

Journal officiel

de l'Union européenne

C 255

Édition
de langue française

Communications et informations

51^e année

8 octobre 2008

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
II <i>Communications</i>		
COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE		
Commission		
2008/C 255/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5292 — Tata/Mubadala/Lochmore/Piaggio) ⁽¹⁾	1
2008/C 255/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5249 — Edison/Hellenic Petroleum/JV) ⁽¹⁾	1
2008/C 255/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5290 — Phoenix/CERP Lorraine — Répartition France) ⁽¹⁾	2
2008/C 255/04	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5255 — TDK/Epcos) ⁽¹⁾	2
IV <i>Informations</i>		
INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE		
Commission		
2008/C 255/05	Taux de change de l'euro	3
2008/C 255/06	Communication de la Commission relative à la quantité disponible pour le premier semestre de 2009 pour certains produits dans le secteur du lait et des produits laitiers dans le cadre de certains contingents ouverts par la Communauté	4

FR

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire (<i>suite</i>)	<i>Page</i>
V	Avis	
PROCÉDURES ADMINISTRATIVES		
Commission		
2008/C 255/07	Programme pour l'éducation et la formation tout au long de la vie (EFTLV) — Appel de propositions 2009 — DG EAC/31/08	6
PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE COMMERCIALE COMMUNE		
Commission		
2008/C 255/08	Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping	8
PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE		
Commission		
2008/C 255/09	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5340 — King/Capvis III/KVT) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	9
AUTRES ACTES		
Commission		
2008/C 255/10	Publication d'une demande au titre 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	10

Avis au lecteur (voir page 3 de la couverture)



⁽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.5292 — Tata/Mubadala/Lochmore/Piaggio)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2008/C 255/01)

Le 30 septembre 2008, 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 32008M5292. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.5249 — Edison/Hellenic Petroleum/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2008/C 255/02)

Le 27 août 2008, 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 32008M5249. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.5290 — Phoenix/CERP Lorraine — Répartition France)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2008/C 255/03)

Le 30 septembre 2008, 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 32008M5290. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.5255 — TDK/Epcos)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2008/C 255/04)

Le 15 septembre 2008, 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 32008M5255. 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⁾

7 octobre 2008

(2008/C 255/05)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3632	TRY	lire turque	1,854
JPY	yen japonais	139,51	AUD	dollar australien	1,8785
DKK	couronne danoise	7,4623	CAD	dollar canadien	1,4991
GBP	livre sterling	0,77725	HKD	dollar de Hong Kong	10,5871
SEK	couronne suédoise	9,6586	NZD	dollar néo-zélandais	2,1437
CHF	franc suisse	1,5526	SGD	dollar de Singapour	1,9948
ISK	couronne islandaise	197	KRW	won sud-coréen	1 793,63
NOK	couronne norvégienne	8,381	ZAR	rand sud-africain	12,0043
BGN	lev bulgare	1,9558	CNY	yuan ren-min-bi chinois	9,2928
CZK	couronne tchèque	24,48	HRK	kuna croate	7,1404
EEK	couronne estonienne	15,6466	IDR	rupiah indonésien	13 018,56
HUF	forint hongrois	249,13	MYR	ringgit malais	4,761
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	64,48
LVL	lats letton	0,7093	RUB	rouble russe	35,6045
PLN	zloty polonais	3,433	THB	baht thaïlandais	47,058
RON	leu roumain	3,9223	BRL	real brésilien	2,9602
SKK	couronne slovaque	30,395	MXN	peso mexicain	16,2084

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

Communication de la Commission relative à la quantité disponible pour le premier semestre de 2009 pour certains produits dans le secteur du lait et des produits laitiers dans le cadre de certains contingents ouverts par la Communauté

(2008/C 255/06)

Lors de l'attribution des certificats d'importation pour le deuxième semestre de 2008 pour certains contingents visés par le règlement (CE) n° 2535/2001 de la Commission ⁽¹⁾, les demandes de certificats ont porté sur des quantités inférieures à celles disponibles pour les produits concernés. Il convient, par conséquent, de calculer pour chaque contingent concerné la quantité disponible pour la période du 1^{er} janvier au 30 juin 2009 en prenant en compte les quantités non attribuées résultant du règlement (CE) n° 578/2008 de la Commission du 19 juin 2008 déterminant la mesure dans laquelle les demandes de certificats d'importation introduites en juin 2008 pour certains produits laitiers dans le cadre de certains contingents tarifaires ouverts par le règlement (CE) n° 2535/2001 peuvent être acceptées ⁽²⁾.

