

Journal officiel

de l'Union européenne

C 222



Édition
de langue française

Communications et informations

52^e année
15 septembre 2009

Numéro d'information

Sommaire

Page

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission

2009/C 222/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5467 — RWE/Essent) ⁽¹⁾ 1

III *Actes préparatoires*

Conseil

2009/C 222/02 Initiative du Royaume de Belgique, de la République tchèque, de la République fédérale d'Allemagne, du Royaume d'Espagne, de la République de Hongrie, du Royaume des Pays-Bas, de la République slovaque, de la République de Finlande, du Royaume de Suède et du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord en vue de l'adoption d'une décision 2009/.../JAI du Conseil du ... instituant un Réseau européen de prévention de la criminalité (REPC) et abrogeant la décision 2001/427/JAI 2

FR

IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission

2009/C 222/03	Taux de change de l'euro	5
---------------	--------------------------------	---

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Parlement européen

2009/C 222/04	Avis de recrutement PE/119/S	6
---------------	------------------------------------	---

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

Commission

2009/C 222/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5519 — E.ON/Electrabel Acquired Assets) ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission

2009/C 222/06	Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	8
2009/C 222/07	Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	12
2009/C 222/08	Publication d'une demande d'enregistrement 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	16



⁽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.5467 — RWE/Essent)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2009/C 222/01)

Le 23 juin 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 32009M5467.
-

III

(Actes préparatoires)

CONSEIL

Initiative du Royaume de Belgique, de la République tchèque, de la République fédérale d'Allemagne, du Royaume d'Espagne, de la République de Hongrie, du Royaume des Pays-Bas, de la République slovaque, de la République de Finlande, du Royaume de Suède et du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord en vue de l'adoption d'une décision 2009/.../JAI du Conseil du ... instituant un Réseau européen de prévention de la criminalité (REPC) et abrogeant la décision 2001/427/JAI

(2009/C 222/02)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur l'Union européenne, et notamment son article 30, paragraphe 1, son article 31 et son article 34, paragraphe 2, point c),

vu l'initiative du Royaume de Belgique, de la République tchèque, de la République fédérale d'Allemagne, du Royaume d'Espagne, de la République française, de la République de Hongrie, du Royaume des Pays-Bas, de la République slovaque, de la République de Finlande, du Royaume de Suède et du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord,

vu l'avis du Parlement européen ⁽¹⁾,

considérant ce qui suit:

- (1) Le Conseil européen de Tampere des 15 et 16 octobre 1999 a conclu à la nécessité de développer les mesures de prévention de la criminalité, d'échanger les meilleures pratiques et de renforcer le Réseau composé des autorités nationales compétentes en matière de prévention de la criminalité, ainsi que la coopération entre les organismes nationaux spécialisés dans ce domaine, précisant que cette coopération pourrait avoir avant tout pour priorités la délinquance chez les jeunes, la criminalité urbaine et celle liée à la drogue. À cette fin, une étude sur la possibilité d'un programme qui serait financé par la Communauté a été demandée.
- (2) La recommandation n° 6 de la stratégie de l'Union européenne pour le prochain millénaire concernant la prévention et le contrôle de la criminalité organisée ⁽²⁾ demande que le Conseil puisse être assisté d'experts qualifiés en matière de prévention de la criminalité, tels que les points de convergence nationaux, ou mettre en place un Réseau d'experts issus d'organisations nationales de prévention de la criminalité.

