituent une aide d'État conforme aux articles suivants du règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission du 15 décembre 2006 concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001 (JO L 358 du 16.12.2006, p. 3):

- article 4: Investissements dans les exploitations agricoles,
- article 5: Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels,
- article 6: Transfert de bâtiments agricoles dans l'intérêt public,
- article 12: Aides en faveur du paiement des primes d'assurance,
- article 13: Aides au remboursement,
- article 14: Aides destinées à encourager la production de produits agricoles de qualité,
- article 15: Assistance technique dans le secteur agricole

Secteur(s) concerné(s): Agriculture: production végétale et élevage. Les aides sont accordées en faveur des investissements dans l'élevage et la production végétale dans les exploitations agricoles, à l'exception de l'élevage des races de chevaux à sang chaud, des volailles et des lapins. Des aides sont accordées en faveur de l'élevage des petits ruminants dans les zones défavorisées

Nom et adresse de l'autorité responsable:

Občina Grosuplje, Taborska c. 2, SLO-1290 Grosuplje

Adresse du site internet:

<http://www.uradni-list.si/1/ulonline.jsp?urlid=200765&dhid=90769>

Autres informations: La mesure en faveur du paiement des primes d'assurance pour assurer les cultures et produits inclut les phénomènes météorologiques défavorables, pouvant être assimilés à des calamités naturelles, suivants: le gel printanier, la grêle, la foudre, les incendies provoqués par la foudre, les tempêtes et les inondations.

Le règlement municipal satisfait aux exigences du règlement (CE) n° 1857/2006 en ce qui concerne les mesures devant être mises en œuvre par la commune et les dispositions communes (étapes préalables à l'octroi de l'aide, cumul, transparence et contrôle).

Aide n°: XA 180/07

État membre: République de Slovénie

Région: Območje občine Metlika

Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle: Podpore ohranjanju in spodbujanju razvoja kmetijstva in podeželja v občini Metlika 2007-2013

Base juridique: Pravilnik o ohranjanju in spodbujanju razvoja kmetijstva in podeželja občini Metlika za programsko obdobje 2007-2013 (II. Poglavje)

Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire: Le montant annuel prévu pour la période 2007-2013 s'élève à 40 000 EUR

Intensité maximale des aides:

1. Investissements dans les exploitations agricoles:

- jusqu'à 40 % du montant des investissements dans les zones défavorisées et les autres zones.

Les aides sont accordées en faveur des investissements dans la rénovation d'éléments des exploitations et l'achat d'équipements destinés à la production agricole, ainsi qu'en faveur des investissements dans les cultures permanentes et la mise en valeur des terres.

2. Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels:

- jusqu'à 100 % pour les investissements dans les éléments sans finalité productive;
- jusqu'à 60 % pour les investissements dans les moyens de production agricole, à condition qu'il ne résulte de l'investissement en cause aucun accroissement de la capacité de production;
- une aide supplémentaire peut être octroyée à un taux pouvant aller jusqu'à 100 % du surcoût inhérent à l'utilisation de matériaux traditionnels.

3. Aides en faveur du paiement des primes d'assurance:

- sans préjudice du décret relatif au cofinancement des primes d'assurance pour assurer la production agricole de l'année en cours, adopté par le gouvernement de la République de Slovénie, les aides de la commune complètent le cofinancement national, jusqu'à concurrence de 50 % des coûts éligibles pour assurer les cultures et produits contre les phénomènes météorologiques défavorables et pour assurer les animaux contre les risques de maladie.

4. Aide au remembrement:

- jusqu'à 100 % des frais de justice et des frais administratifs éligibles.

5. Aides destinées à encourager la production de produits agricoles de qualité:

- jusqu'à 100 % des coûts liés aux activités visant à l'amélioration qualitative des produits agricoles, l'aide étant accordée en nature sous la forme de services subventionnés et n'impliquant pas de paiements directs en espèces aux producteurs.

6. Assistance technique dans le secteur agricole:

- jusqu'à 100 % des coûts éligibles en ce qui concerne l'enseignement et la formation dispensés à l'intention des agriculteurs et des travailleurs agricoles; les services de remplacement; les services de conseil fournis par des tiers; l'organisation de forums; la vulgarisation des

connaissances scientifiques; et les publications, telles que des catalogues et sites web. L'aide est accordée en nature sous la forme de services subventionnés et n'implique pas de paiements directs en espèces aux producteurs

Date de la mise en œuvre: Juillet 2007 (ou à la date d'entrée en vigueur du règlement municipal)

Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle: Jusqu'au 31 décembre 2013

Objectif de l'aide: Soutien aux PME

Référence aux articles du règlement (CE) n° 1857/2006 et coûts éligibles: Le chapitre II de la proposition de règlement municipal «Pravilnik o ohranjanju in spodbujanju razvoja kmetijstva in podeželja v občini Metlika za programsko obdobje 2007-2013» prévoit des mesures qui constituent une aide d'État conforme aux articles suivants du règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission du 15 décembre 2006 concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001 (JO L 358 du 16.12.2006, p. 3):

- article 4: Investissements dans les exploitations agricoles,
- article 5: Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels,
- article 12: Aides en faveur du paiement des primes d'assurance,
- article 13: Aides au remembrement,
- article 14: Aides destinées à encourager la production de produits agricoles de qualité,
- article 15: Assistance technique dans le secteur agricole

Secteur(s) concerné(s): Agriculture: Sous-secteurs: élevage (des bovins, des porcins et des petits ruminants, et apiculture), cultures arables, cultures permanentes (vergers) et horticulture

Nom et adresse de l'autorité responsable:

Občina Metlika, Mestni trg 24, SLO-8330 Metlika

Adresse du site internet:

<http://www.uradni-list.si/1/ulonline.jsp?urlid=200764&dhid=90697>

Autres informations: La mesure en faveur du paiement des primes d'assurance pour assurer les cultures et produits inclut les phénomènes météorologiques défavorables, pouvant être assimilés à des calamités naturelles, suivants: le gel printanier, la grêle, la foudre, les incendies provoqués par la foudre, les tempêtes et les inondations.

Le règlement municipal satisfait aux exigences du règlement (CE) n° 1857/2006 en ce qui concerne les mesures devant être mises en œuvre par la commune et les dispositions communes (étapes préalables à l'octroi de l'aide, cumul, transparence et contrôle).

Danica Puljak

Directrice de l'administration communale

Aide n°: XA 181/07

État membre: République de Slovénie

Région: Območje občine Semič

Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle: Pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva in podeželja v občini Semič

Base juridique: Pravilnik o dodeljevanju pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva in podeželja v občini Semič (II. poglavje)

Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire:

2007: 26 290 EUR

2008: 26 380 EUR

2009: 26 460 EUR

2010: 26 530 EUR

2011: 26 600 EUR

2012: 26 670 EUR

2013: 26 740 EUR

Intensité maximale des aides:

1. Investissements dans les exploitations agricoles en faveur de la production primaire:

- jusqu'à 50 % des coûts éligibles dans les zones défavorisées,
- jusqu'à 40 % des coûts éligibles pour les investissements dans les autres zones.

Les aides sont accordées en faveur de la modernisation des exploitations agricoles ainsi que de l'aménagement des pâtures, des terrains agricoles et des accès aux exploitations.

2. Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels:

- jusqu'à 100 % des dépenses réelles engagées pour les éléments sans finalité productive,
- jusqu'à 60 % (75 % dans les zones défavorisées) des dépenses réelles engagées pour les moyens de production agricole, à condition qu'il ne résulte de l'investissement en cause aucun accroissement de la capacité de production,
- une aide supplémentaire peut être octroyée à un taux pouvant aller jusqu'à 100 % du surcoût inhérent à l'utilisation de matériaux traditionnels dont l'emploi s'impose pour préserver l'authenticité «historique» du bâtiment.

3. Transfert de bâtiments agricoles dans l'intérêt public:

- jusqu'à 100 % des dépenses réelles engagées, lorsque le transfert consiste simplement à démanteler, à enlever et à

reconstruire les installations existantes, lorsque le transfert a pour effet de faire bénéficier l'exploitant agricole d'installations plus modernes, celui-ci apporte une contribution d'au moins 60 % (50 % dans les zones défavorisées) de l'augmentation de valeur des installations après le transfert. Lorsque le bénéficiaire est un jeune agriculteur, sa contribution s'élève au moins à 55 % ou 45 % respectivement,

- lorsque le transfert a pour effet un accroissement de la capacité de production, la contribution apportée par le bénéficiaire doit être au moins égale à 60 %, ou 50 % dans les zones défavorisées, de la proportion correspondante des dépenses. Lorsque le bénéficiaire est un jeune agriculteur, sa contribution s'élève au moins à 55 % ou 45 % respectivement.

4. Aides en faveur du paiement des primes d'assurance:

- sans préjudice du décret relatif au cofinancement des primes d'assurance pour assurer la production agricole de l'année en cours, adopté par le gouvernement de la République de Slovénie, les aides de la commune complètent le cofinancement national, jusqu'à concurrence de 50 % des coûts éligibles pour assurer les cultures et produits ainsi que les animaux contre les risques de maladie.

5. Aides au remembrement:

- jusqu'à 100 % des fais de justice et des frais administratifs réels.

6. Aides à la production de produits agricoles de qualité:

- jusqu'à 100 % des coûts liés aux activités visant à l'amélioration qualitative des produits agricoles, l'aide étant accordée en nature sous la forme de services subventionnés et n'impliquant pas de paiements directs en espèces aux producteurs.

7. Assistance technique:

- jusqu'à 100 % des coûts éligibles en ce qui concerne l'enseignement et la formation; les services de remplacement; les services de conseil; l'organisation de forums pour le partage de connaissances, de concours, d'expositions et de foires; [la vulgarisation] des connaissances scientifiques; et les publications, telles que des catalogues et sites web. L'aide est accordée en nature sous la forme de services subventionnés et ne doit pas impliquer de paiements directs en espèces aux exploitations agricoles

Date de la mise en œuvre: Juillet 2007 (ou à la date d'entrée en vigueur du règlement municipal)

Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle: Jusqu'au 31 décembre 2013

Objectif de l'aide: Soutien aux PME

Référence aux articles du règlement (CE) n° 1857/2006 et dépenses éligibles: Le chapitre II de la proposition de règlement municipal «Pravilnik o dodeljevanju pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva in podeželja v občini Semič» prévoit des mesures qui constituent une aide d'État conforme aux articles suivants du règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission du 15 décembre 2006 concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001 (JO L 358 du 16.12.2006, p. 3):

- article 4: Investissements dans les exploitations agricoles,
- article 5: Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels,
- article 6: Transfert de bâtiments agricoles dans l'intérêt public,
- article 12: Aides en faveur du paiement des primes d'assurance,
- article 13: Aides au remembrement,
- article 14: Aides destinées à encourager la production de produits agricoles de qualité,
- article 15: Assistance technique dans le secteur agricole

Secteur(s) concerné(s): Agriculture: production végétale et élevage

Nom et adresse de l'autorité responsable:

Občina Semič, Štefanov trg 9, SLO-8333 Semič

Adresse du site internet:

<http://www.uradni-list.si/1/ulonline.jsp?urlid=200765&dhid=90792>

Autres informations: La mesure en faveur du paiement des primes d'assurance pour assurer les cultures et produits inclut les phénomènes météorologiques défavorables, pouvant être assimilés à des calamités naturelles, suivants: le gel printanier, la grêle, la foudre, les incendies provoqués par la foudre, les tempêtes et les inondations.

Le règlement municipal satisfait aux exigences du règlement (CE) n° 1857/2006 en ce qui concerne les mesures devant être mises en œuvre par la commune et les dispositions communes (étapes préalables à l'octroi de l'aide, cumul, transparence et contrôle).

Maire de la commune de Semič

Ivan Bukovec

V

(Avis)

**PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE****COMMISSION****Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.4853 — PPG/SigmaKalon)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2007/C 268/11)

1. Le 5 novembre 2007, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise PPG Industries, Inc. («PPG», États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise SigmaKalon (BC) HoldCo B.V. («SigmaKalon», Pays-Bas) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - PPG: production à l'échelle mondiale de revêtements, de mastics, de colles, de produits de prétraitement du métal ainsi que de produits chimiques industriels et spécialisés,
 - SigmaKalon: production et distribution, en Europe et sur d'autres marchés internationaux sélectionnés, de revêtements décoratifs, industriels, marins et de protection.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement (CE) n° 139/2004.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront parvenir à la Commission au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par fax [(32-2) 296 43 01 ou 296 72 44] ou par courrier, sous la référence COMP/M.4853 — PPG/ SigmaKalon, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
J-70
B-1049 Bruxelles

(1) JOL 24 du 29.1.2004, p. 1.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.4943 — Groupe Norbert Dentressangle/Christian Salvesen)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2007/C 268/12)

1. Le 30 octobre 2007, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Groupe Norbert Dentressangle SA («GND» France) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle de l'ensemble de Christian Salvesen PLC («Christian Salvesen», Royaume-Uni)
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - pour GND: services de transport et de logistique essentiellement en Europe continentale,
 - pour Christian Salvesen: services de logistique à destination d'une clientèle professionnelle et de particuliers dans les secteurs de l'industrie, de la consommation et de l'alimentation, essentiellement au Royaume-Uni, en France, au Benelux, en Irlande, au Portugal et en Espagne.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement (CE) n° 139/2004. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront parvenir à la Commission au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par fax [(32-2) 296 43 01 ou 296 72 44] ou par courrier, sous la référence COMP/M.4943 — Groupe Norbert Dentressangle/Christian Salvesen, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
J-70
B-1049 Bruxelles

⁽¹⁾ JOL 24 du 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32.

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 268/13)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

«DWÓJNIAK»

N° CE: PL/TSG/007/036/06.09.2005

1. Nom et adresse du groupement demandeur

Nom: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo — Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresse: ul. Czackiego 3/6
PL-00-043 Warszawa

Tél.: (48-22) 828 27 21

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Cahier des charges**3.1. Nom à enregistrer**

«Dwójniak»

Lorsque le produit est commercialisé, l'étiquette peut faire apparaître la mention suivante: «miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją» («hydromel produit conformément à une vieille tradition polonaise»). Cette mention doit être traduite dans les autres langues officielles.