Les quantités disponibles pour la période du 1^{er} janvier au 30 juin 2009 pour le deuxième semestre de l'année d'importation de certains contingents visés au règlement (CE) n° 2535/2001 sont indiquées ci-dessous.

ANNEXE

ANNEXE I.A

Numéro de contingent	Quantité (kg)
09.4590	68 537 000
09.4599	11 360 000
09.4591	5 360 000
09.4592	18 438 000
09.4593	5 413 000
09.4594	20 007 000
09.4595	7 502 502
09.4596	19 417 492

ANNEXE I.F

Produits originaires de Suisse	
Numéro de contingent	Quantité (kg)
09.4155	1 500 000

ANNEXE I.H

Produits originaires de Norvège	
Numéro de contingent	Quantité (kg)
09.4179	2 594 850

⁽¹⁾ JOL 341 du 22.12.2001, p. 29.

⁽²⁾ JOL 161 du 20.6.2008, p. 20.

ANNEXE I.I

Produits originaires d'Islande	
Numéro de contingent	Quantité (kg)
09.4205	175 000
09.4206	360 000

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION

Programme pour l'éducation et la formation tout au long de la vie (EFTLV) — Appel de propositions 2009 — DG EAC/31/08

(2008/C 255/07)

1. Objectifs et description

Le présent appel de propositions est basé sur la décision établissant le programme d'action dans le domaine de l'éducation et de la formation tout au long de la vie, adoptée par le Parlement européen et le Conseil le 15 novembre 2006 (décision n° 1720/2006/CE) ⁽¹⁾. Le programme pour l'éducation et la formation tout au long de la vie (EFTLV) s'étend sur la période 2007-2013. Ses objectifs spécifiques sont énumérés à l'article 1^{er}, paragraphe 3 de la décision.

2. Candidats admissibles

Le programme EFTLV concerne tous les types et niveaux d'éducation et d'enseignement et de formation professionnels, et il est accessible à toutes les entités énumérées à l'article 4 de la décision.

Les candidats doivent être établis dans l'un des pays suivants ⁽²⁾:

- les 27 États membres de l'Union européenne (à la date du 1^{er} janvier 2007),
- les pays de l'AELE-EEE: Islande, Liechtenstein, Norvège,
- les pays candidats: Turquie.

3. Budget et durée des projets

Le budget total alloué à cet appel est estimé à 961 Mio EUR.

Le niveau des subventions octroyées, ainsi que la durée des projets varieront en fonction de facteurs comme le type de projet et le nombre de pays participants.

4. Date limite pour la présentation des candidatures

Les principaux délais sont les suivants:

Charte universitaire Erasmus	28 novembre 2008
Comenius, Grundtvig Formation continue	
— premier délai	16 janvier 2009
— autres délais	30 avril 2009
	15 septembre 2009
Comenius, Assistanats	30 janvier 2009

⁽¹⁾ <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/jOhtml.do?uri=OJ:L:2006:327:SOM:FR:HTML>

⁽²⁾ Sauf pour le programme Jean Monnet, qui est ouvert aux établissements d'enseignement du monde entier

Leonardo da Vinci Mobilité (y compris pour le certificat de mobilité Leonardo Da Vinci)	6 février 2009
Erasmus Cours intensifs de langue Erasmus (CILE)	
Programme Jean Monnet	13 février 2009
Comenius, Leonardo da Vinci, Grundtvig Partenariats	20 février 2009
Comenius Comenius Regio Partenariats	
Grundtvig Ateliers	
Comenius, Erasmus, Leonardo da Vinci, Grundtvig Projets multilatéraux, Réseaux et Mesures d'accompagnement	27 février 2009
Leonardo da Vinci Projets multilatéraux de transfert d'innovation	27 février 2009
Erasmus Programmes intensifs (PI), Mobilité étudiante, études et stages (y compris pour le certificat d'habilitation à l'organisation de stages pour les consortiums d'établissements) et Mobilité du personnel (missions d'enseignement et formation du personnel)	13 mars 2009
Grundtvig Assistanats, Projets de volontariat des seniors	31 mars 2009
Programme transversal	31 mars 2009
Programme transversal Activité clé 1 — Visites d'étude	9 avril 2009