- (3) Le Réseau européen de prévention de la criminalité (REPC) a été institué par la décision 2001/427/JAI du Conseil ⁽³⁾.
- (4) Une évaluation externe du REPC, réalisée en 2008-2009, a permis de recenser les possibilités de renforcement du Réseau; le conseil d'administration du REPC en a pris acte, de sorte qu'il est nécessaire d'abroger la décision 2001/427/JAI et de la remplacer par une nouvelle décision du Conseil concernant le Réseau.
- (5) Il est ressorti de l'évaluation que les représentants nationaux doivent s'investir davantage dans les activités du Réseau.
- (6) Un certain nombre de modifications doivent être apportées afin de renforcer le Réseau, notamment en ce qui concerne les dispositions relatives aux points de contact, au secrétariat, à la structure du conseil d'administration et à ses missions, y compris la désignation du président.
- (7) D'autres dispositions devraient être basées sur la décision 2001/427/JAI,

DÉCIDE:

*Article premier***Institution du Réseau**

Il est institué un Réseau européen de prévention de la criminalité, ci-après dénommé «Réseau». Ce Réseau succède à celui institué par la décision 2001/427/JAI.

*Article 2***Objectif**

1. Le Réseau contribue au développement des différents aspects de la prévention de la criminalité au niveau de l'Union et soutient les actions de prévention de la criminalité aux niveaux local et national.

⁽¹⁾ Non encore paru au Journal officiel.

⁽²⁾ JO C 124 du 3.5.2000, p. 1.

⁽³⁾ JO L 153 du 8.6.2001, p. 1.

2. La prévention de la criminalité couvre toutes les mesures, tant quantitatives que qualitatives, qui visent à faire diminuer ou qui contribuent à faire diminuer la criminalité et le sentiment d'insécurité des citoyens, que ce soit directement, en décourageant les activités criminelles, ou par le biais de politiques et d'actions destinées à réduire les facteurs criminogènes ainsi que les causes de la criminalité. Elle conjugue les actions menées par les pouvoirs publics, les autorités compétentes, les organes de justice pénale, les autorités locales et les associations spécialisées qu'ils ont créées en Europe, le secteur privé, les organisations bénévoles, les chercheurs et le public, avec le soutien des médias.

Article 3

Structure et composition

1. Le Réseau se compose d'un conseil d'administration et d'un secrétariat, ainsi que de points de contacts qui peuvent être désignés par chaque État membre.
2. Le conseil d'administration se compose de représentants nationaux et comprend un président et un comité exécutif.
3. Chaque État membre désigne un représentant national. Chaque représentant national désigne un suppléant, qui le remplace en cas d'absence.
4. Le président est désigné parmi les représentants nationaux.
5. Le comité exécutif est dirigé par le président et compte, en outre, jusqu'à six autres membres du conseil d'administration ainsi qu'un représentant désigné par la Commission.
6. Le secrétariat dispose de l'équivalent de deux agents à temps plein au minimum, mais pas plus de trois. Le personnel bénéficie du concours d'un prestataire de services externe sélectionné par la Commission par voie d'appel d'offre.

Article 4

Missions du Réseau

En particulier, le Réseau:

- a) facilite la coopération, les contacts et les échanges d'informations et d'expériences entre les acteurs de la prévention de la criminalité;
- b) collecte, évalue et diffuse des informations factuelles, y compris les bonnes pratiques relatives aux actions existantes de prévention de la criminalité;
- c) organise des conférences, notamment une conférence annuelle sur les meilleures pratiques, et d'autres activités, y compris, chaque année, le prix européen de la prévention de la criminalité, destinés à réaliser les objectifs du Réseau et à en diffuser les résultats;
- d) fait bénéficier de ses compétences le Conseil et la Commission en tant que de besoin;
- e) rend compte de ses activités chaque année au Conseil, par le biais des structures;
- f) élabore et exécute un programme de travail fondé sur une stratégie clairement définie qui tient compte de l'identification

des menaces en matière de criminalité, et de la manière d'y répondre.

Article 5

Échange d'informations

Pour mener à bien ses missions, le Réseau:

- a) privilégie une approche pluridisciplinaire;
- b) est en relation étroite, par l'intermédiaire des représentants nationaux et des points de contact, avec les organismes de prévention de la criminalité, les autorités locales, les partenariats locaux et la société civile ainsi qu'avec les établissements de recherche et les organisations non gouvernementales des États membres;
- c) établit et anime un site internet autonome contenant ses rapports périodiques, ainsi que toute autre information utile, notamment un recueil des meilleures pratiques;
- d) s'attache à exploiter et à promouvoir les résultats des projets relatifs à la prévention de la criminalité qui sont financés dans le cadre des programmes de l'Union.

