

Journal officiel

de l'Union européenne

C 186



Édition
de langue française

Communications et informations

52^e année
8 août 2009

| <u>Numéro d'information</u> | Sommaire | Page |
|--|---|------|
| II <i>Communications</i> | | |
| COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE | | |
| Commission | | |
| 2009/C 186/01 | Communication de la Commission conformément à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Obligations de service public portant sur des services aériens réguliers ⁽¹⁾ | 1 |
| 2009/C 186/02 | 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⁾ | 2 |
| 2009/C 186/03 | Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5500 — General Motors/Delphi Steering Business) ⁽¹⁾ | 6 |

FR

IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission

| | | |
|---------------|---|---|
| 2009/C 186/04 | Taux de change de l'euro | 7 |
| 2009/C 186/05 | Commission administrative des Communautés européennes pour la sécurité sociale des travailleurs migrants — Taux de conversion des monnaies en application du règlement (CEE) n° 574/72 du Conseil | 8 |

V Avis

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

Commission

| | | |
|---------------|---|----|
| 2009/C 186/06 | Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5606 — Uniq/Veneto Banca/JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾ | 10 |
| 2009/C 186/07 | Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5582 — Gonvarri/Severstal/JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾ | 12 |
| 2009/C 186/08 | Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾ | 13 |

AUTRES ACTES

Commission

| | | |
|---------------|--|----|
| 2009/C 186/09 | 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 | 14 |
|---------------|--|----|



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

II

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

COMMISSION

**Communication de la Commission conformément à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE)
n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour
l'exploitation de services aériens dans la Communauté**

Obligations de service public portant sur des services aériens réguliers

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

(2009/C 186/01)

| | |
|---|--|
| État membre | Italie |
| Liaisons concernées | Alghero–Rome Fiumicino (aller/retour), Alghero–Milan Linate (aller/retour), Cagliari–Rome Fiumicino (aller/retour), Cagliari–Milan Linate (aller/retour), Olbia–Rome Fiumicino (aller/retour), Olbia–Milan Linate (aller/retour), |
| Date d'entrée en vigueur des obligations de service public | 15 jours après la date de publication du présent avis. |
| Adresse à laquelle le texte et l'ensemble des informations et documents pertinents se rapportant aux obligations de service public peuvent être obtenus | Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione centrale regolazione economica Direzione trasporto aereo Viale del Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA http://www.enac.gov.it adresse électronique: osp@enac.gov.it |

**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)

(2009/C 186/02)

| | |
|--|--|
| Date d'adoption de la décision | 19.3.2009 |
| Numéro de référence de l'aide d'État | N 522/08 |
| État membre | Pologne |
| Région | Wielkopolskie |
| Titre (et/ou nom du bénéficiaire) | Regionalna pomoc ad hoc dla spółki Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o. |
| Base juridique | Uchwała Rady Ministrów nr 154/2008 z dnia 5 sierpnia 2008 r. w sprawie ustanowienia programu wieloletniego pod nazwą: „Wsparcie finansowe inwestycji realizowanej przez Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o. pod nazwą: Centrum Usług Wspólnych – Transfer Agency w Poznaniu, w latach 2008–2011”, projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy Ministrem Gospodarki a Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.; art. 117 ustawy z dnia 30 czerwca 2005 r. o finansach publicznych (Dz.U. z 2005 r., nr 249 poz. 2104 ze zm.) |
| Type de la mesure | Régime |
| Objectif | Développement régional, Emploi |
| Forme de l'aide | Subvention directe |
| Budget | Montant global de l'aide prévue: PLN 4 962 500 |
| Intensité | 6,26 % |
| Durée | jusqu'en 2011 |
| Secteurs économiques | Tous services |
| Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi | Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND |
| 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/index.htm

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Date d'adoption de la décision | 17.6.2009 |
| Numéro de référence de l'aide d'État | N 582/08 |
| État membre | Irlande |
| Région | — |

| | |
|--|--|
| Titre (et/ou nom du bénéficiaire) | Health Insurance Intergenerational Solidarity Relief |
| Base juridique | Health Insurance (Miscellaneous Provisions) Bill 2008 |
| Type de la mesure | Régime |
| Objectif | Services d'intérêt économique général |
| Forme de l'aide | Subvention directe, Taxe parafiscale |
| Budget | Dépenses annuelles prévues: 300 Mio EUR; Montant global de l'aide prévue: 1 200 Mio EUR |
| Intensité | — |
| Durée | 1.1.2009-31.12.2012 |
| Secteurs économiques | Intermédiation financière |
| Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi | Department of Finance Government Buildings Upper Merrion Street Dublin 2 IRELAND |
| 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/index.htm

| | |
|--------------------------------------|--|
| Date d'adoption de la décision | 30.6.2009 |
| Numéro de référence de l'aide d'État | N 36/09 |
| État membre | France |
| Région | — |
| Titre (et/ou nom du bénéficiaire) | Régime cadre temporaire d'interventions publiques en capital investissement dans les PME |
| Base juridique | Article 20 de la Constitution du 4 octobre 1958, articles L. 2251-1, L. 2253-1, L. 3231-1, L. 3231-6 et L. 4211-1 du CGCT, |
| Type de la mesure | Régime |
| Objectif | Capital-investissement |
| Forme de l'aide | Fourniture de capital-investissement |
| Budget | Dépenses annuelles prévues: 25 Mio EUR; Montant global de l'aide prévue: 50 Mio EUR |
| Intensité | — |
| Durée | 2009-31.12.2010 |
| Secteurs économiques | Tous les secteurs |

| | |
|--|---|
| Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi | DIACT 8 rue de Penthièvre 75008 Paris FRANCE |
| 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/index.htm

| | |
|--|--|
| Date d'adoption de la décision | 8.5.2009 |
| Numéro de référence de l'aide d'État | N 249/09 |
| État membre | France |
| Région | — |
| Titre (et/ou nom du bénéficiaire) | Renforcement des fonds propres de l'entité qui sera issue du rapprochement des organes centraux des groupes Caisse d'Épargne et Banque Populaire |
| Base juridique | article 6,III de la loi 2008-1061 du 16.10.2008 de finances rectificative |
| Type de la mesure | Aide individuelle |
| Objectif | Aides pour remédier à une perturbation grave de l'économie |
| Forme de l'aide | Autres formes de prises de participation |
| Budget | Dépenses annuelles prévues: —; Montant global de l'aide prévue: 2 450 Mio EUR |
| Intensité | — |
| Durée | — |
| Secteurs économiques | Intermédiation financière |
| Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi | Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi 139 rue de Bercy 75012 Paris FRANCE |
| 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/index.htm

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Date d'adoption de la décision | 7.7.2009 |
| Numéro de référence de l'aide d'État | N 379/09 |

| | |
|--|---|
| État membre | Pays-Bas |
| Région | — |
| Titre (et/ou nom du bénéficiaire) | Prolongation and amendments of the Dutch credit guarantee scheme |
| Base juridique | Rules of the 2008 Credit Guarantee Scheme of the State of the Netherlands |
| Type de la mesure | Régime |
| Objectif | Aides pour remédier à une perturbation grave de l'économie |
| Forme de l'aide | Garantie |
| Budget | Dépenses annuelles prévues: —; Montant global de l'aide prévue: 200 000 Mio EUR |
| Intensité | — |
| Durée | 30.6.2009-31.12.2009 |
| Secteurs économiques | Intermédiation financière |
| Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi | Ministerie van Financiën Korte Voorhout 7 2511 CW Den Haag NEDERLAND |
| 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/index.htm

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire COMP/M.5500 — General Motors/Delphi Steering Business)

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

(2009/C 186/03)

Le 30 avril 2009, 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 se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site Internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
 - sur le site Internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32009M5500.
-

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION
EUROPÉENNE

COMMISSION

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

7 août 2009

(2009/C 186/04)

1 euro =

| Monnaie | Taux de change | Monnaie | Taux de change | | |
|---------|-----------------------|---------|----------------|-------------------------|-----------|
| USD | dollar des États-Unis | 1,4357 | AUD | dollar australien | 1,7161 |
| JPY | yen japonais | 136,89 | CAD | dollar canadien | 1,5540 |
| DKK | couronne danoise | 7,4448 | HKD | dollar de Hong Kong | 11,1272 |
| GBP | livre sterling | 0,85670 | NZD | dollar néo-zélandais | 2,1315 |
| SEK | couronne suédoise | 10,3008 | SGD | dollar de Singapour | 2,0628 |
| CHF | franc suisse | 1,5288 | KRW | won sud-coréen | 1 761,67 |
| ISK | couronne islandaise | | ZAR | rand sud-africain | 11,6875 |
| NOK | couronne norvégienne | 8,7515 | CNY | yuan ren-min-bi chinois | 9,8084 |
| BGN | lev bulgare | 1,9558 | HRK | kuna croate | 7,3350 |
| CZK | couronne tchèque | 25,910 | IDR | rupiah indonésien | 14 308,44 |
| EEK | couronne estonienne | 15,6466 | MYR | ringgit malais | 5,0257 |
| HUF | forint hongrois | 272,80 | PHP | peso philippin | 68,557 |
| LTL | litas lituanien | 3,4528 | RUB | rouble russe | 45,4450 |
| LVL | lats letton | 0,7023 | THB | baht thaïlandais | 48,778 |
| PLN | zloty polonais | 4,1670 | BRL | real brésilien | 2,6336 |
| RON | leu roumain | 4,2168 | MXN | peso mexicain | 18,7072 |
| TRY | lire turque | 2,1300 | INR | roupie indienne | 68,5760 |