5. Informations complètes

Le texte intégral de l'appel général de propositions EFTLV pour 2008-2010: mise à jour 2009 — priorités stratégiques, ainsi que le guide du programme EFTLV et les formulaires de candidature, peuvent être obtenus à l'adresse internet suivante: <http://ec.europa.eu/lfp>.

Les candidatures doivent obligatoirement respecter les dispositions du texte intégral de l'appel et être soumises à l'aide des formulaires prévus.

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE COMMERCIALE COMMUNE

COMMISSION

Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping

(2008/C 255/08)

1. La Commission fait savoir que, sauf s'il est procédé à un réexamen selon la procédure définie ci-dessous, les mesures antidumping mentionnées ci-après expireront à la date figurant dans le tableau ci-dessous, conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 384/96 du Conseil du 22 décembre 1995 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne ⁽¹⁾.

2. Procédure

Les producteurs communautaires peuvent présenter une demande de réexamen par écrit. Cette demande doit contenir suffisamment d'éléments de preuve selon lesquels l'expiration des mesures favoriserait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice.

Si la Commission décide de réexaminer les mesures en question, les exportateurs, les importateurs, les représentants du pays d'exportation et les producteurs de la Communauté auront la possibilité de développer, de réfuter ou de commenter les thèses exposées dans la demande de réexamen.

3. Délais

Les producteurs de la Communauté peuvent présenter par écrit une demande de réexamen au titre du règlement précité et la faire parvenir à la Commission européenne, Direction générale du commerce (unité H-1), J-79 4/23, B-1049 Bruxelles ⁽²⁾, à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant celle figurant dans le tableau ci-dessous.

4. Le présent avis est publié conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 384/96.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration
Linge de lit (en coton)	Pakistan	Droit antidumping	Règlement (CE) n° 397/2004 du Conseil (JO L 66 du 4.3.2004, p. 1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 695/2006 du Conseil (JO L 121 du 6.5.2006, p. 14)	5.3.2009

⁽¹⁾ JO L 56 du 6.3.1996, p. 1.

⁽²⁾ Fax (32-2) 295 65 05.

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

COMMISSION

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.5340 — King/Capvis III/KVT)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2008/C 255/09)

1. Le 26 septembre 2008, 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 King Luxembourg S.à r.l. («King», Luxembourg) et Capvis General Partner III Ltd («Capvis III», Royaume-Uni) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle en commun de l'entreprise Koenig Verbindungstechnik AG («KVT», Suisse) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- King: fonds de capital-investissement,
- Capvis III: fonds de capital-investissement,
- KVT: éléments industriels de fixation et bouchons étanches.

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.5340 — King/Capvis III/KVT, 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 au titre 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

(2008/C 255/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à 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 compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9

«QUESO MANCHEGO»

N° CE: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

IGP AOP

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Nom
- Description
- Aire géographique
- Preuve de l'origine:
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (structure de contrôle)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou de la fiche-résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié (article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006)
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques (article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006)

3. Modifications

3.1. Description du produit

Le progrès technologique de ces dernières années et la mise à jour de la législation a entraîné une amélioration des techniques d'analyse qui les rend plus fiables et précises; des modifications ont donc été apportées aux caractéristiques du «Queso Manchego».

Les caractéristiques organoleptiques liées à la texture du fromage Manchego sont obtenues grâce à une période de maturation adéquate; c'est pourquoi la période de maturation est réduite pour les fromages d'un poids inférieur à 1,5 kg et une période maximale de maturation de deux ans est introduite pour préserver les caractéristiques organoleptiques de ce type de fromage.

La matière grasse minimale est portée de 6 à 6,5 %. Il ressort des nombreuses analyses réalisées par les fromageries et le laboratoire du conseil régulateur que la matière grasse moyenne dépasse 7 %.

