

Journal officiel

de l'Union européenne

C 270

50^e annéeÉdition
de langue française

Communications et informations

13 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 270/01	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 87 et 88 du traité CE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾	1
2007/C 270/02	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 87 et 88 du traité CE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾	5
2007/C 270/03	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 87 et 88 du traité CE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾	7
2007/C 270/04	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.4843 — RBS/ABN AMRO assets) ⁽¹⁾	9
IV <i>Informations</i>		
INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE		
Commission		
2007/C 270/05	Taux de change de l'euro	10
2007/C 270/06	Communication de la Commission complétant les croquis du point 3.2.1 de l'annexe II de la directive 71/316/CEE en fournissant le dessin du signe TR pour la Turquie, comme l'exige la décision n° 2/97 du Conseil d'association CE-Turquie	11



INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2007/C 270/07	Renseignements communiqués par les États membres sur les aides d'État accordées conformément au règlement (CE) n° 1628/2006 de la Commission concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides nationales à l'investissement à finalité régionale ⁽¹⁾	12
---------------	---	----

V Avis

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

Commission

2007/C 270/08	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.4817 — Aviva/Banco Popolare/JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	14
---------------	---	----

AUTRES ACTES

Commission

2007/C 270/09	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	15
2007/C 270/10	Publication d'une demande de modification 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	19



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

II

(Communications)

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE
L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION

**Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 87 et 88 du traité CE
Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection**

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

(2007/C 270/01)

Date d'adoption de la décision	6.8.2007
Aide n°	N 257/06
État membre	Pologne
Région	Dolnośląskie
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Pomoc dla LG Electronics Wrocław Sp. z o.o. — Odbiorniki telewizyjne
Base juridique	<p>1) Umowa Inwestycyjna zawarta dnia 23 stycznia 2006 r. pomiędzy (i) Ministrem Gospodarki Rzeczypospolitej Polskiej; (ii) Ministrem Transportu i Budownictwa Rzeczypospolitej Polskiej; (iii) Agencją Rozwoju Przemysłu SA; (iv) Miastem Wrocław; (v) gminą Kobierzyce; (vi) powiatem wrocławskim; (vii) samorządem województwa dolnośląskiego; (viii) Polską Agencją Informacji i Inwestycji Zagranicznych S.A. — z jednej strony a (ix) LG Electronics Inc. i (x) LG Electronics Wrocław Sp. z o.o. — z drugiej strony;</p> <p>2) Art. 80 Ustawy z dnia 26 listopada 1998 r. o finansach publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2003 r., nr 15, poz. 148, z późn. zm.);</p> <p>3) Uchwała Rady Ministrów nr 331/2005 z dnia 27 grudnia 2005 r.;</p> <p>4) Umowa o Grant pomiędzy Ministrem Gospodarki a LG Electronics Wrocław Sp. z o.o. z dnia 23 stycznia 2006 r.;</p> <p>5) § 1, § 2.1 pkt 5, § 3, § 4, § 6 i § 7 Uchwały Sejmiku Województwa Dolnośląskiego z dnia 31 marca 2005 r. w sprawie określenia szczegółowych zasad i trybu umarzania wierzytelności Terenowego Funduszu Ochrony Gruntów Rolnych Województwa Dolnośląskiego z tytułu należności pieniężnych, do których nie stosuje się przepisów ustawy — Ordynacja podatkowa, udzielania innych ulg w spłacaniu tych należności oraz wskazania organów do tego uprawnionych (Dziennik Urzędowy Województwa Dolnośląskiego nr 79, poz. 1724)</p>
Type de la mesure	Aide individuelle
Objectif	Développement régional, Emploi
Forme de l'aide	Subvention directe, Déduction fiscale, Transactions effectuées à des conditions qui ne sont pas celles du marché

Budget	Montant global de l'aide prévue: 22,179 Mio PLN
Intensité	13,85 %
Durée	Jusqu'au 31.12.2017
Secteurs économiques	Industrie manufacturière
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	—
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Date d'adoption de la décision	3.10.2007
Aide n°	N 99/07
État membre	Allemagne
Région	Hamburg
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Hamburger FuE-Richtlinie
Base juridique	§§ 23, 44 Hamburger Landeshaushaltsordnung Hamburger FuE-Förderrichtlinie zur Förderung von Forschungs- und Entwicklungsvorhaben Hamburger Unternehmen
Type de la mesure	Régime
Objectif	Recherche et le développement
Forme de l'aide	Subvention remboursable, Prêt à taux réduit, Subvention directe
Budget	Dépenses annuelles prévues: 5,3 Mio EUR; montant global de l'aide prévue: 32 Mio EUR
Intensité	Jusqu'à 80 %
Durée	6 ans
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Land Hamburg
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Date d'adoption de la décision	16.7.2007
Aide n°	N 268/07
État membre	Allemagne
Région	Sachsen-Anhalt
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Förderung von Projekten des Wissens- und Technologietransfers
Base juridique	Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Förderung von Projekten des Wissens- und Technologietransfers; Verwaltungsvorschriften zu § 44 der Landeshaushaltsordnung (VV-LHO); Verwaltungsverfahrensgesetz Sachsen-Anhalt (VwVfG LSA) in Verbindung mit dem Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG); Mittelstandsförderungsgesetz (MFG)
Type de la mesure	Régime
Objectif	Innovation, Petites et moyennes entreprises
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Dépenses annuelles prévues: 2 Mio EUR; montant global de l'aide prévue: 14,7 Mio EUR
Intensité	75 %
Durée	Jusqu'au 31.12.2013
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Investitionsbank Sachsen-Anhalt, Domplatz 12, D-39104 Magdeburg
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Date d'adoption de la décision	17.9.2007
Aide n°	N 269/07
État membre	France
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Fonds de Compétitivité des Entreprises
Base juridique	Loi de finance annuelle, Programme 192, Recherche industrielle + Décret n° 99-1060 du 16/12/1999
Type de la mesure	Régime
Objectif	Recherche et le développement

Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Dépenses annuelles prévues: 350-400 Mio EUR
Intensité	80 %
Durée	Jusqu'au 31.12.2013
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Direction Générale des Entreprises 12, rue Villiot F-75012 Paris
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

**Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 87 et 88 du traité CE
Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection**

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

(2007/C 270/02)

Date d'adoption de la décision	10.7.2007
Aide n°	N 850/06
État membre	Allemagne
Région	Sachsen-Anhalt
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Q-Cells
Base juridique	Investitionszulagengesetz 2005 und 2007; 35. GA-Rahmenplan
Type de la mesure	Aide individuelle
Objectif	Développement régional
Forme de l'aide	Subvention directe, Déduction fiscale
Budget	Montant global de l'aide prévue: 38,16 Mio EUR
Intensité	17,64 %
Durée	1.9.2006-31.12.2009
Secteurs économiques	Equipements électriques et optiques
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	IZ: Finanzamt Bitterfeld Röhrenstrasse 33 D-06749 Bitterfeld GA: Investitionsbank Sachsen-Anhalt Domplatz 12 D-39104 Magdeburg
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Date d'adoption de la décision	8.10.2007
Aide n°	N 274/07
État membre	Allemagne
Région	Land Sachsen-Anhalt
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Beschäftigung von Innovationsassistenten und zur Förderung des Personalaustauschs

Base juridique	Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Beschäftigung von Innovationsassistenten und zur Förderung des Personalaustauschs
Type de la mesure	Régime
Objectif	Recherche et développement, Emploi
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Dépenses annuelles prévues: 2 Mio EUR; montant global de l'aide prévue: 13 Mio EUR
Intensité	50 %
Durée	6 ans
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Investitionsbank Sachsen-Anhalt Domplatz 12 D-39104 Magdeburg
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 87 et 88 du traité CE

Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

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

(2007/C 270/03)

Date d'adoption de la décision	6.8.2007
Aide n°	N 251/06
État membre	Pologne
Région	Dolnośląskie
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	LG Innotek Poland Sp. z o.o.
Base juridique	<p>— Umowa inwestycyjna zawarta w dniu 30 listopada 2005 r. między (i) Ministerstwem Gospodarki Rzeczypospolitej Polskiej; (ii) Ministerstwem Transportu i Budownictwa Rzeczypospolitej Polskiej; (iii) Agencją Rozwoju Przemysłu S.A.; (iv) Miastem Wrocław; (v) Gminą Kobierzyce; (vi) Powiatem wrocławskim; (vii) Samorządem Województwa Dolnośląskiego; (viii) Polską Agencją Informacji i Inwestycji Zagranicznych S.A. — z jednej strony a (ix) LG Innotek Co. Ltd i (x) LG Innotek Poland Sp. z o.o. — z drugiej strony.</p> <p>— Artykuł 80 ustawy o finansach publicznych z dnia 26 listopada 1998 r.</p> <p>— Uchwała Rady Ministrów nr 269/2005 z dnia 18 października 2005 r. zmieniona dnia 15 listopada 2005 r. uchwałą Rady Ministrów nr 295/2005.</p> <p>— Umowa o dofinansowanie między Ministerstwem Gospodarki a LG Innotek Poland Sp. z o.o. z dnia 30 listopada 2005 r.</p> <p>— § 1, § 2.1 pkt 5, § 3, § 4, § 6 i § 7 Uchwały Sejmiku Województwa Dolnośląskiego z dnia 31 marca 2005 r. w sprawie określenia szczegółowych zasad i trybu umarzania wierzytelności Terenowego Funduszu Ochrony Gruntów Rolnych Województwa Dolnośląskiego z tytułu należności pieniężnych, do których nie stosuje się przepisów ustawy — Ordynacja podatkowa, udzielania innych ulg w spłaceniu tych należności oraz wskazania organów do tego uprawnionych</p>
Type de la mesure	Aide individuelle
Objectif	Développement régional, Emploi
Forme de l'aide	Subvention directe, Déduction fiscale, Transactions effectuées à des conditions qui ne sont pas celles du marché
Budget	Montant global de l'aide prévue: 24,55 Mio PLN
Intensité	12,13 %
Durée	Jusqu'au 31.12.2017
Secteurs économiques	Industrie manufacturière
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	—
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Date d'adoption de la décision	11.9.2007
Aide n°	N 267/07
État membre	Allemagne
Région	Sachsen-Anhalt
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur einzelbetrieblichen Forschungs-, Entwicklungs- und Innovationsförderung (FuEuI-Förderung) und Förderung von Verbundvorhaben der Wirtschaft in Verbindung mit wissenschaftlichen Forschungseinrichtungen
Base juridique	Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur einzelbetrieblichen Forschungs-, Entwicklungs- und Innovationsförderung (FuEuI-Förderung) und Förderung von Verbundvorhaben der Wirtschaft in Verbindung mit wissenschaftlichen Forschungseinrichtungen; Verwaltungsvorschriften zu § 44 der Landeshaushaltsordnung (VV-LHO) Verwaltungsverfahrensgesetz Sachsen-Anhalt (VwVfG LSA) in Verbindung mit dem Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) Mittelstandsförderungsgesetz (MFG)
Type de la mesure	Régime
Objectif	Recherche et développement, Petites et moyennes entreprises
Forme de l'aide	Subvention directe, Subvention remboursable
Budget	Dépenses annuelles prévues: 20,6 Mio EUR; montant global de l'aide prévue: 144 Mio EUR
Intensité	80 %
Durée	Jusqu'au 31.12.2013
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Investitionsbank Sachsen-Anhalt Domplatz 12 D-39104 Magdeburg
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire COMP/M.4843 — RBS/ABN AMRO assets)