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

**COMMISSION ADMINISTRATIVE DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES POUR LA SÉCURITÉ
SOCIALE DES TRAVAILLEURS MIGRANTS**

Taux de conversion des monnaies en application du règlement (CEE) n° 574/72 du Conseil

(2009/C 186/05)

Article 107, paragraphes 1, 2 et 4, du règlement (CEE) n° 574/72

Période de référence: juillet 2009

Période d'application: octobre, novembre et décembre 2009

| 7-2009 | EUR | BGN | CZK | DKK | EEK | LVL | LTL | HUF | PLN |
|---------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|---------|-----------|
| 1 EUR = | 1 | 1,95580 | 25,7932 | 7,44576 | 15,6466 | 0,700596 | 3,45280 | 272,060 | 4,29649 |
| 1 BGN = | 0,511300 | 1 | 13,1881 | 3,80702 | 8,00010 | 0,358214 | 1,76542 | 139,104 | 2,19679 |
| 1 CZK = | 0,0387699 | 0,0758261 | 1 | 0,288671 | 0,606617 | 0,027162 | 0,133865 | 10,5477 | 0,166574 |
| 1 DKK = | 0,134305 | 0,262673 | 3,46415 | 1 | 2,10141 | 0,0940932 | 0,463727 | 36,5389 | 0,577038 |
| 1 EEK = | 0,0639116 | 0,124998 | 1,64849 | 0,475871 | 1 | 0,0447762 | 0,220674 | 17,3878 | 0,274596 |
| 1 LVL = | 1,42736 | 2,79162 | 36,8161 | 10,6278 | 22,3333 | 1 | 4,92838 | 388,326 | 6,13262 |
| 1 LTL = | 0,289620 | 0,566439 | 7,47023 | 2,15644 | 4,53157 | 0,202907 | 1 | 78,7939 | 1,24435 |
| 1 HUF = | 0,00367567 | 0,00718887 | 0,0948072 | 0,0273681 | 0,0575117 | 0,00257516 | 0,0126913 | 1 | 0,0157924 |
| 1 PLN = | 0,232748 | 0,455209 | 6,00333 | 1,73299 | 3,64172 | 0,163062 | 0,803633 | 63,3214 | 1 |
| 1 RON = | 0,237054 | 0,463630 | 6,11439 | 1,76505 | 3,70909 | 0,166079 | 0,818500 | 64,4928 | 1,01850 |
| 1 SEK = | 0,0923688 | 0,180655 | 2,38249 | 0,687756 | 1,44526 | 0,0647132 | 0,318931 | 25,1298 | 0,396862 |
| 1 GBP = | 1,16155 | 2,27176 | 29,9601 | 8,64861 | 18,1743 | 0,813776 | 4,01060 | 316,010 | 4,99058 |
| 1 NOK = | 0,111739 | 0,218540 | 2,88212 | 0,831985 | 1,74834 | 0,0782842 | 0,385814 | 30,3998 | 0,480087 |
| 1 ISK = | 0,00557373 | 0,0109011 | 0,143764 | 0,0415007 | 0,0872099 | 0,00390493 | 0,019245 | 1,51639 | 0,0239475 |
| 1 CHF = | 0,657801 | 1,28653 | 16,9668 | 4,89783 | 10,2923 | 0,460852 | 2,27125 | 178,961 | 2,82623 |

| 7-2009 | RON | SEK | GBP | NOK | ISK | CHF |
|---------|-----------|-----------|------------|-----------|----------|------------|
| 1 EUR = | 4,21845 | 10,8262 | 0,860920 | 8,94939 | 179,413 | 1,52022 |
| 1 BGN = | 2,15689 | 5,53541 | 0,440188 | 4,57582 | 91,7338 | 0,777287 |
| 1 CZK = | 0,163549 | 0,419729 | 0,0333778 | 0,346967 | 6,95582 | 0,0589386 |
| 1 DKK = | 0,566557 | 1,45400 | 0,115625 | 1,20194 | 24,0960 | 0,204172 |
| 1 EEK = | 0,269608 | 0,691918 | 0,0550228 | 0,57197 | 11,4666 | 0,0971596 |
| 1 LVL = | 6,02123 | 15,4528 | 1,22884 | 12,7740 | 256,086 | 2,16989 |
| 1 LTL = | 1,22175 | 3,13547 | 0,249340 | 2,59192 | 51,9616 | 0,440285 |
| 1 HUF = | 0,0155056 | 0,039793 | 0,00316445 | 0,0328950 | 0,659462 | 0,00558781 |
| 1 PLN = | 0,981837 | 2,51977 | 0,200378 | 2,08296 | 41,7581 | 0,353828 |
| 1 RON = | 1 | 2,56638 | 0,204084 | 2,12149 | 42,5306 | 0,360374 |
| 1 SEK = | 0,389653 | 1 | 0,0795221 | 0,826645 | 16,5722 | 0,140421 |
| 1 GBP = | 4,89993 | 12,5751 | 1 | 10,3952 | 208,397 | 1,76581 |
| 1 NOK = | 0,471367 | 1,20971 | 0,0961987 | 1 | 20,0475 | 0,169868 |
| 1 ISK = | 0,0235125 | 0,0603421 | 0,00479853 | 0,0498815 | 1 | 0,00847328 |
| 1 CHF = | 2,77490 | 7,12146 | 0,566313 | 5,88692 | 118,018 | 1 |

1. Le règlement (CEE) n° 574/72 stipule que le taux de conversion en une monnaie de montants libellés en une autre monnaie est le taux calculé par la Commission et fondé sur la moyenne mensuelle, pendant la période de référence définie au paragraphe 2, des cours de change de référence publiés par la Banque centrale européenne.
2. La période de référence est:
 - le mois de janvier pour les cours à appliquer à partir du 1^{er} avril suivant,
 - le mois d'avril pour les cours à appliquer à partir du 1^{er} juillet suivant,
 - le mois de juillet pour les cours à appliquer à partir du 1^{er} octobre suivant,
 - le mois d'octobre pour les cours à appliquer à partir du 1^{er} janvier suivant.

Les taux de conversion des monnaies seront publiés dans le deuxième *Journal officiel de l'Union européenne* (série C) des mois de février, mai, août et novembre.

V

(Avis)

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

COMMISSION

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.5606 — Uniqa/Veneto Banca/JV)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2009/C 186/06)

1. Le 3 août 2009, 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 Uniqa Versicherungen AG («Uniqa», Autriche), contrôlée conjointement par Raiffeisen Zentralbank Österreich («RZB», Autriche), Austria Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit Privatstiftung («Austria Verein», Autriche) et Collegialität Versicherung auf Gegenseitigkeit, («CollVerein», Autriche), et l'entreprise Veneto Banca Holding S.C.p.A. («VB», Italie) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle en commun de Claris, structure ad hoc détenue actuellement par VB, («JV», Italie), par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Uniqa: groupe d'assurance actif dans tous les secteurs de l'assurance (vie, non-vie et réassurance),
- RZB: services financiers aux entreprises aux niveaux local et international/multinational ainsi qu'aux institutions financières à l'échelle mondiale,
- Austria Verein: fondation privée de droit autrichien,
- CollVerein: compagnie d'assurance mutuelle de droit autrichien,
- VB: holding d'un groupe italien présent dans les services bancaires et financiers,
- JV: exercera ses activités dans le secteur de l'assurance-vie en Italie.

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.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301 ou 22967244) ou par courrier, sous la référence COMP/M.5606 — Uniqa/Veneto Banca/JV, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.5582 — Gonvarri/Severstal/JV)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2009/C 186/07)

1. Le 31 juillet 2009, 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 Severstal (Russie) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle en commun de la société holding Gonvarri Russia S.L. («Gonvarri Russie») appartenant au groupe Gonvarri Corporación Financiera S.L. («Gonvarri», Espagne), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Gonvarri: transformation et distribution d'acier; conception, développement et fabrication de pièces en métal pour véhicules à moteur,
- Severstal: activités sidérurgiques et minières,
- Gonvarri Russie: transformation et distribution d'acier.

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 ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301 ou 22967244) ou par courrier, sous la référence COMP/M.5582 — Gonvarri/Severstal/JV, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2009/C 186/08)

1. Le 31 juillet 2009, 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 Lion Capital LLP («Lion Capital», Royaume-Uni) et Central European Distribution Corporation («CEDC», États-Unis) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil le contrôle en commun de l'entreprise CJSC Russian Alcohol Group et de ses filiales («Russian Alcohol Group», Russie) par octroi de certains droits de veto contractuels.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Lion Capital: société d'investissement privée,
- CEDC: fabrication de vodka et distribution de boissons alcoolisées,
- Russian Alcohol Group: fabrication et distribution de vodka et de boissons alcoolisées préparées.