3.2. Il s'agit d'un nom

spécifique en lui-même

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

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 1.

Le nom «dwójniak» est dérivé du chiffre «2» («dwa» en polonais) et directement lié à la composition et au mode de production historiques du dwójniak, la proportion d'eau et de miel dans le moût devant être de 1 mesure de miel pour 1 mesure d'eau. Il reflète ainsi les caractéristiques spécifiques du produit. Étant donné que le terme «dwójniak» est utilisé exclusivement pour désigner un type particulier d'hydromel, ce nom doit également être reconnu comme spécifique en lui-même.

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

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

3.4. *Type de produit*

Classe 1.8 — Autres produits de l'annexe I

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

Le dwójniak est un hydromel, une boisson claire obtenue par fermentation du moût de miel et se distinguant par un arôme et un goût de miel caractéristiques de la matière première utilisée.

Le goût du dwójniak peut être enrichi par l'adjonction d'épices. Sa couleur peut aller du paille clair à l'ambre foncé selon la variété de miel d'abeille utilisée pour le produire.

Paramètres physicochimiques caractéristiques du dwójniak:

- titre alcoométrique compris entre 15 et 18 % vol,
- sucres réducteurs après inversion compris entre 175 et 230 g/l,
- acidité totale exprimée en grammes d'acide malique comprise entre 3,5 et 8 g/l,
- acidité volatile exprimée en grammes d'acide acétique inférieure ou égale à 1,4 g/l,
- sucres totaux (g) ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 490,
- extrait non réducteur supérieur ou égal à:
 - 25 g/l,
 - 30 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits,
- quantité de cendre supérieure ou égale à 1,3 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits.

L'utilisation de conservateurs, de stabilisants, de colorants ou d'arômes artificiels est interdite.

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

Matières premières

- Miel d'abeille naturel répondant aux critères suivants:
 - teneur en eau inférieure ou égale à 20 % (m/m),
 - teneur en sucres réducteurs supérieure ou égale à 70 % (m/m),
 - teneur combinée en saccharose et mélézitose inférieure ou égale à 5 % (m/m),
 - acidité totale — solution de NaOH 1 mol/l pour 100 g de miel: fourchette de 1 à 5 ml,
 - teneur en 5-hydroxyméthylfurfural (HMF), en mg/100 g de miel, inférieure ou égale à 4.
- Levures spéciales hydromel à forte atténuation, autrement dit, capables de transformer une forte proportion de sucre en alcool.
- Épices: clou de girofle, cannelle, noix de muscade ou gingembre.
- Jus de fruits naturels ou fruits frais.
- Alcool éthylique d'origine agricole (le cas échéant).

Méthode d'obtention

Étape 1

Préparation (brassage) du moût de miel à une température comprise entre 95 et 105 °C. La proportion de miel et d'eau à respecter est la suivante: 1 volume de miel pour 1 volume d'eau (éventuellement eau et jus de fruit) dans le produit fini. La concentration en sucre étant trop élevée pour permettre aux levures de travailler lors du processus de fermentation, on prépare le moût selon la proportion suivante: 1 volume de miel pour 2 volumes d'eau, auxquels on peut ajouter des épices. Pour produire de l'hydromel aux fruits, on remplace au moins 30 % du volume d'eau par du jus de fruits. Afin de respecter la proportion d'eau et de miel propre au *dwójniak*, on ajoute le reste de miel à la fin de la phase de fermentation ou pendant le vieillissement.

Respect scrupuleux de la proportion d'eau et de miel et obtention de l'extrait requis dans une bouilloire à moût équipée d'une chemise à vapeur. Cette méthode de brassage empêche la caramélisation des sucres.

Étape 2

Refroidissement du moût jusqu'à une température de 20-22 °C, température optimale pour la multiplication des levures. Le moût doit être refroidi le jour de la production. Le temps de refroidissement dépend de l'efficacité du refroidisseur. Le refroidissement garantit l'innocuité microbiologique du moût.

Étape 3

Préparation du mélange moût-levain — Insémination du moût de miel avec une solution de levure dans une cuve de fermentation.

Étape 4

- A. Fermentation tumultueuse: 6 à 10 jours. Le maintien de la température à 28 °C garantit le bon déroulement du processus de fermentation.
- B. Fermentation douce: 3 à 6 semaines. La période de fermentation douce permet d'obtenir les caractéristiques physicochimiques voulues.

Le reste de miel permettant d'obtenir la proportion requise pour le *dwójniak* peut être ajouté à cette étape.

Étape 5

Soutirage du moût fermenté surnageant au-dessus des lies.

Après obtention d'un titre alcoométrique d'au moins 12 % vol, il faut procéder à un soutirage avant vieillissement. Cette opération garantit l'obtention des caractéristiques physicochimiques et organoleptiques voulues. Le fait de laisser le moût fermenté sur les lies au-delà de la période de fermentation douce a une incidence négative sur les propriétés organoleptiques, due au phénomène de l'autolyse des levures.

Étape 6

Vieillessement (maturation) et siphonnage (décantation) — Renouvellement de l'opération selon les besoins, en vue d'empêcher que des phénomènes indésirables ne se produisent dans les lies (autolyse des levures). Il est possible de procéder durant le vieillissement à des opérations telles que la pasteurisation ou le filtrage.

Le reste de miel permettant d'obtenir la proportion requise pour le *dwójniak* peut être ajouté à cette étape, s'il ne l'a pas été à la fin de la phase de fermentation. Cette étape est essentielle à l'obtention des caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit.

La période de vieillissement du *dwójniak* doit être d'au moins 2 ans.

Étape 7

«Assaisonnement» (composition) — cette étape concerne la préparation d'un produit final possédant les caractéristiques organoleptiques et physicochimiques propres au *dwójniak*, lesquelles ont été définies au point 3.5 (description du produit agricole ou de la denrée alimentaire). Aux fins du respect des paramètres requis, il est possible de corriger les propriétés organoleptiques et physicochimiques du produit par l'ajout:

- de miel d'abeille pour édulcorer l'hydromel,
- d'extraits d'herbes et d'épices,
- d'alcool éthylique d'origine agricole.

L'objectif de cette étape est l'obtention d'un produit présentant le bouquet caractéristique du *dwójniak*.

Étape 8

Conditionnement dans des emballages unitaires, à une température comprise entre 18 et 25 °C. Il est recommandé de présenter le *dwójniak* dans des emballages traditionnels, comme la dame-jeanne, les emballages céramiques ou les tonneaux en chêne.

3.7. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le caractère spécifique du *dwójniak* est déterminé par:

- la préparation du moût (composition et proportion des matières premières),
- le vieillissement et la maturation,
- les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques.

Préparation du moût (composition et proportion des matières premières)

Le caractère spécifique du *dwójniak* résulte en particulier de l'application et de l'observation rigoureuse de la proportion voulue d'eau et de miel, qui est de 1 mesure de miel pour 1 mesure d'eau. Cette proportion conditionne l'ensemble des autres étapes de production du *dwójniak* qui lui confèrent ses caractéristiques exceptionnelles.