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

(2007/C 270/04)

Le 19 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 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 32007M4843. 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⁾

12 novembre 2007

(2007/C 270/05)

1 euro =

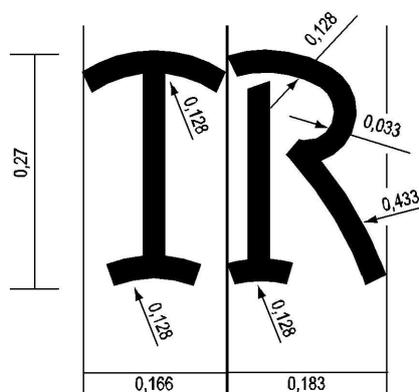
Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,4579	RON	leu roumain	3,4451
JPY	yen japonais	159,55	SKK	couronne slovaque	33,000
DKK	couronne danoise	7,4525	TRY	lire turque	1,7660
GBP	livre sterling	0,70445	AUD	dollar australien	1,6516
SEK	couronne suédoise	9,3214	CAD	dollar canadien	1,3956
CHF	franc suisse	1,6403	HKD	dollar de Hong Kong	11,3519
ISK	couronne islandaise	88,74	NZD	dollar néo-zélandais	1,9524
NOK	couronne norvégienne	7,8740	SGD	dollar de Singapour	2,1113
BGN	lev bulgare	1,9558	KRW	won sud-coréen	1 329,02
CYP	livre chypriote	0,5842	ZAR	rand sud-africain	9,8305
CZK	couronne tchèque	26,645	CNY	yuan ren-min-bi chinois	10,8064
EEK	couronne estonienne	15,6466	HRK	kuna croate	7,3440
HUF	forint hongrois	254,50	IDR	rupiah indonésien	13 368,94
LTL	litas lituanien	3,4528	MYR	ringgit malais	4,8657
LVL	lats letton	0,7024	PHP	peso philippin	62,602
MTL	lire maltaise	0,4293	RUB	rouble russe	35,8010
PLN	zloty polonais	3,6437	THB	baht thaïlandais	46,079

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

Communication de la Commission complétant les croquis du point 3.2.1 de l'annexe II de la directive 71/316/CEE en fournissant le dessin du signe TR pour la Turquie, comme l'exige la décision n° 2/97 du Conseil d'association CE-Turquie

(2007/C 270/06)

1. La décision n° 2/97 du Conseil d'association CE-Turquie du 4 juin 1997 établit la liste des instruments communautaires relatifs à l'élimination des entraves techniques aux échanges entre l'Union européenne et la Turquie, conformément à l'article 8, point 2, de la décision n° 1/95 du Conseil d'association CE-Turquie du 22 décembre 1995 relative à la mise en place de la phase définitive de l'Union douanière. Cette liste inclut la directive 71/316/CEE du 26 juillet 1971 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux dispositions communes aux instruments de mesurage et aux méthodes de contrôle métrologique ⁽¹⁾.
2. La directive 71/316/CEE prévoit, au point 3.1.1.1a, de l'annexe II, la lettre majuscule distinctive de l'État où a lieu la vérification primitive à utiliser pour les marques de vérification primitive CEE apposées sur un instrument de mesurage et indiquant que ce dernier est conforme aux prescriptions CEE.
3. La directive 71/316/CEE prévoit, au point 3.2.1 de l'annexe II, la forme, les dimensions et les contours des lettres prévues pour les marques de vérification primitive CEE au point 3.1 de cette annexe.
4. La décision n° 2/97 contient les adaptations nécessaires de la directive 71/316/CEE, afin qu'elle puisse être appliquée effectivement par la Turquie. Conformément au chapitre IX, point 1, de l'annexe II de la décision, les dispositions de la directive, aux fins de la décision n° 1/95, sont adaptées comme suit: a) à l'annexe I, point 3.1, premier tiret, et à l'annexe II, point 3.1.1.1a, premier tiret, le texte entre parenthèses est complété par le texte suivant: « TR pour la Turquie»; b) les dessins visés à l'annexe II, point 3.2.1, sont complétés par les lettres nécessaires pour le signe TR.
5. Sur la base du chapitre IX, point 1, de l'annexe II de la décision n° 2/97, les dessins visés à l'annexe II, point 3.2.1, de la directive 71/316/CEE sont complétés, aux fins de la décision n° 1/95, par les lettres nécessaires pour le signe TR correspondant à la Turquie, conformément au modèle ci-dessous:



⁽¹⁾ JOL 202 du 6.9.1971, p. 1.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Renseignements communiqués par les États membres sur les aides d'État accordées conformément au règlement (CE) n° 1628/2006 de la Commission concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides nationales à l'investissement à finalité régionale

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

(2007/C 270/07)