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 lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301 ou 22967244) ou par courrier, sous la référence COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽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 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

(2009/C 186/09)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«CHORIZO RIOJANO»****N° CE: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Chorizo Riojano»

2. État membre ou pays tiers:

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit (voir annexe II):**

Classe 1.2: Produits à base de viande.

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

Le «Chorizo Riojano» est un chorizo en chapelet de catégorie extra, sans additifs, élaboré sur le territoire de la communauté autonome de La Rioja et répondant aux caractéristiques suivantes:

Caractéristiques morphologiques

Le chorizo couvert par la présente indication géographique protégée se caractérise par sa forme en chapelet ou en fer à cheval plus ou moins cylindrique, avec un calibre de 30 à 40 mm et un poids minimal de 200 grammes, une consistance ferme et compacte, d'aspect généralement rugueux, à tranches lisses et bien liées, sans colorations anormales et avec une différenciation nette entre les fragments de viande et de lard.

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité: max. 45 %

Rapport collagène/protéines: max. 14 %

Matière grasse sur extrait sec: max. 57,0 %

Nitrates exprimés en NaNO_3 : max. 100 ppm

Nitrites exprimés en NaNO_2 : max. 20 ppm

Phosphates totaux, exprimés en P_2O_5 : max. 7 500 ppm

(correspondant à la teneur naturelle des viandes, sans phosphates ajoutés)

Caractéristiques organoleptiques

Arôme équilibré et intense, persistant, avec prépondérance de piment rouge, outre des notes d'ail; absence d'odeurs rances et âcres. Goût intense, persistant, équilibré entre maigre et gras; peu acide, piquant en cas d'utilisation de piment rouge piquant, sans goûts rances ou anormaux. Texture équilibrée présentant une bonne cohésion, une bonne masticabilité et une faible viscosité.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Viande et lard qui conviennent particulièrement bien pour les charcuteries, avec de la viande maigre de porc mâle castré ou de truie, sans nerfs, et de la poitrine ou du lard maigre sans couenne, épicés au sel fin sec, au piment rouge 100 % de catégorie extra et à l'ail naturel frais et épluché, le tout embossé dans des boyaux naturels de porc.

Le lard ajouté doit être consistant, les morceaux de graisses abdominales mous et onctueux étant inadéquats, car ils deviendraient visqueux lors du hachage, exsudant de la graisse lors de la maturation et de l'affinage du saucisson. Par ailleurs, la quantité ajoutée doit être réduite — elle ne peut en aucun cas dépasser 57 % sur l'extrait sec; c'est là un des éléments-clés qui différencient le «Chorizo Riojano» des autres chorizos, qui subissent un changement brusque de leur pH, ce qui complique leur bonne maturation et leur conservation ultérieure.

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

—

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

Préparation des matières premières

Les entreprises de viandes élaborées productrices de «Chorizo Riojano» sont à même de réceptionner de manière adéquate les carcasses et/ou les pièces de viande et de les conditionner correctement, elles évitent à tout moment que le pH de la viande ne baisse ou qu'elle ne subisse d'altérations de couleur et/ou de texture, et elles vérifient ses conditions de pureté lors de la réception au moyen de l'examen et des analyses adéquats.

Les opérations d'écharnage, de désossage et de découpage doivent être effectuées le plus rapidement possible, en évitant de stocker de la viande sur les lieux de ces opérations.

La salle où est manipulée la viande doit être maintenue à une température maximale de 12 °C.

Réfrigération des viandes et des graisses avant leur hachage

Les chambres froides utilisées pour la conservation des carcasses réfrigérées sont équipées de systèmes de suspension dont les crochets sont disposés de manière à éviter le contact entre les carcasses.

Hachage des viandes et des graisses calibré correctement selon les produits

L'élaboration du «Chorizo Riojano» se fait séparément, physiquement ou dans le temps, de celle du reste des produits, y compris des autres «chorizos» de différentes catégories.

La viande prête pour la transformation est mûre et acidifiée, non congelée, elle présente un pH inférieur à 6,3 afin qu'elle puisse s'affiner aisément et que la pâte sèche à l'intérieur du saucisson.

Il est également important que la viande ne soit pas humide; le cas échéant, on égoutte le jus des pièces de viande.

Une fois que la viande et le lard sont prêts, ils sont débités et hachés plus ou moins finement; les coupes effectuées doivent être franches afin de limiter les dommages causés à la trame de protéines qui constituent le tissu et des cellules adipeuses ainsi que de favoriser une adhérence adéquate entre les grains, un bon séchage et, finalement, d'obtenir l'aspect et la couleur de coupe caractéristiques.

Toutes les zones destinées à la fabrication doivent être climatisées et présenter un taux d'humidité moyen. La circulation et le renouvellement de l'air s'effectuent conformément aux normes technologiques, hygiéniques et sanitaires.

Addition de sel, de condiments et d'épices

Une fois que la viande et le lard ont été hachés, on ajoute du sel fin sec, de l'ail naturel épluché, du piment rouge 100 % de catégorie extra et du poivre de Cayenne dans le cas du «Chorizo» piquant.

Mélange et malaxage des ingrédients

Une fois que les matières premières ont été hachées et que le reste des ingrédients y ont été ajoutés, on les mélange de manière à éliminer les poches d'air de la pâte de manière à favoriser l'agglomération de tous les ingrédients et à éviter que le saucisson ne se désagrège ultérieurement lors de la découpe.

Le malaxage effectué ensuite dans un malaxeur sous vide est fondamental pour obtenir l'assaisonnement optimal du hachis.

Repos et refroidissement de la pâte

Une fois effectués le hachage, le mélange et le malaxage, on laisse obligatoirement reposer la pâte pendant une période de 12 à 24 heures avant de l'embosser.

Les installations frigorifiques utilisées à cette fin sont séparées des autres et sont maintenues à une température comprise entre 0 et 6 °C.

Remplissage des boyaux naturels de porc

Une fois que la pâte est prête, elle est introduite dans le boyau de porc naturel. Les agrafes sont plates et pas trop longues pour éviter les échauffements. Pour le même motif, il convient d'introduire la pâte dans le boyau avec suffisamment de pression pour éviter que ne subsistent des cavités dans les saucissons, ce qui est susceptible de provoquer des altérations de la couleur de la pâte et sa moisissure.

Les boyaux naturels sont parfaitement propres et ne présentent aucune altération, lésion ou trace de maladie qui les rendraient impropres à la consommation humaine.

Les boyaux sont préalablement lavés afin qu'ils acquièrent de l'élasticité et s'ajustent bien à la pâte, sans s'en décoller ni former de plis.

Fermeture

Une fois que la pâte a été introduite dans le boyau, celui-ci est fermé à l'aide d'une ficelle de coton blanc ou rouge pour le «Chorizo» piquant.

Maturation pendant une période plus ou moins longue

Aux fins de leur maturation, on pend les saucissons dans des locaux ventilés et maintenus à une température égale ou inférieure à 16 °C, avec un taux d'humidité relatif et une aération adéquate pour que le produit sèche et acquière la consistance, l'arôme, la couleur et le goût caractéristiques, à moins que la maturation ne soit effectuée dans des séchoirs naturels, où la température peut atteindre 20 °C.

Afin de contrôler les conditions de maturation (température, humidité relative et ventilation) et de les maintenir constantes, il est possible d'utiliser des chambres spéciales où ces conditions peuvent être réglées automatiquement selon les besoins.

Pendant le processus de fermentation ou de maturation, les installations disposent d'un lieu visible et accessible et d'appareils de contrôle destinés à vérifier à tout moment la température et le taux d'humidité en plus de l'évolution du produit protégé.

Séchage dans des chambres climatisées ou à température ambiante

Une fois le processus de maturation achevé, les saucissons sont emmenés, aux fins de leur postmaturation ou de leur séchage, dans les locaux dits de suspension ou de séchage, dans lesquels ils demeureront jusqu'à la fin du processus. Au cours de cette phase finale, les saucissons subissent les processus microbiens et enzymatiques de maturation, qui permettent d'obtenir la stabilisation de la couleur et de l'arôme. Le temps d'affinage du «Chorizo Riojano» varie en fonction de la longueur et/ou du diamètre du produit. Les saucissons sur lesquels se sont formés des plis, dans lesquels se sont formées des poches d'air ou qui présentent tout autre type de défaut sont éliminés.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Le produit est muni d'une contre-étiquette numérotée délivrée par le conseil régulateur, portant la mention «Indicación geográfica protegida Chorizo Riojano» ainsi que son logotype. Cette contre-étiquette est apposée dans les locaux de l'entreprise fabricante enregistrée afin d'éviter qu'elle ne soit réutilisée.

Les entreprises de transformation visées par l'indication géographique protégée «Chorizo Riojano» sont tenues d'être inscrites dans les registres correspondants, et sont chargées en premier chef du respect des spécificités de cette indication.