Article 6

Rôles et responsabilités

1. Le comité exécutif définit la stratégie du Réseau, pour approbation par le conseil d'administration.
2. Les missions du conseil d'administration incluent ce qui suit:
 - a) assurer le bon fonctionnement du Réseau en application de la présente décision;
 - b) approuver la stratégie du Réseau, qui contribue au développement de la prévention de la criminalité au niveau de l'Union;
 - c) adopter et veiller à l'exécution du programme de travail du Réseau;
 - d) adopter un rapport annuel sur les activités du Réseau.
3. Le conseil d'administration adopte, à l'unanimité, son règlement intérieur, qui comprend, entre autres, les dispositions relatives à la désignation du président et des membres du comité exécutif, les modalités de prise de décision du conseil d'administration, le régime linguistique et les dispositions administratives régissant la coopération avec les autres entités visée à l'article 8.
4. Le conseil d'administration bénéficie du soutien du secrétariat. Celui-ci a les tâches suivantes:
 - a) fournir un soutien administratif et général pour préparer les réunions, séminaires et conférences, élaborer le rapport annuel et le programme de travail, assurer l'exécution du programme de travail et faire office de point de contact central aux fins de la communication avec les membres du Réseau;

- b) contribuer par un travail d'analyse et de soutien à déterminer les activités de recherche en cours dans le domaine de la prévention de la criminalité et les informations y afférentes qui pourraient être utiles au Réseau;
- c) assumer la responsabilité générale de l'hébergement, du développement et de l'animation du site internet du Réseau.

Le conseil d'administration adopte, en collaboration avec la Commission européenne, le champ d'application des missions du secrétariat, établit les objectifs et les besoins en effectifs.

5. Les représentants nationaux promeuvent les activités du Réseau aux niveaux national et local et facilitent la communication, l'actualisation et l'échange de documents relatifs à la prévention de la criminalité entre leurs États membres et le Réseau.

6. Les points de contact apportent leur concours aux représentants nationaux aux fins de l'échange, au sein du Réseau, d'informations et de compétences en matière de prévention de la criminalité au niveau national.

7. Le secrétariat rend compte de ses activités au président et au comité exécutif, qui en supervisent l'exécution, en conformité avec un protocole en matière de communication défini d'un commun accord avec la Commission.

8. Le secrétariat et ses activités sont financés par le budget général de l'Union européenne.

Article 7

Réunions du conseil d'administration

Le conseil d'administration se réunit au moins une fois tous les six mois à Bruxelles, dans les locaux de la Commission, à l'invitation du président.

Article 8

Coopération avec d'autres entités

Le Réseau peut coopérer avec d'autres entités compétentes en matière de prévention de la criminalité lorsque cela s'avère utile pour atteindre ses objectifs.

Article 9

Évaluation

Le Conseil procède à l'évaluation des activités du Réseau au plus tard le 7 juillet 2012.

Article 10

Abrogation

La décision 2001/427/JAI est abrogée.

Article 11

Prise d'effet

La présente décision prend effet le jour de son adoption.

Fait à Bruxelles, le

Par le Conseil

Le président

...

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION
EUROPÉENNE

COMMISSION

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

14 septembre 2009

(2009/C 222/03)