La détermination des impuretés macroscopiques et la preuve de la réductase au bleu de méthylène sont devenues obsolètes en tant que techniques analytiques.

Le terme «extrait sec utile» est introduit en remplacement du terme «extrait sec total», étant donné qu'il est plus approprié pour évaluer la capacité du lait d'être transformé en fromage.

Un nouveau paramètre de contrôle est introduit dans les caractéristiques analytiques du lait, à savoir la densité. La densité du lait est étroitement liée à la composition physico-chimique de celui-ci.

Les dimensions du produit sont modifiées étant donné que ces dernières années on a constaté une tendance nette du marché à demander des fromages plus petits.

Le pH minimal exigé des fromages a été abaissé à 4,8, sur la base d'études scientifiques qui démontrent qu'il s'agit d'une valeur habituelle des analyses qui sont effectuées sur ce type de fromages.

Dans la pratique, le laboratoire de l'organisme de contrôle utilise la technique de l'électrophorèse pour l'analyse du mélange lait-fromage. Au fil des ans, on a démontré la fiabilité et la rapidité de cette technique, qui est du reste officiellement reconnue.

La mention «Limite de cholestérol: 98 % sur la fraction stérolique de l'insaponifiable» est supprimée. Les méthodes utilisées aujourd'hui sont plus sophistiquées et fiables de sorte qu'il n'est plus nécessaire de maintenir cette méthode analytique.

Avec les années et une fois élaborée la fiche de profil du «Queso Manchego», on a procédé à une réorganisation des caractéristiques du produit protégé par l'appellation d'origine, en étant plus exigeant sur les caractéristiques organoleptiques présentées dans le cahier des charges initial.

Une procédure d'attribution de points a été mise en place. Les variations introduites dans les différentes descriptions des paramètres organoleptiques sont dues à l'évolution qu'a connu ces dernières années le vocabulaire de l'analyse sensorielle.

3.2. Aire géographique:

Une mise à jour a été réalisée dans la zone de production en raison de la modification terminologique par laquelle les communes sont devenues des localités.

À la suite de cette modification, de nouvelles localités ont vu le jour qui étaient auparavant des districts dans certaines communes et qui faisaient déjà partie au sein de celles-ci de la zone de production.

Si ces localités n'étaient pas incluses dans le cadre de la nouvelle reconnaissance, elles se retrouveraient en dehors de la zone de production alors qu'elles ont toujours été reconnues au sein de la commune à laquelle elles appartenaient, puisqu'elles ont toujours rempli les conditions prévues.

3.3. *Éléments prouvant que le produit est originaire de ladite aire géographique*

On a introduit la pratique de coller la plaque de caséine sur la croûte du fromage, étant donné qu'il s'agit là d'un des principaux éléments d'identification et de contrôle.

Cet élément de contrôle est l'«empreinte digitale» du «Queso Manchego». Chaque fromage porte un numéro de série et une plaque de caséine qui lui sont propres. En outre, il est impossible de transférer une plaque d'un fromage à l'autre car si celle-ci est décollée, elle ne peut être collée à nouveau sur un autre fromage.

3.4. *Structure de contrôle*

La structure de contrôle a été modifiée sur la base de l'article 10 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.

3.5. *Étiquetage*

L'image du produit a évolué au fil du temps, s'adaptant à différentes exigences et recommandations. Le logotype actuel fait apparaître les marques caractéristiques à la surface du fromage ainsi d'un troupeau de brebis, productrices de la matière première servant à la fabrication du produit.

3.6. *Exigences juridiques nationales*

La mise à jour de la législation en vigueur qui concerne les appellations d'origine protégée et les indications protégées abroge la législation précédente indiquée dans la demande d'enregistrement et il est donc nécessaire de modifier ce paragraphe en conséquence.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«QUESO MANCHEGO»

N° CE: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

IGP AOP X

1. **Dénomination**

«Queso Manchego»

2. **État membre**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3 — Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Fromage à pâte pressée élaboré à base de lait de brebis de la race Manchega, avec une maturation minimale de 30 jours pour les fromages d'un poids égal ou inférieur à 1,5 kg et de 60 jours pour les autres poids, et un maximum de 2 ans.