Aide n°	XR 163/07
État membre	Pologne
Région	Łódzkie
Intitulé du régime d'aides ou nom de l'entreprise bénéficiaire du complément d'aide ad hoc	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji w działalność wytwórczą i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy
Base juridique	Art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz.U. z 2006 r. nr 121, poz. 844, z późn. zm.) Uchwała nr VIII/136/07 Rady Miejskiej w Łodzi z dnia 28 marca 2007 r. w sprawie zwolnień od podatku od nieruchomości w ramach pomocy regionalnej na wspieranie nowych inwestycji w działalność wytwórczą i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy
Type de la mesure	Régime
Dépenses annuelles prévues	2,5 Mio PLN
Intensité maximale des aides	50 % En conformité avec l'article 4 du règlement
Date de mise en œuvre	9.6.2007
Durée	31.12.2013
Secteurs économiques	Tous les secteurs pouvant bénéficier d'aides régionales à l'investissement
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Rada Miejska w Łodzi, Prezydent Miasta Łodzi Kontakt: Michał Łyczek — Z-ca Dyrektora Wydziału Finansowego ul. Piotrkowska 104 PL-90-004 Łódź Tel. (48-42) 638 47 10 E-mail: m.lyczek@uml.lodz.pl
L'adresse internet de la publication du régime d'aides	http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?plik=uchwaly/rm/05_0136.DOC
Autres informations	—

Aide n°	XR 164/07
État membre	Pologne
Région	Łódzkie
Intitulé du régime d'aides ou nom de l'entreprise bénéficiaire du complément d'aide ad hoc	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych, dużych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy
Base juridique	Art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz.U. z 2006 r. nr 121, poz. 844, z późn. zm.) Uchwała nr VIII/137/07 Rady Miejskiej w Łodzi z dnia 28 marca 2007 r. w sprawie zwolnień od podatku od nieruchomości w ramach pomocy regionalnej na wspieranie nowych dużych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy
Type de la mesure	Régime
Dépenses annuelles prévues	2,5 Mio PLN
Intensité maximale des aides	50 % En conformité avec l'article 4 du règlement
Date de mise en œuvre	9.6.2007
Durée	31.12.2013
Secteurs économiques	Tous les secteurs pouvant bénéficier d'aides régionales à l'investissement
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Rada Miejska w Łodzi, Prezydent Miasta Łodzi Kontakt: Michał Łyczek — Z-ca Dyrektora Wydziału Finansowego ul. Piotrkowska 104 PL-90-004 Łódź Tel. (48-42) 638 47 10 E-mail: m.lyczek@uml.lodz.pl
L'adresse internet de la publication du régime d'aides	http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?plik=uchwaly/rm/05_0137.DOC
Autres informations	—

V

(Avis)

**PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE****COMMISSION****Notification préalable d'une concentration****(Affaire COMP/M.4817 — Aviva/Banco Popolare/JV)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2007/C 270/08)

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 les entreprises Aviva Italia Holding S.p.A. («Aviva», Italie), appartenant au groupe Aviva («Aviva Group», Royaume-Uni), et Banco Popolare Soc. Coop. («Banco Popolare», Italie), appartenant au groupe Banco Popolare («Banco Popolare Group», Italie), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle en commun de Novara Assicura S.p.A. («Novara Assicura», Italie) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Aviva: possession et gestion de sociétés d'assurance,
- Banco Popolare: banque de détail,
- Novara Assicura: assurance (autre que sur la vie).

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.4817 — Aviva/Banco Popolare/JV, à l'adresse suivante:

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

⁽¹⁾ JO L 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 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 270/09)

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

«OIGNON DOUX DES CÉVENNES»

N° CE: FR/PDO/005/0314/25.09.2003

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: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tél.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Groupement:*

Nom: Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes (A.D.O.C.)
Adresse: 15, avenue Emmanuel d'Alzon
F-30120 Le Vigan
Tél.: (33) 467 82 69 34
Fax: (33) 467 82 69 16
E-mail: defenseoignondoux.cevennes@wanadoo.fr
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

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

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom: «Oignon doux des Cévennes»

4.2. Description: Oignon de garde de couleur blanc nacré à cuivré, au bulbe de grande taille de forme arrondie à losangique, d'aspect brillant, aux tuniques fines et translucides. Les écailles sont épaisses et leur chair est blanche, moyennement ferme et juteuse. La teneur en matière sèche est inférieure à 10 %. Consommé cru, il se caractérise par une chair craquante, une absence de piquant et d'amertume, des arômes fins et équilibrés. Dégusté cuit, il conserve sa brillance, et devient translucide, onctueux, juteux et sucré en bouche, sans amertume, avec des arômes de châtaigne et de grillé.

4.3. Aire géographique: Les oignons sont semés, produits et conditionnés dans l'aire géographique constituée des communes suivantes du département du Gard: Arphy; Arre; Arrigas; Aulas; Aumessas; Avèze; Bez-et-Esparon; Bréau-et-Salagosse; Colognac; Cros; Lasalle; Mandagout; Mars; Molières-Cavaillac; Monoblet; Notre-Dame-de-la-Rouvière; Pommiers; Roquedur; Saint-André-de-Majencoules; Saint-André-de-Valborgne; Saint-Bonnet-de-Salendrinque; Saint-Bresson; Sainte-Croix-de-Caderle; Saint-Julien-de-la-Nef; Saint-Laurent-le-Minier; Saint-Martial; Saint-Roman-de-Codières; Soudorgues; Sumène; Vabres; Valleraugue; Vigan (le).

4.4. Preuve de l'origine: Chaque opérateur souscrit une déclaration d'aptitude auprès de l'INAO qui recense ainsi tous les opérateurs de la filière de l'appellation.