1 euro =

Monnaie			Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,4561	AUD	dollar australien	1,6963
JPY	yen japonais	132,30	CAD	dollar canadien	1,5879
DKK	couronne danoise	7,4434	HKD	dollar de Hong Kong	11,2849
GBP	livre sterling	0,87900	NZD	dollar néo-zélandais	2,0818
SEK	couronne suédoise	10,2627	SGD	dollar de Singapour	2,0751
CHF	franc suisse	1,5133	KRW	won sud-coréen	1 783,49
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,8991
NOK	couronne norvégienne	8,6685	CNY	yuan ren-min-bi chinois	9,9436
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,3276
CZK	couronne tchèque	25,455	IDR	rupiah indonésien	14 495,38
EEK	couronne estonienne	15,6466	MYR	ringgit malais	5,1080
HUF	forint hongrois	274,33	PHP	peso philippin	70,614
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	44,9152
LVL	lats letton	0,7023	THB	baht thaïlandais	49,438
PLN	zloty polonais	4,2040	BRL	real brésilien	2,6677
RON	leu roumain	4,2768	MXN	peso mexicain	19,5333
TRY	lire turque	2,1853	INR	roupie indienne	70,9630

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

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

PARLEMENT EUROPÉEN

Avis de recrutement PE/119/S

(2009/C 222/04)

Le Parlement européen organise la procédure de sélection:

— **PE/119/S** — Agent temporaire — Assistant (AST 1) dans le domaine des bâtiments spécialisé dans le gros-œuvre et le second-œuvre.

Cette procédure de sélection requiert un niveau d'enseignement supérieur sanctionné par un diplôme dans le domaine des techniques du bâtiment (spécialisation gros-œuvre et second-œuvre) d'une durée d'au moins deux ans

ou

un niveau d'enseignement secondaire sanctionné par un diplôme donnant accès à l'enseignement supérieur suivi d'une expérience professionnelle dans un domaine en rapport avec la nature des fonctions de trois années au moins.

Aucune expérience n'est requise.

Cet avis de recrutement est publié uniquement en français. Le texte intégral se trouve dans le Journal Officiel C ... A dans cette langue.

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

COMMISSION

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.5519 — E.ON/Electrabel Acquired Assets)

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

(2009/C 222/05)

1. Le 8 septembre 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 E.ON AG («E.ON», Allemagne) a l'intention d'acquérir, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle exclusif de deux centrales électriques ainsi que des droits de tirage d'électricité en Belgique et aux Pays-Bas auprès d'Electrabel S.A./N.V. («Electrabel», Belgique).

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- E.ON: production et fourniture d'électricité et de gaz naturel dans plusieurs pays européens,
- Electrabel: production et fourniture d'électricité et de gaz naturel; Electrabel fait partie du groupe GDF SUEZ SA, groupe industriel et de services international, présent dans les secteurs de l'électricité, du gaz naturel, des services énergétiques et de la gestion de l'eau et des déchets.

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.5519 — E.ON/Electrabel Acquired Assets, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

AUTRES ACTES

COMMISSION

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

(2009/C 222/06)

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**«TETTNANGER HOPFEN»****N° CE: DE-PGI-0005-0521-14.3.2006****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: Bundesministerium der Justiz
Adresse: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tél. +49 302025-70
Fax +49 302025-8251
Courriel: —

2. Groupement:

Nom: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Adresse: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettnang
DEUTSCHLAND
Tél. +49 754252136
Fax +49 754252160
Courriel: j.weishaupt@tettnanger-hopfen.de
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.8: autres produits de l'annexe I du traité, houblon

4. Cahier des charges

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

4.1. Nom:

«Tettnanger Hopfen»