Le conseil régulateur est chargé de maintenir ce registre actualisé en permanence.

4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire d'élaboration, de maturation, de séchage et d'étiquetage correspond à la communauté autonome de La Rioja.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Facteur naturel: l'aire géographique est placée sous l'influence de trois courants climatiques; cette combinaison climatique a fait de La Rioja le lieu idéal pour la maturation et le séchage naturel de ce produit, car elle permet aux changements physico-chimiques intervenant dans le saucisson de se produire lentement et correctement, permettant la formation de l'aspect à la découpe, du goût et de l'arôme si caractéristiques.

Actuellement, ce facteur climatique a perdu de son importance étant donné que les dernières phases de l'élaboration du produit ont lieu dans des locaux à atmosphère contrôlée où la ventilation, l'hygrométrie et la température peuvent être régulées, mais toujours en fonction du climat régnant dans la région, raison pour laquelle celui-ci joue toujours un rôle très important.

Facteur humain: ce qui différencie véritablement le «Chorizo Riojano» des autres chorizos, c'est la méthode d'élaboration ancestrale mise en œuvre par les entreprises de La Rioja produisant du «Chorizo Riojano».

5.2. Spécificité du produit:

Les seuls produits pouvant être protégés par l'indication géographique protégée «Chorizo Riojano» sont les chorizos de catégorie extra, élaborés suivant la tradition, dans des installations inscrites contrôlant efficacement toutes les phases du processus d'élaboration, de maturation, de séchage et d'étiquetage, ainsi que la qualité et la manipulation de toutes les matières premières, commercialisés exclusivement avec la garantie de leur origine attestée par la mention de l'indication géographique protégée, «Chorizo Riojano» après avoir passé avec succès tous les contrôles prévus tout au long du processus.

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):*

Tradition historique — réputation du produit: traditionnellement, dans La Rioja, on tuait le cochon («moraga») dès les premiers frimas pour la préparation, notamment, des chorizos. Le chorizo devait être élaboré pour toute l'année et durer jusqu'aux vendanges de l'automne; il était donc vital pour les habitants de la région de bien maîtriser les techniques d'élaboration et de maturation de ce produit si difficile à élaborer et à conserver dans de bonnes conditions. À l'heure actuelle, en différents endroits de La Rioja, en particulier en différents points de la sierra, ces techniques sont toujours utilisées.

C'est au XIX^e siècle que l'élaboration de ce saucisson commence à s'industrialiser dans La Rioja et qu'apparaissent les premières entreprises familiales qui vendent leurs produits dans le village et les alentours. Ainsi, selon l'«Archivo Histórico Municipal», la première référence à une «fabrique de saucisson située à Logroño» remonte à 1890. Dans un autre document datant de 1890, Julio Farias — industriel et avocat — décrit comment il envoyait les chorizos de La Rioja à Cuba afin qu'ils arrivent dans les meilleures conditions: «dans des boîtes de conserve parfaitement enduites de saindoux et mises au bain-marie pour que les saucissons puissent supporter cette température sans s'altérer». À l'époque, l'industriel avait rédigé des annonces — «prospectus, circulaires et autres formes de publicité», dit-il — où il montrait sa confiance dans la qualité de ses articles: «[...] les produits américains similaires ont beau être meilleur marché, la qualité de celui de notre terre est infiniment meilleure, comme le prouve le fait que même les plus pauvres le préfèrent, bien qu'il coûte plus cher.»

Par ailleurs, Javier Herce Galarreta, au chapitre VII de son livre consacré au porc, cite différents articles publiés dans La Gaceta del Norte en 1979: «L'importance du porc dans La Rioja est énorme, et pas seulement consommé frais. Jambons, chorizos et boudins constituent l'essentiel d'une élaboration spécifique à La Rioja, similaire à celle d'autres régions dans sa forme, mais dont le goût et l'utilisation sont différents. Le produit certainement le plus réputé est sans conteste celui connu sous le nom de «Chorizo Riojano», différent de tous les chorizos des autres régions, doux, aromatique, légèrement piquant, de couleur vive. L'importance du porc et de ses produits dans la Rioja est flagrante: la prolifération d'usines de charcuteries, de saucissons est évidente sur tout le territoire de La Rioja, qui comprend même de véritables pôles commerciaux, comme Baños de Río Tobía ou Laguna de Cameros et, enfin, Albelda de Iregua, ayant plus ou moins la même importance que le secteur viticole ou de la conserverie. Une industrie gastronomique dans la Sierra, une autre dans La Rioja Alta et une troisième dans La Rioja Baja, des saucissons, du vin et des conserves, triple manifestation industrielle et gastronomique pour trois régions en une: La Rioja».

La dépression économique des années 30 et le continuel défaut de paiement des clients ont entraîné la fermeture de nombreuses entreprises, dont il ne reste plus trace aujourd'hui que dans les registres des contributions industrielles conservés dans chaque municipalité. Cet ajustement économique a fait de Baños de Río Tobía le centre névralgique de l'industrie. Bien qu'il y ait à cela plusieurs raisons, il semble que les descendants des premiers industriels aient choisi de s'y implanter encouragés par le climat propice de ce site. C'est ce qu'explique Miguel Ángel Villoslada: «Au départ, les usines se situaient là où le climat était adapté, c'est-à-dire sec et froid mais avec peu de variations de température. C'est pour cela qu'il y a tant d'entreprises à Baños, localité située à 500 mètres d'altitude, juste à l'entrée de la Sierra de la Demanda et de toute la zone de l'Urbión. L'endroit est protégé des vents excessivement froids de la Sierra de Herrera et des fortes variations de température et d'humidité.»

À l'heure actuelle, le rite de l'abattage ainsi que de l'élaboration et de la conservation artisanale du chorizo sont toujours pratiqués mais à une petite échelle, l'élaboration des chorizos et d'autres produits à base de viande étant déléguée à des entreprises locales, qui parviennent — sans oublier la méthode d'élaboration ancestrale — à remédier aux conditions adverses pour la maturation grâce à des locaux et installations adéquats.

Baños de Río Tobía reste l'endroit où se concentrent le plus grand nombre d'entreprises de transformation de la viande, en raison de la tradition charcutière de ses ancêtres, puisqu'aujourd'hui, le facteur climatique a de moins en moins d'influence: «ici, presque tous les industriels sont de la famille, puisqu'ils ont les mêmes origines». Malgré cela, c'est à Albelda de Iregua que se trouve l'entreprise de viande qui enregistre le plus gros chiffre d'affaires de la communauté; elle a débuté en 1960 par une boucherie locale et a inauguré en 1983 ses premières installations manufacturières pour la commercialisation exclusive du chorizo en chapelet, prenant en peu de temps une position de chef de file à l'échelle nationale.

Prestige dont souhaitent profiter d'importantes entreprises de viande d'autres communautés autonomes, en appelant leurs chorizos «Chorizo Riojano» alors qu'ils n'ont rien à voir avec le produit que la présente indication géographique protégée prétend couvrir.

En outre, la tradition et le prestige du «Chorizo Riojano» font également la réputation de certains plats locaux, comme les pommes de terre au chorizo («calderete»), les petits chorizos grillés aux sarments et les petits pains fourrés au chorizo (preñaditos), etc.; le chorizo accompagne aussi toujours le pot-au-feu de légumes.

Enfin, il convient de mentionner l'«Inventario Español de Productos Tradicionales», qui cite également le «Chorizo Riojano» aux pages 110 et 111.

Référence à la publication du cahier des charges:

L'adresse suivante renvoie au cahier des charges de l'IPG «Chorizo Riojano», publié le 8 août 2008 dans le «Boletín Oficial de La Rioja» http://www2.larioja.org/pls/dad_user/G04.texto_integro?p_cdi_accn=115214530&p_texto=&anterior=R

Publication d'une demande 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

(2009/C 186/10)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«RICCIARELLI DI SIENA»

N° CE: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Ricciarelli di Siena»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

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

3.1. Type de produit (annexe II):

Classe 2.4: Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

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

La dénomination «Ricciarelli di Siena» désigne la confiserie obtenue après avoir travaillé, puis cuit au four un mélange constitué d'amandes, de sucres et de blanc d'œuf. Au moment de sa mise à la consommation, le produit présente les caractéristiques décrites ci-après: forme: losange ovalisé; poids: compris entre 10 et 30 gr la pièce; dimensions: la plus grande diagonale est comprise entre 50 et 105 mm; la plus petite diagonale est comprise entre 30 et 65 mm; épaisseur comprise entre 13 et 20 mm; aspect extérieur: la pâte est recouverte d'une couche de sucre glace qui lui confère une couleur blanche en surface et qui peut être craquelée par endroits; le bord est légèrement doré; aspect interne: la pâte est de couleur beige, légèrement dorée; consistance: moelleuse, non friable; humidité relative: comprise entre 8 % au minimum et 11,5 % au maximum.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Ingrédients obligatoires: les ingrédients utilisés pour la préparation des «Ricciarelli di Siena» sont les suivants (proportions indiquées pour 1 kg de pâte): amandes douces: de 35 à 50 %; sucre semoule: de 35 à 47 %; blanc d'œuf de poule: de 6 à 12 %; sucre glace: de 5 à 8 %; poudres à lever (sels d'ammonium et/ou sels de sodium): q.s.. L'utilisation de blanc d'œuf en poudre ou pasteurisé est autorisée. Ingrédients facultatifs: amandes amères: jusqu'à maximum 6 % du poids total de pâte, en remplacement d'une partie des amandes douces; sirop de glucose ou sucre inverti: jusqu'à maximum 10 % du poids total de pâte, en remplacement d'une partie du sucre semoule; miel mille fleurs: en complément des autres édulcorants et à raison de maximum 7 % du poids total de pâte; arômes: (utilisés ensemble ou séparément) vanille en gousse ou vanilline, huiles essentielles d'agrumes, arôme d'amande, q.s.; zestes d'oranges confites: jusqu'à maximum 5 % du poids total de pâte; pastilles d'amidon: employées comme base du produit; acide sorbique: conformément à la réglementation en vigueur. Aucun autre ingrédient, additif, colorant ou conservateur n'est autorisé.