Le fromage peut être élaboré à partir de lait pasteurisé ou de lait cru; dans ce dernier cas, cette caractéristique peut être indiquée sur l'étiquette par la mention «Artesano».

Le «Queso Manchego» est un fromage gras. Les caractéristiques physiques du fromage au terme de sa maturation sont les suivantes:

- Forme: cylindrique avec des faces relativement planes,
- hauteur maximale: 12 cm,
- diamètre maximal: 22 cm,
- rapport diamètre/hauteur compris entre: 1,5 et 2,2,
- poids minimal: 0,4 kg,
- poids maximal: 4,0 kg.

Les caractéristiques physico-chimiques du fromage sont les suivantes:

- pH compris entre 4,8 et 5,8,
- extrait sec: minimum 55 %,
- matières grasses: minimum 50 % sur l'extrait sec,
- teneur totale en protéines dans l'extrait sec: minimum 30 %,
- chlorure de sodium: maximum 2,3 %.

Caractéristiques de la pâte:

- consistance: ferme et compacte,
- couleur: variable allant du blanc à l'ivoire jaunâtre,
- odeur: lactique, acide, intense et persistante, devenant piquante pour les fromages les plus affinés avec une persistance globale de longue durée,
- goût: légèrement acide, fort et savoureux, qui devient piquant dans les fromages très secs. Arrière-goût agréable et particulier qui lui est conféré par le lait de brebis «manchega»,
- aspect: présence de petits trous répartis inégalement, pouvant être totalement absents,
- texture: faible élasticité avec une sensation onctueuse et légèrement farineuse, pouvant être granuleuse dans les fromages les plus secs.

Les limites microbiologiques sont les suivantes:

- *Escherichia coli*: maximum 1 000 colonies/gramme,
- *Staphylococcus aureus*: maximum 100 colonies/gramme,
- salmonelle: absence dans 25 grammes,
- *listeria*: absence dans 25 grammes.

C'est un fromage au goût légèrement acide, fort et savoureux, qui devient piquant dans les fromages très secs. Arrière-goût agréable et particulier qui lui est conféré par le lait de brebis «manchega».

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le «Queso Manchego» est élaboré à base de lait de brebis de la race Manchega, de présure naturelle ou d'autres enzymes coagulants autorisés et de chlorure de sodium.

Le lait doit être exempt de colostrum et de produits médicamenteux, ainsi que de toute autre impureté susceptible d'avoir un effet négatif sur l'élaboration, la maturation et la conservation du fromage ainsi que sur ses conditions hygiéniques et sanitaires.

Le fromage peut être élaboré à partir de lait pasteurisé ou de lait cru; dans ce dernier cas, cette caractéristique peut être indiquée sur l'étiquette par la mention «Artesano».

Les caractéristiques analytiques du lait sont les suivantes:

- matière grasse: minimum 6,5 %,
- lactose: minimum 4 %,
- protéines: minimum 4,5 %,
- extrait sec utile: minimum 11 %,
- acidité (DORNIC): maximum 30°,
- densité 1,034-1,040 kg/l,
- point < ou = à - 0,550 °C.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

La brebis «manchega» est mise au pâturage toute l'année, afin de profiter des ressources naturelles. A la bergerie, leur alimentation est complétée par des aliments concentrés, foin et sous-produits.

En ce qui concerne l'élevage, il convient de noter que les pâturages utilisés occupent les clairières du maquis; ces pâturages annuels se composent de: *Medicago minima*, *Scorpirus subbillosa*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus*, etc.

Les «madajales» constituent les pâtures les plus intéressantes pour les ovins; y poussent le pâturin bulbeux accompagné de plusieurs légumineuses telles que: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago trunculata*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides*, etc.

Dans les sols profonds et frais poussent parfois les «fenelares» qui sont des pâtures denses avec une prédominance de plantes vivaces et bisannuelles prenant la forme de la graminée *Bracnypodium phoenicoides*.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

—

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Les fromages protégés par la dénomination d'origine «Queso Manchego» peuvent uniquement être mis en circulation et vendus par les fromageries et installations enregistrées, et dans des emballages qui ne nuisent pas à leur qualité.

Le «Queso Manchego» est toujours accompagné de sa croûte, laquelle peut avoir été lavée au préalable.