4.2. Description:

Botanique: le houblon (*Humulus lupulus*) appartient à l'ordre des urticacées (*Urticales*) et à la famille du chanvre (*Cannabaceae*). C'est une plante dioïque, c'est-à-dire qu'un pied portera soit des inflorescences femelles soit des inflorescences mâles. On ne cultive que les plants femelles, dont les fleurs donneront les cônes. La protection prévue par le règlement (CE) n° 510/2006 ne peut porter que sur les cônes femelles (houblon naturel) et sur les produits issus de leur transformation, dans ce cas précis, pellets et extrait de houblon. Un cône se compose de bractées et de bractéoles, d'un pédoncule, ainsi que d'un rachis; chaque cône contient les substances qui confèrent sa valeur brassicole au houblon «Tettnanger Hopfen». Le houblon est une plante nyctipériodique ou plante de jours courts, autrement dit, la croissance a lieu tant que les jours rallongent (jour long), la floraison n'intervenant qu'à partir du 21 juin environ, lorsque les jours commencent à raccourcir (jour court). En raison de facteurs favorables liés à son terroir (qualité du sol, précipitations, températures moyennes), le houblon «Tettnanger Hopfen» peut grimper jusqu'à 8,30 m (en général, les tuteurs utilisés dans les autres zones de culture ne dépassent guère les 7-7,50 m de haut). Sa croissance est rapide (jusqu'à 30 cm par jour) et la tige grimpe en s'enroulant de gauche à droite. Le houblon «Tettnanger Hopfen» renvoie à des variétés aromatiques cultivées dans les houblonnières de la région de Tettnang. Outre les variétés principales connues sous le nom de *Tettnanger* (à partir de 1973, appellation unique «Tettnanger Frühhopfen»; cf. P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 342) et *Hallertauer Mittelfrüher*, les variétés *Hallertauer Tradition* et *Perle* sont également cultivées. La variété *Tettnanger* est cultivée uniquement dans les houblonnières de la région de Tettnang.

Utilisation: le houblon «Tettnanger Hopfen» sert quasi exclusivement (environ 99 %) à la production de bière (une proportion infime est utilisée en pharmacie). Il est remis aux clients après transformation, essentiellement sous la forme de pellets, et dans une moindre mesure sous la forme d'extrait de houblon, l'extraction pouvant entraîner la perte des précieux arômes.

Composants: les substances qui donnent sa valeur au houblon sont les substances amères (résine), aromatiques (huiles essentielles) et les tanins (polyphénols). Tettnang renvoie en fait à une zone de culture de houblon aromatique. Le houblon «Tettnanger Hopfen» doit aussi tout particulièrement sa réputation internationale aux substances aromatiques subtiles nées de la combinaison de plus de 300 composants d'huiles essentielles (issues de la fleur de houblon). Le houblon «Tettnanger Hopfen» développe un spectre d'arômes qui seront dits tantôt fleuris, tantôt citronnés, ou encore fruités, douceâtres, épicés ou rappelant la groseille. L'impression générale, lorsqu'il s'agit de décrire le houblon cultivé dans la région de Tettnang, est dite «harmonieuse, ample et douce».

Outre cette gamme d'attributions, les variétés de houblon sont officiellement réparties, dans le négoce du houblon, dans les groupes «houblon aromatique de premier choix», «houblon aromatique», «houblon amer», «houblon super-alpha». Le houblon «Tettnanger Hopfen» (variétés *Tettnanger* et *Hallertauer*) relève à 96 % du groupe «aromatique de premier choix», les quatre pourcents restants (*Perle* et *Hallertauer Tradition*) se rattachant au groupe «houblon aromatique».

Un grand nombre des 300 composants aromatiques échappant à toute désignation sensorielle, c'est finalement l'impression subjective qui, chez les brasseurs, continue d'orienter les décideurs et les acheteurs (lors de la sélection, l'acheteur plonge son nez dans le houblon). Dans le milieu, les connaisseurs ont coutume de définir le houblon «Tettnanger Hopfen» comme le plus subtil de tous.

4.3. Aire géographique:

L'aire géographique concernée correspond aux houblonnières s'étendant sur le territoire de Tettnang. Celui-ci comprend: 1. dans le district administratif (*Landkreis*) du lac de Constance, les communes d'Eriskirch, de Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, d'Immenstaad am Bodensee, de Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, d'Oberteuringen et de Tettnang; 2. dans le district de Ravensburg, les communes d'Achberg, Amtzell, de Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (territoire des anciennes communes de Neuravensburg et Schomburg); 3. dans le district de Lindau (lac de Constance), les communes de Bodolz, Lindau (lac de Constance), Nonnenhorn und Wasserburg (lac de Constance).