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

—

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

La fabrication et le conditionnement doivent s'effectuer en continu et donc avoir lieu impérativement dans l'aire géographique identifiée au point 4 puisque c'est la seule façon de garantir le parfum du produit. Le maintien du degré d'humidité relative indiqué au point 3.2 est garanti grâce au conditionnement qui a lieu immédiatement après le refroidissement et empêche ainsi l'apparition de deux phénomènes opposés qui auraient des effets néfastes sur l'aspect du produit (altération de la croûte), ainsi que sur son caractère moelleux et son parfum: l'absorption d'un air environnant trop sec qui sécherait la pâte ou d'un air trop humide qui la rendrait trop friable au toucher.

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

Les «Ricciarelli di Siena» sont commercialisés en conditionnement individuel ou en conditionnement de plusieurs unités. La fraîcheur, le moelleux et le parfum du produit ainsi que son intégrité sont garantis par le conditionnement sur place et préservés grâce au type d'emballage. Pour le conditionnement individuel, les «Ricciarelli» sont placés dans des emballages spéciaux, hermétiquement fermés. Pour le conditionnement en plusieurs unités, ils sont logés dans des barquettes ou sur des plateaux transparents, hermétiquement fermés, ou sur des plateaux comportant des alvéoles de forme et de taille proportionnelles aux dimensions de chaque biscuit, lesquels sont ensuite recouverts de film transparent thermoscellé et emballés dans des boîtes en carton ou en métal.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquette doit porter les mentions «Ricciarelli di Siena» et «Indicazione Geografica Protetta» en entier ou en abrégé (IGP), ainsi que les informations complémentaires suivantes: le nom, la raison sociale et l'adresse de l'entreprise chargée de la production et du conditionnement; le logo relatif à l'image dont l'utilisation est indissociable de l'indication géographique protégée.

La dénomination «Ricciarelli di Siena» ne peut être traduite. Le logo pourra être adapté proportionnellement aux différentes déclinaisons de son utilisation.



4. Délimitation de l'aire géographique:

L'aire de fabrication et de conditionnement des «Ricciarelli di Siena» couvre tout le territoire administratif de la province de Sienne.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire se caractérise par un artisanat de la confiserie fortement implanté, lequel témoigne du rôle important joué au cours des siècles par les épicerie locales qui ont vu le jour au Moyen-âge et ont été les dépositaires de la production typique du territoire. Le nombre élevé d'entreprises et de personnes actives dans ce secteur, de même que la part considérable des exportations de l'ensemble du secteur, démontrent la place majeure qu'occupe la confiserie dans l'économie de la zone. Ce succès repose, en grande partie, sur le caractère traditionnel de la production, dont atteste l'emploi d'ouvriers hautement spécialisés.

5.2. Spécificité du produit:

La principale caractéristique de ce produit réside dans la consistance moelleuse, compacte et non friable de la pâte et dans sa couleur blanche, légèrement dorée. Le caractère spécifique des «Ricciarelli di Siena» provient du recours à des techniques de production traditionnelles propres à la dénomination et qui peuvent être résumées comme suit:

- le levage et la cuisson au four,
- la granulométrie de la pâte,
- la consistance moelleuse particulière, obtenue grâce au travail de la pâte et à l'utilisation du blanc d'œuf.

Les «Ricciarelli di Siena» se distinguent des autres produits similaires par l'absence de farine ou de fécule de pomme de terre qui priveraient le produit de sa qualité. La couleur blanche de la pâte s'explique exclusivement par la présence de sucre.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:*

La réputation incontestable des «Ricciarelli di Siena» résulte du fait qu'ils se sont imposés comme les friandises typiques et irremplaçables des fêtes de Noël. D'importants ouvrages sur la gastronomie et les traditions alimentaires relèvent que, pour les Siennois, il n'y a pas de Noël sans «Ricciarelli di Siena». Au fil du temps, leur consommation s'est étendue également aux autres mois de l'année, en raison notamment de la forte affluence, sur le territoire, de touristes et visiteurs venant du monde entier — un facteur qui a entraîné une augmentation considérable des exportations, mais a atténué le lien existant entre le produit et les fêtes religieuses et autres moments importants de la vie. Les «Ricciarelli di Siena» étaient fabriqués dans les couvents ou dans les boutiques des épiciers, les seuls lieux où il était possible de trouver les épices et les arômes indispensables pour aromatiser et conserver les aliments. Témoignant de cette tradition, le centre historique de Sienne compte, aujourd'hui encore, quelques épiceries anciennes qui conservent des plafonds peints de fresques, avec des inscriptions en lettres d'or, vantant les qualités des Ricciarelli, Panforti et autres douceurs typiques de la localité qui étaient fabriquées dans ces boutiques. Dans une de ses nouvelles, Parige, écrivain et dramaturge siennois, parle d'un personnage siennois, Ricciardetto della Gherardesca (de là provient le nom «Ricciarell») qui, au retour des Croisades, introduisit certaines confiseries arabes dont la forme rappelait l'extrémité repliée des babouches des sultans. Une des toutes premières références spécifiques au terme «Ricciarell») peut être trouvée dans une longue liste de confiseries toscanes, publiée dans le «*Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zucchero*» et imprimée à Livourne en 1814. Celle-ci comporte la mention «*della lupa i Ricciarelli*», où l'indication du symbole de la ville — à savoir, précisément, la louve — démontre la référence à l'origine siennoise.

En 1891, la première édition du volume «*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*», un ouvrage fondamental de Pellegrino Artusi, est publiée; il s'agit du premier livre de recettes issues de la tradition gastronomique nationale. Le titre de la recette n° 629, qui est consacrée à la fabrication du produit en question, comporte la dénomination «Ricciarelli di Siena». Les ingrédients indiqués dans cette recette sont ceux utilisés aujourd'hui encore: sucre blanc fin, amandes douces et amères, blancs d'œuf, arôme d'écorce d'orange.

Référence à la publication du cahier des charges:

La présente administration a ouvert la procédure d'opposition nationale par la publication de la proposition de reconnaissance de l'IGP «Ricciarelli di Siena» dans la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 149 du 29 juin 2005.

Le texte consolidé du cahier des charges peut être consulté

- sur le site internet suivant: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou

- en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (à gauche de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

Publication d'une demande 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

(2009/C 186/11)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. 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

«PATATA DI BOLOGNA»

N° CE : IT-PDO-0005-0349-15.06.2004

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: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresse: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tél. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
Courriel: sacco7@politicheagricole.it

2. Groupement:

Nom: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.
Adresse: Via Bassa dei Sassi 1/2
40138 Bologna
ITALIA
Tél. +39 051532320
Fax +39 051532320
Courriel: cptb@libero.it
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.6 — Fruits et légumes et céréales en l'état ou transformés de l'annexe II — pomme de terre.

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom:

«Patata di Bologna»

4.2. Description:

Le produit doit appartenir à la variété Primura et être reconnaissable par son aspect physique, ses caractéristiques chimique et organoleptique, notamment:

forme des tubercules: essentiellement ovale, allongée, régulière, avec présence de bourgeons (yeux) superficiels et peu prononcés;

peau: lisse, entière et dépourvue de défauts externes qui en altèrent les caractéristiques;

calibre des tubercules: homogène, compris entre 40 et 75 mm;

chair: consistante de couleur variant du blanc au jaune paille;

bonne conservation.

La composition moyenne pour 100 g de partie comestible est la suivante:

eau de 70,0 à 85,0 %;

protéines de 1,8 à 2,2 %;

lipides de 0,09 à 1,12 %;

glucides de 13,5 à 17,0 %;

fibres de 2,2 à 2,7 %;

minéraux (sodium, potassium, magnésium, calcium, manganèse, fer, cobalt, cuivre, zinc, nickel, chrome, chlore, phosphore, fluor, iode, bore, sélénium) de 1,0 à 1,2 %;

vitamines de 0,05 à 0,1 %.