Vieillissement et maturation

Conformément à la vieille recette traditionnelle polonaise, le caractère du produit dépend du respect de la durée prévue de vieillissement et de maturation. Dans le cas du *dwójniak*, cette durée est d'au moins 2 ans.

Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques

Le respect de toutes les étapes de production décrites dans le cahier des charges garantit l'obtention d'un produit au goût et à l'arôme uniques. Le goût et l'odeur exceptionnels du *dwójniak* découlent de sa teneur spécifique en sucre et en alcool:

- sucres réducteurs après inversion: > 175-230 g/l,
- sucres totaux (g) ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 490,
- titre alcoométrique compris entre 15 et 18 % vol.

Grâce aux proportions d'ingrédients rigoureusement définies qui sont appliquées pour la production du *dwójniak*, cet hydromel possède une consistance liquide et visqueuse typique qui le distingue des autres variétés d'hydromel.

3.8. Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Méthode d'obtention traditionnelle

En Pologne, la production d'hydromel est une tradition millénaire et elle se caractérise par une grande diversité. La méthode de production a été développée et perfectionnée au fil des siècles, ce qui fait que de nombreux hydromels différents ont vu le jour. L'origine de la production remonte aux débuts de l'État polonais. En 966, le diplomate, marchand et voyageur espagnol Ibrahim ibn Jakub rapporte dans ses récits que «dans le pays de Mieszko 1^{er}, on trouve en abondance — à côté des denrées alimentaires, des viandes et des terres arables — de l'hydromel, nom que l'on donne aux vins slaves et boissons enivrantes» (Mieszko 1^{er} est le premier souverain de Pologne). Les chroniques de Gallus Anonymus, qui a retracé l'histoire de la Pologne au tournant des 11^e et 12^e siècles, mentionnent également, à plusieurs reprises, la production d'hydromel.

Le poème épique «Pan Tadeusz» de l'auteur Adam Mickiewicz, dans lequel il dépeint la noblesse polonaise des années 1811 et 1812, regorge d'informations concernant la production et les habitudes de consommation de l'hydromel, ainsi que les différents types d'hydromel existants. On trouve également des mentions relatives à l'hydromel dans les poèmes de Tomasz Zan (1796-1855), ainsi que dans la trilogie composée par Henryk Sienkiewicz, laquelle décrit l'histoire de la République de Pologne au 17^e siècle («Ogniem i mieczem», publié en 1884, «Potop», publié en 1886 et «Pan Wołodyjowski» publié en 1887 et en 1888).

Les textes décrivant la tradition culinaire polonaise aux 17^e et 18^e siècles contiennent non plus seulement de simples mentions générales au sujet de l'hydromel, mais également des informations sur les différents types d'hydromel. On les dénommait, en fonction de la méthode d'obtention, «półtorak», «dwójniak», «trójniak» ou «czwórniak». Chacune de ces dénominations correspond à un type d'hydromel différent, produit conformément à des proportions de miel et d'eau (ou de jus) et à une durée de vieillissement spécifiques. La méthode de production du dwójniak est la même depuis des siècles, à quelques petites modifications près.

Composition traditionnelle

La répartition traditionnelle de l'hydromel («półtorak», «dwójniak», «trójniak» et «czwórniak») existe en Pologne depuis plusieurs siècles et est toujours présente aujourd'hui dans l'esprit des consommateurs. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, on a cherché à réglementer juridiquement la répartition traditionnelle de l'hydromel en quatre catégories. Cette dernière a finalement été inscrite dans le droit interne en 1948 par la loi relative à la production de vin, de moût de raisins et d'hydromel ainsi qu'au commerce de ces produits (journal officiel de la République de Pologne du 18 novembre 1948). Cette loi prévoit des dispositions concernant la production d'hydromel et établit les proportions de miel et d'eau ainsi que les exigences technologiques applicables. La définition du rapport eau-miel dans le dwójniak est libellée comme suit: «Seul l'hydromel obtenu à partir d'un volume de miel naturel et d'un volume d'eau peut être dénommé dwójniak».

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique

Les contrôles obligatoires portent sur:

- le respect des proportions établies pour le moût de miel,
- le respect de la durée de vieillissement,
- les caractéristiques organoleptiques du produit fini (goût, odeur, couleur, limpidité),
- les indicateurs physicochimiques du produit fini: titre alcoométrique, sucres totaux, sucres réducteurs après inversion, acidité totale, acidité volatile, extrait non réducteur et cendre dans le cas des hydromels aux fruits — les valeurs à respecter sont celles indiquées au point 3.5 du cahier des charges.

Les contrôles obligatoires sont à effectuer au moins une fois par an.

Il est également recommandé que des contrôles soient réalisés aux étapes de production mentionnées ci-dessous. La réalisation de contrôles aux étapes citées ci-dessous n'est pas obligatoire, mais elle est préconisée car elle permet de corriger les erreurs éventuelles survenant à différentes étapes de production.

Étape 4

Il convient de procéder, pendant la période de fermentation, à un contrôle régulier en laboratoire des caractéristiques organoleptiques (goût et odeur) ainsi que des paramètres physicochimiques, tels que le titre alcoométrique ou la teneur en sucres, qui évoluent au cours du processus de fermentation alcoolique.

Étape 6

Pendant la période de vieillissement, il y a lieu de contrôler régulièrement les caractéristiques organoleptiques de base ainsi que les indicateurs physicochimiques suivants: titre alcoométrique, sucres totaux, acidité totale et acidité volatile.

Étape 8

Il convient de vérifier, avant le conditionnement, les différents paramètres physicochimiques et organoleptiques spécifiés au point 3.5 (description du produit agricole ou de la denrée alimentaire).

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges**4.1. Nom et adresse**

Nom: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

Adresse: ul. Wspólna 30
PL-00-930 Warszawa

Tél.: (48-22) 623 29 00

Fax: (48-22) 623 29 98

E-mail: —

Public Privé

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

L'organisme de contrôle susmentionné est chargé de vérifier le respect de tous les éléments du cahier des charges.

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 268/14)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«AFUEGA'L PITU»

N° CE: ES/PDO/005/0307/20.08.2003

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

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

Nom: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Adresse: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid
Tél.: (34) 91 347 53 94
Fax: (34) 91 347 54 10
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Groupement:*

Nom: Quesería La Borbolla, C.B. y otros
Adresse: La Borbolla, 9
E-33820 Grado
Tél.: (34) 985 75 08 10
Fax: (34) 985 75 08 10
E-mail: queserialaborbolla@hotmail.com
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 1.3 — Fromage

4. *Cahier des charges:*

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Afuega'l Pitu»

4.2. Description: Il s'agit d'un fromage gras qui peut être frais ou mature, élaboré avec du lait de vache entier pasteurisé, à pâte molle obtenue par coagulation du lait, de couleur blanche ou rouge orangée en cas d'addition de «pimentón». Malgré ce qui précède, la pasteurisation du lait n'est pas indispensable pour les fromages dont la période de maturation dépasse 60 jours.

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

Le produit qui en résulte est un fromage de forme tronconique ou de courgette, d'un poids de 200 à 600 grammes, d'une hauteur comprise entre 5 et 12 cm environ, d'un diamètre compris entre 8 et 14 cm mesuré à la base et pourvu d'une croûte naturelle de consistance variable suivant le degré de maturation du fromage et l'addition de «pimentón».