La culture des oignons doit avoir lieu sur des parcelles identifiées par l'INAO sur la base de critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles et aux conditions de production définies dans le cahier des charges de l'appellation. Les demandes d'identification doivent être souscrites avant le 31 décembre précédant l'année de mise en culture.

Chaque année le producteur établit:

- une déclaration de mise en culture précisant la liste des parcelles servant aux semis et sur lesquelles sont repiqués les oignons,
- une déclaration de récolte précisant les quantités d'oignons récoltées par parcelle.

Tout au long du cycle de culture, le producteur tient à jour un cahier de culture sur lequel sont reportées les opérations effectuées sur chaque parcelle.

Les oignons récoltés sur une même parcelle sont stockés séparément et font l'objet d'un numéro d'identification spécifique.

Les producteurs et les conditionneurs tiennent à jour un registre d'entrées et de sorties permettant d'identifier la provenance et la destination des oignons ainsi que les quantités mises en circulation. Ce registre est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle.

Les oignons sont commercialisés dans un emballage comportant l'identification du conditionneur, la date de conditionnement, et le numéro d'identification du lot correspondant.

Les lots conditionnés font l'objet d'un examen organoleptique par sondage et le cas échéant, d'un examen analytique.

4.5. Méthode d'obtention: Les oignons doivent être semés, produits et conditionnés à l'intérieur de l'aire de production définie au point 4-3.

Semences

Les semences sont issues de bulbes appartenant à l'espèce «*Allium cépa* L.» et représentatifs de la variété population d'oignons doux traditionnelle dans les Cévennes:

- feuillage à port dressé, de couleur vert bleuâtre, moyennement glaucescent,
- bulbe de grande taille, de forme arrondie à losangique, à écailles épaisses à peau fine, à chair blanche, moyennement fermes et à écailles sèches de couleur blanc nacré à cuivré,
- époque de maturité moyenne,
- teneur en matière sèche inférieure à 10 %.

Les semences répondant au type variétal défini ci-dessus sont les variétés enregistrées Cénol et Toli ainsi que des semences produites sur l'exploitation.

Itinéraire cultural

Les pratiques culturales doivent concourir à obtenir un oignon de longue conservation, de calibre régulier et correspondant au type variétal défini ci-dessus.

Le semis a lieu en pépinière, du premier janvier au 15 mars, selon une densité maximale de 1 200 plants au m².

Le repiquage s'effectue manuellement du 15 avril au 10 juin lorsque les plantules ont atteint le stade 3 à 4 feuilles. La densité de plantation est limitée à 80 plants au m².

Les apports d'eau, effectués jusqu'au début de tombaison des fanes, doivent être réguliers et en faible quantité.

La fertilisation doit privilégier les apports organiques et doit être raisonnée. Les apports d'azote minéral doivent être fractionnés et réalisés au plus tard un mois avant récolte.

L'application d'un anti-germinatif est interdite.

Le soulèvement et la récolte des oignons sont effectués manuellement.

Le début de la récolte qui se déroule d'août à septembre est déterminé par la tombaison de 50 % des fanes.

Le rendement agronomique par parcelle culturale ne doit pas excéder 100 tonnes à l'hectare.

Après récolte les oignons doivent être séchés. Le séchage est effectué soit sur la parcelle ou en séchoir, soit en combinant les deux méthodes.

La conservation des oignons se fait dans un local sec et aéré ou en chambre froide.

Après séchage, les racines sont coupées et les tuniques abîmées ou se détachant facilement sont ôtées pour donner à l'oignon un aspect lisse et brillant. La tige doit être sèche au toucher.

Le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique en vue de préserver la qualité. Les oignons sont conditionnés par le producteur ou livrés à un atelier de conditionnement. Le conditionnement dans l'aire permet d'éviter des manipulations excessives et ainsi préserver les caractéristiques de l'oignon, notamment les tuniques fines et translucides, très fragiles, et ne lui causer aucune altération. Les oignons conditionnés après le 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte ne peuvent bénéficier de l'appellation «Oignon Doux des Cévennes». Enfin, l'examen organoleptique et analytique, qui permet d'assurer la conformité des oignons au profil organoleptique, se réalisent par sondage sur les lots conditionnés.

Les oignons doivent être commercialisés dans leur emballage d'origine utilisé exclusivement pour l'appellation «Oignon Doux des Cévennes». La commercialisation ne peut débuter avant le 1^{er} août de l'année de récolte.

- 4.6. Lien: Le versant sud des Cévennes, assez peu propice à l'agriculture, en dehors de l'élevage extensif a conduit les hommes à s'organiser pour assurer leur autonomie alimentaire. En dépit des contraintes naturelles, les agriculteurs cévenols ont valorisé cet espace par l'exploitation de cultures vivrières. Ils utilisèrent au maximum les surfaces cultivables et en créèrent de nouvelles en construisant des terrasses, en courbe de niveau, soutenues par des murets de pierres sèches irriguées par gravité grâce à un canal prélevant l'eau des torrents en amont. Ces terrasses sont traditionnellement appelées «cèbières».

D'autre part, les contraintes climatiques ont conduit à privilégier les cultures pouvant être récoltées avant la saison des pluies d'équinoxe.

L'oignon doux est un légume traditionnel qui fait partie du patrimoine de la région et de ses habitants.