La variété Primura, symbole de la «Patata di Bologna», de par sa bonne présentation dans l'assiette, sa teneur moyenne en matière sèche (19-20 %), la bonne consistance de sa chair, son goût caractéristique mais pas trop prononcé et sa bonne conservation, caractéristiques obtenues grâce à la production dans des terrains adaptés et conservés intacts au fil du temps, représente aujourd'hui encore la pomme de terre qui répond aux exigences du marché.

4.3. Aire géographique:

La province de Bologne.

4.4. Preuve de l'origine:

Au niveau des contrôles relatifs à l'attestation de l'origine de la production AOP, le fait que la «Patata di Bologna» provient bien de l'aire géographique délimitée est certifié par l'organisme de contrôle sur la base de nombreuses formalités auxquelles se soumettent les producteurs à chaque phase du cycle de production. Les principaux points de ces formalités, qui assurent la traçabilité du produit tout au long de la filière, sont les suivants: inscription des agriculteurs et des conditionneurs dans des registres ad hoc tenus par l'organisme de contrôle et déclaration à l'organisme de contrôle des quantités produites chaque année.

4.5. Méthode d'obtention:

Le cahier des charges prévoit notamment que la première opération consiste dans la préparation du sol par le billonnage, effectué l'automne précédant l'ensemencement, qui permet aux agents atmosphériques hivernaux, tels que la pluie et le gel, d'agir en désagrégant les mottes de terre les plus grosses et de créer une texture apte à accueillir les plants.

Pour l'ensemencement, l'utilisation de plants certifiés, entiers ou coupés, est obligatoire. Leur préparation à la mise en terre prévoit la prégermination, opération qui permet aux plants de se développer de manière plus précoce et résistante une fois mis en terre. Durant cette phase, les tubercules séjournent dans un local non exposé aux gelées, où règne une lumière diffuse, de façon à ce que se développe un germe de plusieurs millimètres de longueur, de forme ramassée et robuste.

En ce qui concerne la rotation des cultures, la monosuccession est interdite et le retour de la pomme de terre sur la même parcelle de terrain est autorisé après deux années de cultures différentes.

Le fumage est effectué compte tenu des besoins de la culture; il doit apporter les éléments nutritionnels les plus appropriés, tels que l'azote, le phosphore et le potassium, afin de favoriser l'obtention de productions optimales du point de vue tant quantitatif que qualitatif. La production maximale est de 60 tonnes/ha.

La technique de culture se complète avec le fumage et la protection, conformément aux dispositions des cahiers des charges de la région Émilie-Romagne.

La récolte doit avoir lieu à la maturité physiologique complète du produit, c'est-à-dire lorsque la peau ne se déchire pas sous la pression exercée par le frottement des doigts, car cela permet d'intervenir avec des arracheuses de pommes de terre qui déposent les tubercules dans des conteneurs adaptés au transport à destination des établissements de retrait.

Les pommes de terre sont conservées dans des conteneurs placés en chambre froide à température contrôlée oscillant entre 4 et 7 °C, à l'abri de la lumière.

Les traitements de post-récolte prévus par la législation en vigueur sont autorisés.

La «Patata di Bologna» est produite exclusivement par des exploitations agricoles, conditionnée et emballée par des entreprises situées dans la province de Bologne, parce que le produit à appellation d'origine protégée présente des caractéristiques qualitatives élevées tant organoleptiques que commerciales pouvant uniquement être préservées moyennant un conditionnement correct. En effet, les opérateurs locaux ont acquis une solide expérience en ce qui concerne la manipulation, le transport et la gestion du produit immédiatement après la récolte, et notamment la conservation en milieu réfrigéré, qui leur permet de limiter les pertes d'humidité du produit. Ces connaissances et les différentes expériences faites sur place contribuent à préserver les caractéristiques qualitatives de la «Patata di Bologna» tout en respectant ses processus physiologiques naturels.

4.6. Lien:

Les caractéristiques de la «Patata di Bologna» AOP telles que l'odeur, le goût, l'intensité de la couleur de la chair et de la peau sont déterminées non seulement par la génétique, mais aussi par l'environnement (sol, climat, technique de culture, type de conservation), d'où le lien évident entre la «Patata di Bologna» et la province de Bologne.

Les caractéristiques morphologiques des sols, de type essentiellement alluvionnaire, stratifiés et donc riches en oxygène, créent des conditions très propices au développement du produit.

Grâce à cet environnement particulier, né de l'association entre le sol (pédologie et hydrographie) et le climat (pluvieux en automne et en hiver, températures printanières douces dès la fin du mois de février et optimales, c'est-à-dire autour de 25 °C, lors de la formation des tubercules), la pomme de terre qui se développe dans cette région possède des caractéristiques physiques, telles que la texture et la granulométrie de la chair, et organoleptiques, telles qu'une saveur et une odeur particulières, qui en font un produit de qualité remarquable.

Comme l'écrit Contri (1817), les sols de la province de Bologne se prêtent au développement de la culture de la pomme de terre parce que celle-ci a une prédilection pour les «bas-fonds déjà libérés des eaux et relevés par les alluvions des rivières», caractéristiques des terrains de bonification de la région de Bologne.

Les modifications des sols survenues au fil du temps ont donné naissance à des zones de plaine, constituées de sédiments alluviaux transportés et déposés par les rivières et torrents originaires des Apennins et encore actifs aujourd'hui, de texture moyenne à fine, d'une bonne profondeur, bien drainées, au pH alcalin, contenant des substances organiques et bien fournies en éléments nutritionnels essentiels à la pomme de terre comme le potassium, rencontré en grande quantité, et d'une teneur considérable en phosphore et en azote.

Ces conditions sont propices à la culture de la pomme de terre qui en bénéficie particulièrement grâce à son système racinaire fasciculé, non pivotant et muni d'un appareil racinaire robuste.

Du point de vue hydrologique, le territoire jouit de la présence des torrents, rivières et fleuves naturels Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia et Savena, ainsi que de canaux artificiels — par exemple le canal d'Émilie-Romagne — spécialement creusés pour apporter de l'eau aux cultures au printemps et en été, saisons où le besoin s'en fait le plus sentir.

La plaine bolognaise est caractérisée à partir de fin février-début mars par des températures printanières douces idéales pour le bourgeonnement des tubercules semés à cette période. Au moment du développement végétatif maximal, qui s'étend du mois d'avril au mois de juin, les températures atteignent 25-28 °C, ce qui favorise la formation et la croissance des tubercules et une maturation régulière. Les précipitations, réparties sur toute l'année, favorisent la culture lors de la première croissance végétative et au début de la tubérisation ; elles garantissent également la reconstitution des nappes phréatiques et permettent les travaux de préparation du sol pour l'ensemencement des pommes de terre.

La culture de la «Patata di Bologna» est liée au territoire de la région de Bologne depuis désormais bien longtemps, grâce aux caractéristiques des sols particulièrement adaptés, à l'aptitude qualitative et organoleptique de certaines variétés et à la tradition de la technique culturale des producteurs.

Ce lien avec le territoire est né de la grande nécessité de nourrir la population, surtout lors des périodes de mauvaise récolte du froment, depuis toujours base de l'alimentation humaine, et de la conviction que le développement d'une telle culture conférerait un avantage à la province en la libérant de l'obligation de s'approvisionner auprès d'autres États. Ce lien s'est renforcé petit à petit grâce non seulement au travail courageux des producteurs, qui ont mis au point une technique de culture de précision ou presque, construisant des outils de plus en plus efficaces et respectueux du produit et conservant celui-ci par des techniques d'avant-garde et dans des structures qui ont ensuite permis de le valoriser dans ses aspects commerciaux et qualitatifs, mais aussi à la vocation consolidée de la région.

Au début du dix-neuvième siècle, la culture de la pomme de terre se répandit dans la région de Bologne, soutenue en particulier par l'agronome Pietro Maria Bignami, qui la fit connaître aux paysans. En plus d'être utilisée pour l'alimentation du bétail, elle se fit une place sur la table du peuple.

À partir de la fin du dix-huitième siècle et pendant tout le dix-neuvième, plusieurs érudits en décrivirent les avantages et inconvénients, mais c'est surtout grâce à l'ouvrage de Contri, à une circulaire du cardinal Opizzoni (1817), légat du pape, et à la description pratique de la culture signée par un certain Benni que les investissements dans la culture de la pomme de terre connurent une augmentation notable.

Il faut en outre mentionner les œuvres de Berti-Pichat et de Bignardi, publiées dans la seconde moitié du dix-neuvième siècle et portant sur la pomme de terre dans la région de Bologne. En 1900, la diffusion de la culture atteignit le sommet de son potentiel et devint une source de revenus importante pour l'économie rurale locale, de la plaine aux zones de collines et de montagnes. Autour de la pomme de terre, le monde de la production évolua et des structures de conservation et de commercialisation modernes et adaptées à une gestion efficace du produit virent le jour.