Il existe quatre mentions traditionnelles, mais toutes ont des caractéristiques finales similaires:

- Atroncau blancu: forme tronconique, sans malaxage et couleur blanche.
- Atroncau roxu: forme tronconique, malaxage et couleur rouge orangée.
- Trapu blancu: forme de courgette, malaxage et couleur blanche.
- Trapu roxu: forme de courgette, malaxage et couleur rouge orangée.

En ce qui concerne ses caractéristiques chimiques, le fromage présente une teneur minimale en matière sèche de 30 %, ainsi qu'une teneur minimale en graisse et en protéines sur extrait sec de 45 % et 35 % respectivement et un pH compris entre 4,1 et 5.

Quant aux caractéristiques organoleptiques, le fromage peut être de couleur blanche tendant légèrement vers le jaunâtre suivant son degré de maturation, ou rouge orangée en cas d'addition de «pimentón». Il a une saveur légèrement acide, il est peu ou pas du tout salé, crémeux et assez sec — chez les fromages rouges, la saveur devient forte et piquante. L'arôme est doux et augmente avec la maturation, et la consistance de la pâte est plus ou moins molle: plus sa maturation est élevée, moins cette caractéristique est prononcée.

- 4.3. Aire géographique: L'aire géographique délimitée par la constitution de l'appellation d'origine protégée «Afuega'l Pitu» comprend les communes de Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón et Soto del Barco. C'est dans cette région qu'ont lieu toutes les phases d'élaboration du fromage, y compris la maturation, ainsi que la production du lait utilisé comme matière première.
- 4.4. Preuve de l'origine: Le processus de certification comprend des inspections visuelles, des contrôles de documents et des prélèvements d'échantillons de produit. Conformément à toutes les exigences mentionnées, l'appellation d'origine protégée «Afuega'l Pitu» ne peut être appliquée qu'aux fromages provenant de lait obtenu dans les élevages enregistrés, élaborés dans des fromageries inscrites auprès du Conseil régulateur, conformément aux normes fixées dans le présent document, dans le règlement sur l'AOP et dans le manuel de qualité et de procédures, et inspectés et certifiés par le personnel technique du Conseil régulateur, selon les contrôles prévus.

Les fromages qui obtiennent la certification doivent être munis de la contre-étiquette numérotée portant le logo «Denominación de Origen Protegida "Afuega'l Pitu"» fournie par le Conseil régulateur.

- 4.5. Méthode d'obtention: Le lait utilisé pour l'élaboration des fromages protégés doit provenir de vaches saines des races frisonne et Asturiana de los Valles et de leurs croisements, et être obtenu dans des conditions hygiéniques, conformément à la législation en vigueur.

L'alimentation du bétail doit répondre aux pratiques traditionnelles, qui s'appuient sur l'utilisation des prairies à travers le pacage des troupeaux de vaches laitières tout au long de l'année, et être complétée d'herbe fraîche, de foin et d'ensilage obtenus dans l'exploitation même.

La gestion des troupeaux consiste essentiellement en un système de semi-stabulation dans le cadre duquel les vaches séjournent dans les prés la plus grande partie de la journée et, à la tombée du soir, sont rassemblées pour la traite et restent en étable jusqu'au matin suivant, après une autre traite. C'est au moment de la traite que l'on complète la ration au moyen de fourrages frais, fanés et ensilés, obtenus dans l'exploitation même et, exceptionnellement, de petites quantités de concentrés de céréales et de légumineuses, lorsque les conditions météorologiques sont mauvaises.

Dans les cuves de caillage, on ajoute au lait une petite quantité de présure liquide, ainsi que des ferments lactiques si le lait est pasteurisé. La température de la cuve est comprise entre 22 et 32 °C. La durée de coagulation est de 15 à 20 heures.

Après la coagulation du lait, le caillé est transféré dans des moules perforés en matériau plastique alimentaire afin qu'il s'égoutte pendant environ douze heures.

Au terme de ce délai, le caillé légèrement égoutté est transféré dans un moule plus petit et du sel est ajouté sur la surface du fromage. Au bout de douze heures, le caillé est retiré du moule et transféré sur des plateaux perforés afin de faciliter l'égouttage final; au terme de ce processus, le fromage est placé dans une chambre de maturation.

Pour les fromages élaborés à partir de pâte malaxée, l'égouttage est réalisé dans des récipients en plastique de dimension plus importante, à l'aide de gazes. Après environ vingt-quatre heures, ils sont placés dans le malaxeur. Au cours du malaxage, on ajoute du sel et parfois du «pimentón» — à raison environ d'un pour cent —, auquel cas il appartient à la variété «Trapu roxu». Ensuite, la pâte malaxée avec ou sans «pimentón» est déposée dans des moules et/ou sur des gazes, où elle s'égoutte durant vingt-quatre heures supplémentaires.

Les fromages sont conservés en chambre de maturation entre cinq et soixante jours, selon leur degré de maturation (de frais à mature).

Les fromages emballés et étiquetés sur l'emballage autorisé sont conservés dans des chambres frigorifiques, à une température comprise entre quatre et dix degrés centigrades, où ils sont stockés jusqu'à leur vente.

4.6. Lien:

Lien historique

En l'absence de témoignages antérieurs, le fromage *Afuega'l Pitu* est mentionné dans des documents écrits remontant au moins au XVIII^e siècle comme monnaie de paiement des impôts, mais sous la dénomination *quesu de puñu* ou fromage d'*Afuega'l Pitu* jusqu'au XIX^e siècle. Félix Aramburu y Zuloaga le définit, à la fin de ce même siècle, comme le «fromage de *puñu* ou d'*afuega el pitu* que l'on trouve couramment dans presque toutes les communes des Asturies». Plus près de nous, l'ouvrage *Asturias* d'Octavio Bellmunt et Fermín Canella insiste une fois encore sur la diffusion de ces fromages, en les décrivant comme «des fromages courants connus partout sous la dénomination *afuega el pitu* ou d'autres appellations».

Le fait est que, bien que ces sources bibliographiques situent le fromage dans diverses communes de la région des Asturies, elles ne précisent pas davantage, aussi ne dispose-t-on pas de limites définies pour l'époque, peut-être parce qu'il s'agit d'un vaste groupe de communes, et il faut faire appel à des documents plus récents, à la sagesse populaire et au registre des premières industries d'élaboration de ce fromage pour constater que la production se limite à l'aire géographique délimitée.

L'étymologie du nom attribué à cette variété de fromages n'est qu'une suggestion, car elle est incertaine. Littéralement, «*Afuega'l Pitu*» signifie en français «étouffer le poulet», curieuse dénomination qui a donné lieu à de multiples interprétations: de l'allusion à l'étranglement du collet du sac (*fardela*) où il est égoutté aux difficultés à l'ingérer dans certains cas, en passant par son utilisation traditionnelle comme aliment dans l'élevage des poulets.

Dans les régions riveraines du Narcea et du Nalón, où il est le plus répandu, la dénomination *Afuega'l Pitu* désignait un ensemble de fromages présentant des caractéristiques et des propriétés assez hétérogènes, sur le plan tant de la forme que de la durée de maturation ou de la saveur.