En outre, le «Queso Manchego» peut être paraffiné ou recouvert de substances inactives transparentes et autorisées par la loi ou être enduit d'huile d'olive, pour autant que la croûte conserve son aspect et sa couleur naturels et qu'on puisse lire la plaque de caséine.

On ne peut en aucun cas utiliser des substances qui donneraient une couleur noire à la croûte.

Le «Queso Manchego» peut être commercialisé en portions, en tranches et râpé, à condition qu'il soit emballé et que l'on puisse connaître son origine. Cette opération peut se faire en dehors de l'aire d'origine par des entreprises qui ont accepté et respectent le protocole de mise en œuvre établi, afin de garantir la traçabilité et les opérations du «Queso Manchego».

Les emballages utilisés doivent dans tous les cas respecter la législation en vigueur.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Elles doivent obligatoirement porter la mention: Appellation d'origine «Queso Manchego». Si le fromage est élaboré à base de lait cru, cette caractéristique peut être indiquée sur l'étiquette au moyen de la mention «Artesano» (artisanal).

Le produit destiné à la consommation doit être muni de contre-étiquettes numérotées et délivrées par le conseil régulateur, placées dans l'entreprise enregistrée, et toujours de manière à empêcher leur réutilisation. En outre, chaque pièce de «Queso Manchego» doit être munie sur une de ses faces d'une plaque de caséine numérotée et sériée placée durant la phase de moulage et pressage des pièces.

4. **Délimitation concise de l'aire géographique**

Les entités locales couvertes par la dénomination d'origine «Queso Manchego» sont les suivantes: 45 de la province d'Albacete, 84 de la province de Ciudad Real, 156 de la province de Cuenca et 122 de la province de Tolède.

Les éléments suivants ont été incorporés: Alcoba de los Montes et El Robledo de la province de Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta et Villar del Horno de la province de Cuenca.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La région naturelle de la Manche est enclavée dans le sous-plateau méridional de la péninsule et se caractérise par un relief plat qui descend vers l'Atlantique.

La Manche est une plaine élevée assise sur des sols calcaires argileux et les terrains destinés aux pâtures sont formés par des substrats riches en calcaires ou en marnes.

La climatologie de la région présente un caractère extrême, avec de grandes oscillations, caractéristiques du climat continental, des hivers très froids et des étés chauds où les températures atteignent parfois les 40 °C, des variations thermiques journalières de parfois 20 °C et annuelles de 50 °C. Les précipitations sont rares, ce qui situe la région dans l'Espagne dite aride, dans un environnement de très grande sécheresse, avec une humidité relative d'environ 65 %.

Les conditions édapho-climatiques ont fait de la Manchega la race la mieux adaptée à la région.

5.2. *Spécificité du produit*

Fromage à pâte pressée, à croûte dure et à pâte ferme et compacte, dont la couleur peut varier du blanc à l'ivoire jaunâtre, avec une odeur intense et persistante, un goût légèrement acide, fort et savoureux ainsi qu'une faible élasticité avec une sensation onctueuse et légèrement farineuse.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les conditions édapho-climatiques de l'aire ont contribué en grande partie à la sélection naturelle qui font de la brebis de race Manchega la mieux adaptée et celle qui produit un lait conférant au «Queso Manchego» ses caractéristiques particulières en termes de couleur, d'odeur, de goût et de texture.

On élabore des fromages à base de lait de brebis de la race Manchega depuis très longtemps. Au fil des siècles, les pratiques d'élaboration ont optimisé les qualités de ce fromage traditionnel de la Manche.

Référence à la publication du cahier des charges

Consejería de Agricultura. Denominaciones de Origen. Resolución de 02-10-2006, Consejería de Agricultura por la que se adopta decisión favorable sobre solicitud de modificación de pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego. D.O.C.M. n° 209 DE 10-10-2006. Pág. 20695

Publiée au Journal officiel de Castille-La Mancha, n° 209 du 10 octobre 2006.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>

AVIS AU LECTEUR

Les institutions ont décidé de ne plus faire figurer dans leurs textes la mention de la dernière modification des actes cités.

Sauf indication contraire, les actes auxquels il est fait référence dans les textes ici publiés s'entendent comme les actes dans leur version en vigueur.