4.7. *Organisme de contrôle:*

Nom: Check Fruit s.r.l.
Adresse: Via Cesare Boldrini 24
40121 Bologna
ITALIA
Tél. —
Fax —
Courriel: —

4.8. *Étiquetage:*

La commercialisation de la «Patata di Bologna» à des fins de mise à la consommation doit se faire en utilisant les emballages suivants:

- sacs de 4 kg, 5 kg, 10 kg et 25 kg avec bande centrale ou estampée d'au moins 10 cm,
- filets de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg et 2,5 kg,
- emballage : vertbags, quickbags, girsacs et sachets de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg et 5 kg,
- clayettes ou cageots de 0,5 kg, 0,75 kg et 1 kg,
- cartons et corbeilles de 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg et 25 kg.

Les emballages doivent porter la mention «Patata di Bologna» suivie de l'inscription «AOP» et du logo ainsi spécifié: l'image stylisée d'une pomme de terre traversée diagonalement de deux bandes de couleurs rouge et bleue présentant les caractéristiques suivantes:

- le jaune de la pomme de terre stylisée est Pantone Yellow 116 C, quadrichromie 0/20/100/0,
- le rouge de la première bande oblique est Pantone Warm Red C, quadrichromie 0/100/100/0,
- le bleu de la seconde bande oblique est Pantone 286 C, quadrichromie 100/70/0/0.

Le caractère typographique utilisé pour la composition de tout texte est Avenir, dans ses versions normale et grasse.

La marque ne peut être reproduite sur les emballages dans des dimensions inférieures à 20 mm de base et, en tout état de cause, l'AOP «Patata di Bologna» doit être plus grande que toutes les autres inscriptions figurant sur l'étiquette.



Publication d'une demande 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

(2009/C 186/12)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. 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

«ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN»

N° CE: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005

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: Subdirecc. general de calidad diferenciada y agric. ecológica, dirección general de industria y mercados alimentarios, secretaría general de medio rural, ministerio de medio ambiente y medio rural y marino
Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Téléphone +34 913475394
Télécopieur +34 913475410
Courrier électronique: sgcaproagro@mapya.es

2. Groupement demandeur:

Nom: Promotora Pro-IGP Alubia de León
Adresse: Plaza San Marcos, 6
1° (Cámara Agraria)
24002 León
ESPAÑA
Téléphone +34 987226140
Télécopieur +34 987272840
Courrier électronique: agraria@camaraleon.e.telefonica.net
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.6: Légumes

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom du produit:

«Alubia de La Bañeza-León»

4.2. Description:

Le produit protégé consiste en les graines sèches et séparées de la cosse des haricots (*Phaseolus vulgaris* L., sous-espèce *Papilionaceae*, légumineuse à grain destinée à la consommation humaine) des variétés locales «Canela», «Plancheta», «Riñón menudo» et «Pinta».

Les caractéristiques des graines de ces variétés, qui présentent des différences notables, sont les suivantes:

Caractéristiques morphologiques du produit sec:

- variété «Canela»: graine réniforme et allongée, de couleur cannelle unie. Le poids de 100 graines varie entre 50 et 62 grammes.
- variété «Plancheta»: graine de forme ovale et de couleur blanche. Le poids de 100 graines varie entre 44 et 52 grammes.
- variété «Pinta»: forme arrondie, de couleur cannelle mouchetée de grenat. Le poids de 100 graines varie entre 51 et 67 grammes.
- variété «Riñon menudo»: graines réniforme ovale, de couleur blanche veinée. Le poids de 100 graines varie entre 41 et 57 grammes.

Caractéristiques physico-chimiques du produit sec:

Absorption d'eau distillée, à une température comprise entre 10 et 15 °C, durant 10 heures, supérieure à 100 %.

Caractéristiques organoleptiques:

- «Canela»: les graines cuites restent entières dans une proportion très élevée, avec une peau lisse et souple, un albumen très mou légèrement crémeux, faiblement granuleux et moyennement farineux.
- «Plancheta»: les graines cuites restent entières dans une proportion élevée, avec une peau lisse très molle, un albumen très mou et très crémeux, faiblement granuleux et légèrement farineux.
- «Pinta»: les graines cuites restent entières dans une proportion moyenne, avec une peau lisse et molle, un albumen mou et crémeux, très peu granuleux et moyennement farineux.
- «Riñon menudo»: les graines cuites restent entières dans une proportion moyenne, avec une peau très lisse et moyennement dure, un albumen mou moyennement crémeux, très peu granuleux et moyennement farineux.

Le haricot sec, qui appartient à la catégorie commerciale «Extra» décrite dans l'arrêté du 16 novembre 1983 portant approbation de la norme de qualité relative à certains légumes secs (BOE n° 275 du 17 novembre 1983) ou dans la disposition qui le remplace, est emballé dans du polyéthylène, de la toile ou du papier et se conserve dans des conditions environnementales normales.

4.3. Aire géographique:

L'aire de production agricole de 5 456 km² comprend 98 communes de la province de León appartenant aux régions agricoles de Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera et Tierras de León, ainsi que 20 communes de la région de Benavente y Los Valles, dans la province de Zamora, contiguë à la précédente.

Elle couvre les communes suivantes, regroupées par provinces et régions agricoles:

Province de León:

Région d'Astorga: Astorga, Benavides, Brazuelo, Carrizo, Hospital de Órbigo, Las Omañas, Llamas de la Ribera, Magaz de Cepeda, Mancomunidad de Quintana del Castillo y Villagatón, Quintana del Castillo, San Justo de la Vega, Santa Colomba de Somoza, Santiago Millas, Turcia, Val de San Lorenzo, Valderrey, Villagatón, Villamejil, Villaobispo, Villarejo de Órbigo et Villares de Órbigo.

Région d'El Páramo: Ardón, Bercianos del Páramo, Bustillo del Páramo, Chozas de Abajo, La Antigua, Laguna Dalga, Laguna de Negrillos, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Roperuelos del Páramo, San Adrián del Valle, San Pedro Bercianos, Santa María del Páramo, Santa Marina del Rey, Urdiales del Páramo, Valdefuentes del Páramo, Valdevimbre, Villadangos del Páramo, Villazala et Zotes del Páramo.

Région d'Esla-Campos: Algadefe, Cabreros del Río, Campo de Villavidel, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamañán, Villamandos, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villasabariego et Villaturiel.

Région de La Bañeza: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocalbón, Cebrones del Río, Comunidad de Riego de la Vega y Villamontán de la Valduerna, Comunidad de Soto de la Vega y Villazala, Destriana, La Bañeza, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Regueras de Arriba, Riego de la Vega, San Cristobal de la Polantera, San Esteban de Nogales, Santa Elena de Jamuz, Santa María de la Isla, Soto de la Vega et Villamontán de la Valduerna.

Région de La Cabrera: Castrocontrigo et Luyego.

Région de Tierras de León: Cimanes del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valdoncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado et Villaquilambre.

Province de Zamora:

Région de Benavente y Los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (sólo al Oeste del río Esla), Coomonte, Fresno de la Polvorosa, La Torre del Valle, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Morales de Rey, Pobladura del Valle, San Cristóbal de Entreviñas, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa María de la Vega, Villabrázaro, Villaferrueña et Villanueva de Azoague (uniquement la rive ouest de la rivière Esla).

4.4. Preuve de l'origine:

Le Consejo Regulador exerce les fonctions de surveillance et de contrôle afin de s'assurer que la production, le stockage, le conditionnement et la qualité des haricots sont conformes aux exigences du cahier des charges. Les haricots doivent provenir de parcelles situées dans l'aire de production agricole et inscrites au registre des parcelles du Consejo Regulador. Les haricots sont manipulés exclusivement dans les entrepôts et les établissements de conditionnement inscrits au préalable dans les registres respectifs du Consejo Regulador. Les parcelles, entrepôts et établissements de transformation et de conditionnement doivent être soumis à une évaluation initiale en vue de leur inscription et à des évaluations périodiques en vue de leur maintien dans le registre du Consejo Regulador. Des documents de circulation préalablement délivrés par le Consejo Regulador doivent accompagner les mouvements de produit entre ces agriculteurs, entrepôts et établissements. Seuls les haricots ayant passé tous les contrôles avec succès sont mis sur le marché avec la garantie d'origine attestée par l'étiquetage du Consejo Regulador. Le nombre de contre-étiquettes délivrées par le Consejo Regulador aux établissements de conditionnement et de transformation est fonction des quantités de haricots réceptionnées et de la capacité des emballages.

4.5. Méthode d'obtention:

Dans les parcelles: les parcelles sont des terres irriguées ou des terres sèches bien fraîches. Le haricot entre dans le système de rotation des cultures au maximum tous les deux ans. Les semences doivent provenir de cultures indemnes de «graisse» et font l'objet d'un traitement contre les charançons, sous le contrôle du Consejo Regulador. Les semis ont lieu au printemps, la densité maximale étant de 190 000 plantes/ha. La récolte de haricots s'effectue en août, en septembre ou en octobre, lorsque le grain est arrivé à maturité physiologique.