Les particularités d'élaboration n'ont cessé de se préciser, donnant naissance à un produit unique avec quatre mentions traditionnelles, qui se différencient uniquement par la couleur rouge ou blanche, selon que l'on ajoute ou pas du «pimentón», et la forme tronconique ou de courgette, selon le système de moulage utilisé.

Lien naturel

Le territoire délimité présente un climat océanique, caractérisé par d'abondantes précipitations persistantes et douces, pendant toute l'année, un ensoleillement modéré et une nébulosité élevée, qui influent sur le produit protégé à travers l'impact sur l'alimentation des animaux, base de la production de lait, étant donné que:

- il favorise le développement rapide des espèces des prés d'excellente qualité présentes dans les nombreux prés naturels et pâturages que l'on trouve dans la zone, ce qui garantit, outre des ressources alimentaires constituées de fourrages frais, tout au long de l'année, une provision pour les jours où les conditions climatiques sont mauvaises,
- il permet d'établir un plan d'exploitation annuel fondé sur une rotation de l'utilisation des prés, à travers le pacage et/ou le fauchage,
- il permet le séjour des animaux à l'air libre, presque toute l'année.

Tout cela assure une production laitière abondante et de grande qualité, pourvue de qualités de composition déterminées, en particulier en ce qui concerne les acides gras et les acides organiques, ce qui confère au fromage ses caractéristiques organoleptiques spécifiques, surtout en matière d'odeur et de saveur.

Le climat influe également sur le produit, à travers le processus d'élaboration. Cette influence est déterminée par l'exposition du produit — en particulier durant les phases d'égouttage et de moulage, étant donné leur caractère artisanal — aux conditions environnementales de la zone, avec son degré élevé d'humidité et ses températures douces, ce qui contribue à sa texture particulière, au même titre que par le savoir-faire des producteurs, qui ont adapté le processus en fonction de ces facteurs climatiques.

En règle générale, l'orographie de cette aire géographique est caractérisée par de fortes pentes situées dans la courte distance qui sépare le littoral, aux altitudes très basses, et la ligne de partage des eaux, à l'altitude élevée. Plus de la moitié de ce territoire se trouve au-dessus de 400 mètres d'altitude, et plus du quart dépasse les 800 mètres.

Cette orographie a favorisé l'orientation vers l'élevage en tant qu'exploitation des remarquables ressources naturelles des terrains les plus pentus et, de ce fait, les moins adaptés à l'activité agricole, ainsi que des vastes plaines fertiles situées en particulier dans les vallées traversées par le Nalón, le Narcea et leurs affluents.

Elle a également influé sur l'importance de l'activité fromagère, car sa configuration montagneuse a, à travers l'histoire, entravé les communications, ce qui poussa en son temps les éleveurs à recourir à la pratique fromagère pour absorber les excédents laitiers, sous une forme simple par acidification spontanée. Mais si la complexité de l'orographie est indéniable, il est également certain qu'au fil du temps, il a été possible de surmonter lentement l'isolement des villages, ce qui a de nouveau indubitablement influé sur la production, et notamment sur la commercialisation du fromage, en permettant l'acheminement du produit vers de grandes agglomérations peuplées, certes proches depuis toujours, mais éloignées du fait des difficultés d'accès.

Le sol constitue un autre élément différentiel. Il est, en général, de nature légèrement acide (pH 6,9-6,5) et présente une teneur élevée en matière organique et une tendance à des teneurs assez équilibrées en azote, phosphore, magnésium et potassium; ces conditions édaphiques déterminent une composition assez équilibrée et spécifique en éléments minéraux pouvant contribuer à différencier nos pâturages de ceux d'autres aires géographiques.

La composition botanique des prairies présente une grande diversité: elles sont essentiellement constituées par des espèces d'intérêt agronomique telles que les graminées, les légumineuses et les labiales, qui leur confèrent des qualités alimentaires optimales pour le bétail bovin.

Le fait que le pacage soit une pratique régulière et permanente sur les superficies pâturables influe directement à la fois sur la composition du sol — en favorisant la teneur en matière organique, due dans une certaine mesure à la présence presque permanente des animaux dans les prés — et sur la composition botanique.

Les espèces des prés auxquelles il a été fait référence se sont maintenues au fil du temps grâce au cycle de pacage et à l'élimination de semences dans les déjections animales.

Lien humain

Depuis des temps ancestraux, les exploitations agricoles de la zone se sont structurées à partir de petites unités, les *caserías* (hameau), qui visaient l'autosuffisance à travers les cultures et les produits dérivés du bétail bovin et des bêtes à laine.

Avec les excédents laitiers, elles élaboraient ces fromages, dont la valeur est liée à la texture spécifique et à la saveur particulière et caractéristique de chacune des quatre mentions traditionnelles. Comme le dit Enric Canut, grand connaisseur des fromages espagnols, en général, «partout en Espagne, quand on dit *afuega'l pitu*, soit les gens n'ont pas idée de quoi il s'agit ou, s'ils le savent, il est inutile d'ajouter le moindre adjectif complémentaire: c'est un fromage asturien».

La tradition artisanale s'est transmise jusqu'à aujourd'hui de génération en génération, plus précisément de mère en fille, étant donné qu'il s'agit de fromageries familiales où ce sont le plus souvent les femmes qui continuent d'assurer cette production en recourant à des méthodes artisanales.

L'instauration des marchés, et notamment celui de Grado, où, lorsque la production excédait l'autosuffisance, tous les fromages de la zone convergeaient, et l'avancée progressive des communications ont permis l'expansion commerciale au-delà des limites du territoire de production et des Asturies.

Durant la seconde moitié du siècle dernier, conformément aux exigences de la législation espagnole, qui imposait la pasteurisation du lait pour la commercialisation de fromages dont la période de maturation ne dépasse pas 60 jours, un ferment spécifique a été développé, qui a permis l'élaboration des fromages à partir de lait pasteurisé et d'obtenir les mêmes caractéristiques organoleptiques et rhéologiques que dans les fromages produits traditionnellement avec du lait cru ainsi qu'une qualité hygiénique garantie.

Les souches du ferment spécifique possèdent une grande capacité de production de diacétyle dans le lait pasteurisé. C'est précisément l'arôme de diacétyle qui caractérise le caillé et le fromage «Afuega'l Pitu».

Actuellement, et depuis 1981, la commune de Morcín organise un concours du fromage d'Afuega'l Pitu auquel participent tous les producteurs de la région. L'événement a vu le jour à l'initiative d'un groupe de jeunes soutenus par la *Hermandad de la Probe*, dans le but de promouvoir la production de cette variété de fromage peu connue jusqu'alors et qui, autrefois limitée à la consommation propre et à la vente des rares excédents sur le marché de Grado, est devenue présente sur de nombreuses tables et dans de nombreux restaurants des Asturies et d'Espagne, allant même jusqu'à passer les frontières et se retrouver dans d'autres régions du monde.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Consejo Regulador de la DOP Afuega'l Pitu

Adresse: Polígono ind. Silvota, C/ Peñamayor, Par. 96
E-33192 Llanera

Tél.: (34) 985 26 42 00

Fax: (34) 985 26 56 82

E-mail: info@alcecalidad.com

En tant qu'organisme de certification de produits agroalimentaires, le Conseil régulateur exerce ses fonctions sur la base des critères établis par la norme européenne EN 45011.