Son système de production ainsi construit repose sur:

- un relief accidenté avec des pentes fortes. L'aménagement en terrasse des zones de colluvionnement un peu plus profondes a permis de maîtriser ce relief et de protéger les sols contre l'érosion. Le relief tourmenté est l'un des principaux facteurs expliquant le maintien de ces terrasses. Aujourd'hui encore, les anciennes terrasses autour des villages ou des hameaux demeurent le lieu privilégié de production des oignons,

- des sols légers et filtrants peu propices aux parasites et des situations à faible pression phytosanitaire. Cette nature des sols et les microclimats très sains n'imposent pas de rotation des cultures, et certaines terrasses portent des oignons sans interruption depuis plus de 50 ans,
- un régime climatique méditerranéen, avec une sécheresse estivale marquée et des pluies temporairement fortes. Les températures et l'ensoleillement des versants bien exposés permettent un cycle de culture relativement court, démarrant tôt au printemps ce qui favorise une récolte suffisamment précoce pour pouvoir laisser sécher les oignons au champ avant les pluies automnales,
- un mode de culture étroitement lié aux conditions du milieu: parcellaire morcelé, mécanisation impossible. L'itinéraire technique s'est ainsi adapté à ces contraintes naturelles notamment au travers des pratiques du repiquage manuel à hautes densités, des récoltes par soulèvement manuel.

Le choix des variétés répond aussi à cette adéquation entre milieu et culture: les producteurs ont, au fil des années, sélectionné un matériel végétal adapté aux conditions locales, sur des critères de cycle végétatif, de conservation, mais aussi de goût et de plaisir.

L'ensemble des caractéristiques du milieu naturel a été particulièrement favorable au développement de l'oignon et le savoir-faire de l'agriculteur cévenol s'est exprimé de plusieurs façons, en modifiant le milieu naturel pour le rendre apte à la culture de ce produit et en améliorant la plante par la sélection pour profiter des caractéristiques du milieu.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adresse: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tél.: (33) 1 53 89 80 00

Fax: (33) 1 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Nom: D.G.C.C.R.F.

Adresse: 59, bd Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Tél.: (33) 1 44 87 17 17

Fax: (33) 1 44 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8. Étiquetage: Chaque emballage d'oignons est accompagné d'une étiquette précisant au minimum:

- le nom de l'appellation d'origine,
 - la mention «appellation d'origine contrôlée» ou «AOC», laquelle doit apparaître immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires,
 - le nom du conditionneur,
 - la date de conditionnement,
 - le numéro d'identification du lot correspondant.
-

Publication d'une demande de modification 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 270/10)

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.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9 et à l'article 17, paragraphe 2

«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»

N° CE: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

AOP () IGP (X)

Modification(s)

Rubrique(s) du cahier des charges:

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

Modification(s):

Aire géographique

La commune de Mira, déjà présente dans la cartographie transmise au moment de la reconnaissance, mais omise par erreur dans la partie descriptive, est ajoutée.

Méthode d'obtention

Les modalités de production et les durées d'obtention de la chicorée sont spécifiées de façon plus détaillée, et les éléments descriptifs des opérations de blanchiment et de forçage, qui n'ajoutent rien aux caractéristiques qualitatives du produit, sont éliminés.

En particulier, la décision de retarder la récolte a été motivée par la volonté de garantir au consommateur des normes qualitatives; en effet, le climat a sensiblement changé et la saison estivale s'est allongée progressivement, les températures douces se prolongeant jusqu'en plein mois de septembre. Ce facteur n'est évidemment pas propice à des productions de «Radicchio Variegato di Castelfranco» de qualité. Pour ces raisons, afin de garantir l'homogénéité du produit bénéficiant de l'indication géographique protégée et des caractéristiques qualitatives de celui-ci, il a été décidé de reporter de 10 jours la date de récolte.

La phase de préforçage a été supprimée parce qu'elle ne constitue pas une phase «constante» de la production du «Radicchio Variegato di Castelfranco». En témoigne le fait que la précédente version du cahier des charges prévoit différentes formes de blanchiment, dont certaines ne tirent aucun bénéfice d'une phase de préforçage et pourraient même être compromises par cette opération.

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

Les caractéristiques des bassines ont été modifiées afin de garantir la possibilité d'utiliser également des matériaux différents, sans pour autant compromettre le lien avec le territoire et avec les techniques traditionnelles de production. En effet, à l'heure actuelle, certains protocoles adoptés par des sociétés internationales de distribution et les réglementations de certains pays imposent, pour des raisons hygiéniques et sanitaires, l'utilisation de matériaux autres que le ciment dans la production d'aliments destinés à la consommation humaine.

La technique consistant à faire sécher les plantes après la phase de blanchiment, avant le toilettage, était justifiée lorsque le toilettage était réalisé dans des environnements non chauffés et à l'air libre. Aujourd'hui, les exigences modifiées visant à garantir la salubrité et le confort des environnements de travail impliquent que toutes les salles de travail sont chauffées, ce qui fait qu'une période de séchage préalable s'avère inutile, voire dommageable en ce qu'elle peut favoriser la dégénérescence des plantes. Il est manifeste que le processus d'égouttage (il faut rappeler que le processus de blanchiment dans l'eau n'est pas obligatoire) doit avoir lieu dans la salle de toilettage. Pour plus de clarté, la disposition relative à la température «constante» de 18 °C devait être considérée comme un simple paramètre indicatif. Il semble donc évident que la mesure de la température après l'ouverture des protons qui permettent l'entrée du produit dans la salle de toilettage afin d'enregistrer des températures nettement inférieures est suffisante, sans que cela crée des problèmes pour ce qui est du respect de la tradition et de la qualité du produit.