Dans les entrepôts: le stockage peut être réalisé par les agriculteurs ou par les autres opérateurs, en évitant de mélanger les haricots appartenant à des lots différents, qui feront l'objet d'une séparation physique.

Les entrepôts doivent répondre à la réglementation technique et sanitaire en vigueur.

Dans les établissements de conditionnement:

les haricots sont soumis à divers processus de contrôle de la qualité de la matière première. Ils sont répartis en lots uniformes, soumis à un nettoyage initial puis à un traitement contre les charançons, sont triés et calibrés. Une fois débarrassés des grains défectueux, les haricots sont conditionnés au moyen de doseurs. Ils subissent un contrôle de qualité final et sont ensuite étiquetés et munis des contre-étiquettes distinctives délivrées par le Consejo Regulador.

4.6. Lien:

Réputation

Les premiers échanges commerciaux de haricots de La Bañeza répertoriés remontent à 1570 et avaient pour cadre les fameux marchés de Medina del Campo, approvisionnés exclusivement par les paysans de la région.

Le cadastre de Ensenada de 1752 note qu'un marché se tenait à La Bañeza tous les samedis et que les haricots figuraient parmi les marchandises qui y étaient vendues.

Le Dictionnaire géographique, statistique et historique d'Espagne et de ses possessions d'outre-mer (1846-1850) de Pascual Madoz donne des informations sur la culture des haricots dans la province de León d'après un recensement de 1799: «...la province produit 2 102 fanègues (126 120 kg) de haricots, estimées à 63 060 réaux». Il donne aussi des chiffres concernant la consommation dans la ville de León au cours de la période 1835-1839. Le haricot est le légume le plus consommé (0,21 fanègue/12,6 kg par habitant et par an), suivi du pois chiche (0,09 fanègue/5,4 kg) et des gesses (0,03 fanègue/1,8 kg).

L'annuaire général d'Espagne de 1912, par Bailly-Baillièrre, cite les haricots comme étant l'une des principales productions de plusieurs communes de l'arrondissement judiciaire de La Bañeza et inclut une annonce publicitaire rédigée comme suit: «Ceferino Martín — La Bañeza — Céréales, légumes, laines, étoupes, pommes de terre et haricots classés, récompensés par une médaille d'or».

La province de León (guide général), ouvrage de José Mourille López de 1928, affirme à propos de La Bañeza que «les haricots, exportés en grandes quantités, font la réputation de la région».

À l'heure actuelle, cette réputation est confirmée entre autres par l'incorporation de ce produit dans divers catalogues alimentaires officiels, par exemple l'Inventaire espagnol des produits traditionnels 1996 publié par le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et financé par la Commission européenne.

De même, l'Inventaire des produits agroalimentaires de qualité du gouvernement de Castille et León pour l'année 2001 consacre deux pages à ce produit.

Plus récemment, la Guide des aliments de qualité de la province de León, intitulée «León al gusto» et financée par le FEOGA-Orientation, consacrait quatre pages à ces haricots.

Pour ce qui est de la promotion à l'étranger, le «Guide of the Best Fruits and Vegetables» publié par le ministère de l'agriculture leur consacre également deux pages.

Sur l'Internet, une recherche sur Google renvoie à 300 références, essentiellement des pages liées à la gastronomie, au tourisme, à Wikipédia, etc. L'importance de ce produit d'un point de vue social est également démontrée par l'existence d'un musée du haricot à Alubia en la Bañeza et par celle de la confrérie gastronomique du haricot de La Bañeza-León, présidée par l'actuel président de la Cour des comptes.

Sur les marchés, la bonne réputation dont jouit ce haricot auprès des consommateurs se reflète dans l'important écart que l'on constate entre son prix et celui d'autres haricots qui ne bénéficient pas d'une appellation protégée.

Facteurs naturels

Les caractéristiques des haricots de La Bañeza-León sont liées aux propriétés climatiques et édaphiques de l'aire géographique et au matériel végétal adapté au milieu.

Climat: il présente de nettes différences en ce qui concerne les régimes de température et d'humidité par rapport à l'aire limitrophe orientale et en ce qui concerne le régime d'humidité des aires limitrophes septentrionales et occidentales. L'indice moyen des précipitations durant la période de culture du haricot est propice au bon développement de la plante, qui est cultivée sur des terres irriguées ou non mais très fraîches. De manière générale, le régime d'humidité modéré freine le développement des maladies mycosiques, à condition que les soins culturaux, et notamment l'arrosage, soient correctement effectués.

Sols: cette aire géographique est principalement constituée de sols à texture franche ou franche et sableuse, à faible teneur en argile, au pH neutre ou acide, riches en matières organiques et pauvres en carbonates. Dans l'ensemble, ces sols confèrent aux haricots une capacité d'absorption de l'eau élevée, une faible teneur en cendres et de meilleures caractéristiques organoleptiques après leur cuisson, ce qui se manifeste essentiellement par une peau plus lisse et un albumen plus farineux et peu granuleux.

Le matériel végétal: la culture habituelle et continue de ces variétés de haricots a entraîné une sélection exercée par le milieu agroclimatique de la culture et par l'agriculteur, qui choisit toujours, parmi les meilleures parcelles, les haricots de meilleure qualité et les plus uniformes pour les semis de la récolte suivante.

Facteurs humains

Les agriculteurs, grâce à l'expérience acquise au fil des générations, sont capables de déterminer les parcelles les plus aptes pour la culture du haricot et savent adapter leurs pratiques culturales pour obtenir des haricots de qualité supérieure.

4.7. Structure de contrôle:

| | |
|------------------------|--|
| Nom: | Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Alubia de La Bañeza-León» |
| Adresse: | Avenida Portugal s/n 24750 La Bañeza (León) ESPAÑA |
| Téléphone | +34 987641686 |
| Télécopieur | +34 987641686 |
| Courrier électronique: | alubiadelabanezaleon@telefonica.net |

Le Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León satisfait à la norme EN-45011, version 1998.

4.8. Étiquetage:

Les étiquettes commerciales propres à chaque établissement de conditionnement ou de transformation doivent être approuvées par le Consejo Regulador. Celles-ci doivent obligatoirement porter la mention Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León, accompagnée du logotype du Consejo Regulador. La contre-étiquette, identifiée à l'aide d'une clé alphanumérique, est délivrée par le Consejo Regulador.

Le logotype du Consejo Regulador est reproduit ci-après:



Les produits dont le haricot Alubia de La Bañeza-León constitue la matière première, éventuellement après avoir subi un processus de transformation, peuvent être proposés à la consommation dans des emballages faisant référence à cette appellation (Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León) mais ne portant pas le logo communautaire, à condition:

- a) que le produit bénéficiant de l'IGP Alubia de La Bañeza-León soit le seul ingrédient appartenant à la catégorie de denrées correspondante;
- b) que les fabricants ou transformateurs concernés soient agréés par le Consejo Regulador, qui veille à l'utilisation correcte de l'appellation protégée. À cet effet, le Consejo Regulador établit un modèle de demande qui détaille les modalités de l'autorisation. Celle-ci confère au demandeur l'obligation d'accepter les contrôles que le Consejo Regulador doit effectuer pour vérifier la traçabilité de l'Alubia de La Bañeza-León.

Lorsque des produits ne se composent pas exclusivement de haricots Alubia de La Bañeza-León, l'appellation protégée peut uniquement être mentionnée dans la liste des ingrédients de ces produits.

| <u>Numéro d'information</u> | Sommaire (<i>suite</i>) | Page |
|-----------------------------|---|------|
| 2009/C 186/10 | Publication d'une demande 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 | 20 |
| 2009/C 186/11 | Publication d'une demande 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 | 23 |
| 2009/C 186/12 | Publication d'une demande 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 |



Prix d'abonnement 2009 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
| Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement | 22 langues officielles de l'UE | 1 000 EUR par an (*) |
| Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement | 22 langues officielles de l'UE | 100 EUR par mois (*) |
| Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + CD-ROM annuel | 22 langues officielles de l'UE | 1 200 EUR par an |
| Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement | 22 langues officielles de l'UE | 700 EUR par an |
| Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement | 22 langues officielles de l'UE | 70 EUR par mois |
| Journal officiel de l'UE, série C, édition papier uniquement | 22 langues officielles de l'UE | 400 EUR par an |
| Journal officiel de l'UE, série C, édition papier uniquement | 22 langues officielles de l'UE | 40 EUR par mois |
| Journal officiel de l'UE, séries L + C, CD-ROM mensuel (cumulatif) | 22 langues officielles de l'UE | 500 EUR par an |
| Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), CD-ROM, 2 éditions par semaine | Multilingue: 23 langues officielles de l'UE | 360 EUR par an (= 30 EUR par mois) |
| Journal officiel de l'UE, série C — Concours | Langues selon concours | 50 EUR par an |

(*) Vente au numéro: — jusqu'à 32 pages: 6 EUR
— de 33 à 64 pages: 12 EUR
— au-delà de 64 pages: prix fixé cas par cas

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un CD-ROM multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les publications payantes éditées par l'Office des publications sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>