- 4.8. Étiquetage: Les fromages relevant de l'appellation d'origine protégée «Afuega'l Pitu», destinés à la consommation, sont identifiés par une étiquette ou une contre-étiquette numérotée, approuvée, contrôlée et fournie par le Conseil régulateur, conformément aux normes décrites dans le manuel de qualité. Elles doivent comporter de manière visible la mention «Denominación de Origen Protegida — "Afuega'l Pitu"», outre les données et conditions exigées par la législation applicable.
-

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 268/15)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil (¹). Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS»

CE N°: PT/PGI/005/0461/20.04.2005

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

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

Nom: Gabinete de Planeamento e Políticas

Adresse: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-1099-073 Lisboa

Tél.: (351) 213 819 300

Fax: (351) 213 876 635

E-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. *Groupement:*

Nom: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara

Adresse: Edifício da Casa do Povo — Largo do Toural
P-5320-311 Vinhais

Tél.: (351) 273 771 340

Fax: (351) 273 770 048

E-mail: ancsusb@bisaro.info

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 1.2: Produits à base de viande (chauffé, salé, fumé, etc.)

4. *Cahier des charges:*

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Chouriça Doce de Vinhais»

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Description: Saucisson fumé fabriqué à partir de viande de porc de la race Bisaro ou d'animaux croisés avec cette race dès lors qu'ils présentent 50 % de sang Bisaro (animaux F1, résultant du croisement d'animaux de la race Bisaro de ligne pure, inscrits au livre généalogique, avec des animaux d'autres races), de pain régional et d'huile d'olive Trás-os-Montes (indispensables pour le goût et la texture spécifique qu'ils confèrent au produit), de sang de porc, de miel et de noix ou amandes, farci dans des tripes minces de vache ou de porc. Il présente une forme de fer à cheval de 20 à 25 cm de long et de 2 à 3 cm de diamètre, de couleur noire, non homogène. La chair est également non homogène et présente des zones plus claires où on perçoit les viandes effilées et les fruits secs. La tripe adhère à la chair, permettant de percevoir sans le couper les morceaux de viande, de noix ou d'amandes. Il a un poids final d'environ 150 g.
- 4.3. Aire géographique: Compte tenu du mode de production traditionnel et du type d'alimentation des animaux, du savoir-faire traditionnel de la population locale en matière d'élevage et des conditions édaphiques nécessaires au développement de la base alimentaire utilisée pour l'obtention d'une matière première d'une qualité irréfutablement différenciée, l'aire de naissance, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de dépeçage des porcs de race Bisaro, pure ou croisée, utilisés pour la production du saucisson Chouriça Doce de Vinhais, se limite aux municipalités de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ancieãs, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso et Vinhais, du district de Bragança, ainsi qu'aux municipalités de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar et Vila Real, du district de Vila Real, la base alimentaire et l'élevage requis n'étant présents que dans cette aire géographique.

Étant donné les conditions climatiques spéciales requises pour l'obtention du Chouriça Doce de Vinhais, le savoir-faire des populations et les méthodes locales, loyales et constantes, l'aire géographique de transformation est circonscrite aux municipalités de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansieãs, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso et Vinhais, du district de Bragança.

- 4.4. Preuve de l'origine: Le saucisson Chouriça Doce de Vinhais ne peut être produit que dans des unités de transformation dûment autorisées et situées dans l'aire de transformation indiquée. L'ensemble du processus de production est soumis à un système de contrôle rigoureux, qui permet d'assurer la traçabilité complète du produit. La matière première provient de porcs de la race Bisaro inscrits au registre zootechnique de la race ou de porcs résultant du croisement (F1) entre des animaux dont un des progéniteurs est de race Bisaro, inscrit au livre des adultes du registre zootechnique, élevés dans des exploitations agricoles et d'élevage qui disposent d'espaces compatibles avec les systèmes de production traditionnels, semi-extensifs, et dotées de la capacité de fournir une alimentation traditionnelle. Il convient de souligner que les porcs consomment des quantités non négligeables de châtaignes, ce qui confère à la viande des caractéristiques organoleptiques parfaitement différenciées et reconnues. Les porcs sont abattus et dépecés dans des unités autorisées, situées dans les deux cas dans l'aire géographique de production. Les opérations de transformation ne peuvent être effectuées que dans des installations autorisées par le groupement après avis favorable de l'organisme de contrôle. La marque de certification apposée sur chaque pièce est numérotée, ce qui permet une traçabilité complète jusqu'à l'exploitation agricole dont le produit initial est originaire. La preuve de l'origine peut être obtenue à tout moment et tout au long de la chaîne de production sur la base du numéro de série qui fait obligatoirement partie de la marque de certification.
- 4.5. Méthode d'obtention: La viande maigre, la viande provenant de la tête, les abats et les entrailles sont coupés en morceaux de dimension moyenne et placés dans un récipient avant d'être cuits dans de l'eau salée. Le pain est coupé en fines tranches avec la croûte et il est ramolli dans le jus de cuisson. On ajoute à cette préparation les condiments, les viandes effilées, l'huile d'olive, le sang, le miel et les amandes ou noix. Après vérification de l'assaisonnement, les tripes de porc sont immédiatement farcies. Le produit est fumé sur un feu doux, avec du bois de chêne ou châtaigner puis est soumis à un affinage ou stabilisation de plus de 15 jours. Le saucisson Chouriça Doce de Vinhais se présente sur le marché en pièces entières, toujours préemballé dans l'aire d'origine. En raison de sa nature et de sa composition, la découpe et le tranchage ne sont pas possibles. Son conditionnement éventuel est réalisé à l'aide de matériaux propres, inoffensifs et inertes pour le produit, dans une atmosphère normale, sous contrôle ou sous vide. Les opérations de conditionnement ne peuvent être effectuées que dans l'aire géographique de transformation, sous peine de rompre la traçabilité et le contrôle et d'altérer les caractéristiques organoleptiques et microbiologiques du produit.
- 4.6. Lien: L'ancienneté et l'importance de l'élevage de porcs dans cette région sont attestées par l'existence de différentes sculptures zoomorphiques et par des références faites à ces animaux dans différentes chartes des municipalités des régions, concernant les taxes sur les porcs et leurs produits. Le lien entre ce produit et l'aire géographique est établi via la race des animaux (autochtones), leur alimentation par des produits locaux, le savoir-faire relatif à la coupe et au salage des pieds de porc, le processus du fumage avec un feu peu intense et graduel avec du bois de la région et l'affinage dans un environnement très froid et sec, propre à la région.

4.7. Structure du contrôle:

Nom: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Adresse: Av. 25 de Abril, 273 S/L
P-5370-202 Mirandela

Tél.: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

La conformité de la tradition et de la qualité aux spécifications de la norme 45011:2001 a été attestée.

- 4.8. Étiquette: L'étiquette doit obligatoirement comporter la mention «Chouriça Doce de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida», le logo européen et le logo des produits de Vinhais, dont le modèle est reproduit ci-après. Elle doit en outre porter la marque de certification, qui comprend obligatoirement le nom du produit et la mention respective, le nom de l'organisme de contrôle et le numéro de série (code numérique ou alphanumérique qui permet la traçabilité du produit).



Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 268/16)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«BUTELO DE VINHAIS» ou «BUCHO DE VINHAIS» ou «CHOURIÇO DE OSSOS DE VINHAIS»

N° CE:PT/PGI/005/0459/20.04.2005

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

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

Nom: Gabinete de Planeamento e Políticas
Adresse: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-1099-073 Lisboa
Tél.: (351) 213 819 300
Fax: (351) 213 876 635
E-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. *Groupement:*

Nom: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara
Adresse: Edifício da Casa do Povo
Largo do Toural
P-5320-311 Vinhais
Tél.: (351) 273 771 340
Fax: (351) 273 770 048
E-mail: ancsb@bisaro.info
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

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

4. *Cahier des charges:*

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Butelo de Vinhais» ou «Bucho de Vinhais» ou «Chouriço de Ossos de Vinhais»

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.4.2006, p. 12.

- 4.2. Description: Saucisson fumé, fabriqué à partir de viande, de graisse, d'os et de cartilages provenant des côtes et de la colonne vertébrale de porcs de la race Bisaro ou d'animaux croisés avec cette race dès lors qu'ils présentent 50 % de sang Bisaro (animaux F1, résultant du croisement d'animaux de la race Bisaro de ligne pure, inscrits au livre généalogique, avec des animaux d'autres races), farci dans des estomacs («bucho»), des vessies ou des boyaux («palaio») de porc. Le saucisson a une couleur allant du jaune au rougeâtre en passant par le marron foncé. Son poids est compris entre 1 et 2 kg et sa forme est arrondie, ovale ou cylindrique, de dimension variable selon l'enveloppe utilisée (dans le cas d'estomacs et de vessies, il a 10 à 15 cm de diamètre, dans le cas de boyaux, il fait environ 20 cm de long et a un diamètre compris entre 10 et 15 cm). La présence d'os est perceptible de l'extérieur sans le couper.
- 4.3. Aire géographique: Compte tenu du mode de production traditionnel et du type d'alimentation des animaux, du savoir-faire traditionnel de la population locale en matière d'élevage et des conditions édaphiques nécessaires au développement de la base alimentaire utilisée pour l'obtention d'une matière première d'une qualité irréfutablement différenciée, la zone de naissance, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de découpe des porcs de race Bisaro, pure ou croisée, utilisés pour la production du saucisson Butelo de Vinhais, se limite aux municipalités de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso et Vinhais, du district de Bragança, ainsi qu'aux municipalités de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar et Vila Real, du district de Vila Real, la base alimentaire et l'élevage requis n'étant présents que dans cette aire géographique. Étant donné les conditions climatiques spéciales requises pour l'obtention du Butelo de Vinhais, le savoir-faire des populations et les méthodes locales, loyales et constantes, l'aire géographique de transformation est circonscrite aux municipalités de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso et Vinhais, du district de Bragança.
- 4.4. Preuve de l'origine: Le Butelo de Vinhais ne peut être produit que dans des unités de transformation dûment autorisées et situées dans l'aire de transformation indiquée. L'ensemble du processus de production est soumis à un système de contrôle rigoureux, qui permet d'assurer la traçabilité complète du produit. La matière première provient de porcs de la race Bisaro inscrits au registre zootechnique de la race ou de porcs résultant du croisement (F1) entre des animaux dont un des progéniteurs est de race Bisaro, inscrit au livre des adultes du registre zootechnique, élevés dans des exploitations agricoles et d'élevage qui disposent d'espaces compatibles avec les systèmes de production traditionnels, semi-extensifs et dotées de la capacité de fournir une alimentation traditionnelle. Il convient de souligner que les porcs consomment des quantités non négligeables de châtaignes, ce qui confère à la viande des caractéristiques organoleptiques parfaitement différenciées et reconnues. Les porcs sont abattus et découpés dans des unités autorisées, situées dans les deux cas dans l'aire géographique de production. Les opérations de transformation s'effectuent dans les installations autorisées par le groupement après avis favorable de l'organisme de contrôle. La marque de certification apposée sur chaque pièce est numérotée, ce qui permet une traçabilité complète jusqu'à l'exploitation agricole dont le produit est originaire. La preuve de l'origine peut être obtenue à tout moment et tout au long de la chaîne de production sur la base du numéro de série qui figure obligatoirement sur la marque de certification.
- 4.5. Méthode d'obtention: La viande, avec os et cartilages, est découpée en petits morceaux et placée dans un récipient où elle est assaisonnée et mélangée au sel, à l'ail, au piment en poudre, au laurier, à l'eau et au vin de la région (dont le corps et l'acidité sont importants pour la qualité de la préparation et du produit final). Ce mélange — localement appelé «adoba» — est laissé à reposer pendant un à trois jours. Après les dernières vérifications de l'assaisonnement, on farcit les boyaux, les estomacs ou les vessies préalablement cuites et liées avec un fil de coton à une des extrémités. L'autre extrémité est liée lorsque la farce est bien compacte. Ensuite, les saucissons sont fumés sur un feu doux, nourri avec du bois de châtaigner et/ou de chêne, traditionnellement durant 15 jours au minimum. Ensuite vient la période d'affinage, dans des locaux frais. Le Butelo de Vinhais est commercialisé entier, toujours préemballé dans l'aire d'origine. En raison de sa nature et de sa composition, la découpe et le tranchage ne sont pas possibles. Son conditionnement éventuel est réalisé à l'aide de matériaux propres, inoffensifs et inertes pour le produit, dans une atmosphère normale, sous contrôle ou sous vide. Les opérations de conditionnement ne peuvent être effectuées que dans l'aire géographique de transformation, sous peine de rompre la traçabilité et le contrôle et d'altérer les caractéristiques organoleptiques et microbiologiques du produit.
- 4.6. Lien: L'ancienneté et l'importance de l'élevage de porcs dans cette région sont attestées par l'existence de différentes sculptures zoomorphiques et par des références faites à ces animaux dans différentes chartes des municipalités des régions, concernant les taxes sur les porcs et leurs produits. Le lien entre ce produit et l'aire géographique est établi à travers la race des animaux (autochtones), leur alimentation par des produits locaux, le savoir-faire relatif à la découpe et au salage des pieds de porc, le processus de fumage avec un feu peu intense et graduel avec du bois de la région et l'affinage dans un environnement très froid et sec, propre à la région.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Adresse: Av. 25 de Abril, 273 S/L
P-5370-202 Mirandela

Tél.: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

La conformité de Tradição e Qualidade aux spécifications de la norme 45011:2001 a été attestée.

- 4.8. Étiquetage: L'étiquette doit obligatoirement comporter la mention «Butelo de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida» ou «Bucho de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida» ou «Chouriço de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida», le logo européen correspondant et le logo des produits de Vinhais, dont le modèle est reproduit ci-après. Elle doit en outre porter la marque de certification, qui comprend obligatoirement le nom du produit et l'indication correspondante, le nom de l'organisme de contrôle et le numéro de série (code numérique ou alphanumérique qui permet la traçabilité du produit).