Étiquetage

Le logo d'identification du produit est ajouté afin d'offrir une information plus claire au consommateur, et pour mieux répondre aux exigences de la demande du marché, il s'est révélé opportun de prévoir des emballages différents ou alors de prévoir des dimensions différentes pour les emballages existants.

Exigences nationales

Les articles 3 et 8 du présent cahier des charges ont été supprimés et une structure de contrôle a été désignée conformément aux dispositions de la réglementation communautaire.

À l'article 7, la référence à la «superficie minimale de 1 500 m²» a été supprimée en ce qui concerne les terres pouvant être inscrites dans le registre des producteurs, dans la mesure où cette restriction n'est pas prévue par la réglementation communautaire.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»

N° CE: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

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: Ministero delle Politiche agricole e forestali — Dipartimento della Qualità dei prodotti agro-alimentari e dei servizi — Direzione generale della Qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Adresse: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tél.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Groupement:*

Nom: Consorzio Radicchio di Treviso
Adresse: Via Scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Tél. (39) 0422 48 80 87
Fax: (39) 0422 48 80 87
E-mail: —
Composition: Producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 1.6 — Culture de fruits et légumes et céréales à l'état naturel ou transformés

4. *Cahier des charges:*

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

4.1. Nom: «Radicchio Variegato di Castelfranco»

4.2. Description: Les cultures destinées à la production de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doivent se composer de plantes de la famille des variétés sauvages composées appartenant au genre *Cichorium intybus*, qui comprend le type Variegato.

Au moment de sa mise sur le marché, la chicorée portant l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doit présenter les caractéristiques suivantes:

- Aspect: pied d'une belle forme aux couleurs chatoyantes, d'un diamètre minimal de 15 cm; en partant de la base du pied, la chicorée est composée d'un tour de feuilles plates, d'un deuxième tour de feuilles un peu plus soulevées, d'un troisième tour de feuilles encore plus inclinées, et ainsi de suite jusqu'au cœur, évitant la présence de cœur; pivot d'une longueur maximum de 4 cm et d'un diamètre proportionnel aux dimensions du pied; feuilles les plus épaisses possibles, au bord dentelé, surface du limbe ondulée et de forme arrondie.
- Couleur: feuilles blanc crème avec marbrure répartie de manière équilibrée sur toute la surface foliaire et composée de diverses teintes, du violet clair au rouge violacé et au rouge vif.
- Goût: feuilles passant progressivement d'un goût doux à une légère amertume très délicate.
- Calibre: pieds d'un poids minimal de 100 g, «rose» d'un diamètre minimal de 15 cm.

Les caractéristiques de mise sur le marché du «Radicchio Variegato di Castelfranco» sont définies comme suit:

- niveau parfait de maturation,
- couleur blanc crème avec marbrure répartie de manière égale et présentant des teintes allant du violet clair au rouge vif,
- feuilles au bord dentelé et limbe légèrement ondulé,
- bonne consistance du pied,
- taille moyenne-grande,
- calibre des pieds uniforme,
- toilettage précis-raffiné-dénué de bavures,
- pivot proportionnel au pied et ne dépassant pas 4 cm.

4.3. Aire géographique: La zone de production et de conditionnement du «Radicchio Variegato di Castelfranco» se limite aux provinces de Trévise, de Padoue et de Venise et comprend tout le territoire administratif des communes suivantes.

Province de Trévise: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Trévise, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Province de Padoue: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe.

Province de Venise: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. Preuve de l'origine: Afin de garantir le contrôle des phases de production et de conditionnement de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco», la liste des producteurs et des conditionneurs qui veulent se prévaloir de l'IGP est activée, pour chaque campagne de production, par la structure agréée au titre de l'article 10 du règlement (CE) n° 510/2006.

Les producteurs de chicorée qui peuvent s'inscrire sur cette liste sont ceux qui exploitent, à quelque titre que ce soit, un terrain situé dans la zone délimitée pour l'IGP en question, destiné à la culture du «Radicchio Variegato di Castelfranco».

Les producteurs sont tenus de s'inscrire sur cette liste pour chaque campagne de production et d'y déclarer chaque année les surfaces cultivées et les quantités produites et livrées à l'entreprise de conditionnement.

La demande d'inscription doit être introduite auprès de la structure de contrôle avant le 31 mai de chaque année.

Les conditionneurs sont tenus d'envoyer à la structure de contrôle la déclaration de leur production annuelle conditionnée.

L'inscription de chaque producteur et conditionneur sur la liste est valable un an et renouvelable.

Pour chaque récolte, la date du début de chaque opération doit être inscrite par l'exploitant sur une fiche d'exploitation prévue à cet effet.

L'exploitant déclare à la structure de contrôle les quantités de produit fini fournies par chaque récolte, qui sont prêtes à être mises sur le marché.

Dans le même temps, l'exploitant veillera à indiquer cette quantité sur la fiche d'exploitation et à noter la date de livraison au conditionneur, sauf lorsqu'il procède lui-même directement aux opérations de conditionnement.

- 4.5. Méthode d'obtention: Les conditions de plantation et les opérations de culture des parcelles destinées à la production de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doivent être conformes aux méthodes traditionnelles appliquées dans l'aire de production et aptes à conférer aux pieds les caractéristiques spécifiques.

Les terrains adaptés à la production du «Radicchio Variegato di Castelfranco» doivent être frais, profonds, bien drainés, pas trop riches en éléments nutritifs, surtout en azote, et à réaction non alcaline. Sont particulièrement indiquées les zones de culture qui présentent des sols argilo-sablonneux constitués d'alluvions anciennes en état de décalcification et qui jouissent d'une situation climatique caractérisée par des étés suffisamment pluvieux avec des températures maximales modérées, des automnes secs, des hivers qui deviennent vite froids et dont les températures minimales vont jusqu'à moins 10 °C.

Au terme des opérations d'ensemencement ou de repiquage et d'éclaircissage des rangs de plantules, la densité de plantation ne peut dépasser 7 plantes par mètre carré.

La production maximale par hectare de surface cultivée ne doit pas dépasser 6 000 kg (aucune tolérance admise).

Le poids maximal unitaire des pieds qui composent le produit fini ne peut dépasser 0,400 kg (aucune tolérance admise).

La production du «Radicchio Variegato di Castelfranco» commence indifféremment par l'ensemencement ou le repiquage.

Les opérations d'ensemencement doivent être réalisées entre le 1^{er} juin et le 15 août.

En cas de repiquage, celui-ci doit être effectué entre le 15 juin et le 31 août.

Les opérations de culture, de blanchiment, de forçage et l'acquisition des caractéristiques prévues pour la commercialisation des chicorées destinées à l'utilisation de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco», y compris le conditionnement, doivent avoir lieu exclusivement sur le territoire administratif des communes indiquées au point 4.3.

Les chicorées commercialisées hors de l'aire de production avant l'acquisition des caractéristiques décrites ci-dessus perdent définitivement le droit de bénéficier de l'IGP et de toute autre référence géographique.

Le processus traditionnel de transformation du produit se compose des phases suivantes.

Phase de forçage/blanchiment

Le forçage/blanchiment est l'opération fondamentale et indispensable qui permet d'optimiser les qualités organoleptiques, commerciales et esthétiques du «Radicchio Variegato di Castelfranco». Cette opération est effectuée en créant les conditions nécessaires à la formation, sur les pieds, de nouvelles feuilles qui, privées de lumière, sont dépourvues ou presque de pigments chlorophylliens, mettent en évidence la marbrure sur le fond des feuilles, perdent la consistance fibreuse et acquièrent un croquant et un goût légèrement amer.

Le forçage du «Radicchio Variegato di Castelfranco» est effectué en:

- immergeant verticalement les pieds jusqu'aux environs du collet dans une eau de source à environ 11 °C pendant la durée qui est nécessaire pour que le produit atteigne le niveau de maturation requis par les caractéristiques décrites ci-dessus,
- ou si
- dans des environnements réchauffés en plein champ, en garantissant un niveau adapté d'humidité des racines, en réduisant l'intensité de la lumière et en favorisant le développement des bourgeons de chaque pied.

Phase de toilettage

Vient ensuite l'opération de toilettage, qui consiste à ôter les feuilles abîmées ou dont les caractéristiques ne sont pas conformes et à couper et à écorcer le pivot proportionnellement au pied.

Cette opération doit être réalisée juste avant l'introduction du produit dans la filière de distribution. Une fois le toilettage terminé, la chicorée est placée dans un récipient adéquat rempli d'eau courante afin d'être lavée et emballée.

Pour être commercialisée, la chicorée qui jouit de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doit être conditionnée:

- dans des conteneurs adaptés d'une base de 30 × 50 cm ou de 30 × 40 cm et d'une capacité maximale équivalente à 5 kg de produit,
- dans des conteneurs adaptés d'une base de 40 × 60 cm et d'une capacité maximale de 7,5 kg de produit,
- dans des conteneurs adaptés de tailles différentes, ne dépassant pas le poids de 2 kg de produit.

Ces conteneurs doivent être équipés d'un couvercle scellé de manière à empêcher que le contenu puisse en être extrait sans que le cachet soit brisé.

- 4.6. Lien: Les caractéristiques du «Radicchio Variegato di Castelfranco» dépendent du milieu environnemental et des facteurs naturels et humains de l'aire de production. L'histoire, l'évolution, la tradition plus que séculaire des exploitations et des horticulteurs de la zone, les caractéristiques des terrains, les conditions climatiques, la température de l'eau de la nappe phréatique et la capacité d'atteindre celle-ci avec une simple foreuse et donc à moindre coût, confirment pleinement le lien de la culture du «Radicchio Variegato di Castelfranco» avec son milieu actuel de culture.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: CSQA — Certificazioni S.r.l.

Adresse: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tél.: (39) 0445 36 60 94

Fax: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Étiquetage: Les conteneurs doivent porter la mention «Radicchio Variegato di Castelfranco IGP», écrite en caractères d'imprimerie de la même dimension. De même, les conteneurs doivent arborer les éléments qui permettent d'identifier:

— le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du producteur individuel et/ou associé et/ou du conditionneur,

— le poids net à l'origine,

ainsi que d'éventuelles indications complémentaires et accessoires ne présentant pas un caractère laudatif et n'étant pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur sur la nature et les caractéristiques du produit.

En outre, le logo d'identification de l'IGP devra toujours être apposé sur chaque conteneur et/ou sur le couvercle scellé, dans les formes, les couleurs et les dimensions ou les rapports requis.

Le logo, de couleur rouge sur fond blanc, se compose d'une représentation stylisée de chicorées au dessus de laquelle se trouve la mention «Radicchio Variegato di Castelfranco IGP», le tout encadré par une bordure rouge.

Police de caractères: Rockwell condensed

Couleur du logo: rouge = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

Par ailleurs, le logo pourra être inséré — par le responsable — dans le sceau prévu à cet effet.

Toute indication autre que la mention «Radicchio Variegato di Castelfranco IGP» devra être de taille sensiblement inférieure à celle ci.