4.4. Preuve de l'origine:

L'origine des différentes variétés de houblon a été réglementée pour la première fois en 1929 dans le cadre de la «loi établissant l'origine du houblon» (*Hopfenherkunftsgesetz*), dont les dispositions en la matière ont été reprises dans la loi sur le houblon de 1996. L'appellation «Tettnang» en tant que référence à cette zone de production est quasi protégée puisque la loi de 1929 a rendu cette mention obligatoire (avec l'année et la variété) sur les emballages concernés. La traçabilité et l'origine du houblon «Tettnanger Hopfen» cultivé dans les houblonnières de cette zone sont garanties depuis des décennies avec une rigueur dont peu de produits agricoles peuvent se réclamer. Des agents assermentés apposent au moment du pesage un sceau sur chaque paquet et joignent un document d'accompagnement faisant

office de «certificat de naissance», qui doit obligatoirement mentionner les données suivantes: origine, Land, zone de culture, degré de transformation, numéro correspondant à l'entrepôt d'estampillage, poids du colis, nombre de colis constituant le lot, variété, année de production. Le producteur établit en outre une attestation confirmant l'origine du produit.

4.5. Méthode d'obtention:

Dans la zone bénéficiant de l'appellation Tettngang, la production s'étale de mars à septembre. La multiplication du houblon «Tettnganger Hopfen» est assurée grâce aux stolons prélevés dans la houblonnière concernée ou dans des houblonnières voisines, dans tous les cas, dans des houblonnières bénéficiant de l'appellation Tettngang. Pour le houblonnier, les travaux commencent en avril avec la préparation du sol (fraisage, hersage, roulage). Contrairement à d'autres zones de culture dans lesquelles on procède à l'installation des fils de fer durant la période hivernale, le houblonnier de la région de Tettngang peut attendre le printemps pour lancer les travaux. Cela tient au système de palissage propre à chaque zone. Tandis que dans d'autres zones de culture, la disposition en alignement continu prédomine, dans la région de Tettngang, les lignes sont regroupées en parcelles de six lignes chacune («*Fach*») de sorte qu'une allée ne passe que toutes les six lignes. Avant la mi-avril, on coupe sous terre, après les avoir dégagés, les pieds qui donneront les nouvelles pousses (décavage). Dans la région de Tettngang, cette taille intervient deux à trois semaines plus tard que dans les autres zones de culture, les plants poussant et arrivant à maturité plus vite qu'ailleurs grâce à des conditions climatiques plus favorables. Les houblonnières de Tettngang se caractérisent également par la hauteur de leurs poteaux (qui culminent à 8,3 m). La richesse du sol et les conditions climatiques privilégiées (pluviosité, ensoleillement) font que le houblon a besoin de davantage d'espace pour s'épanouir.

Le moment est alors venu de tendre haubans et câbles en acier. Des filins longs d'environ 8,5 m sont fixés aux poteaux et ancrés dans le sol. Sur la cinquantaine de pousses, seules quatre sont guidées sur le fil tuteur. À deux ou trois reprises, on fertilise et on applique un traitement phytosanitaire. Fin juin, le houblon atteint le sommet des poteaux et on entre dans la phase générative de la croissance, autrement dit, les cônes vont commencer à se former (cônaison). Une particularité consiste dans l'enherbement de l'interligne à partir de la floraison (les houblonniers ont pris l'engagement volontaire de ne pas recourir aux herbicides, ce qui n'est pas le cas dans les autres zones de culture), ce qui évite ainsi de devoir retravailler le sol. Cette pratique est censée empêcher tout tassement du sol et les inondations, de même qu'elle favorise la formation d'humus.

La récolte débute vers le 20 août. Les feuilles, les pousses et les cônes sont séparés de la vigne et nettoyés. Après le séchage (à maximum 62 °C, pour préserver la subtilité de l'arôme) suivi d'une humidification visant à garantir une teneur en eau de 11 % environ, le houblon est emballé et conduit dans l'entrepôt d'estampillage local où il sera pesé, soumis à échantillonnage (en vue de l'analyse qualitative menée par un laboratoire indépendant), estampillé et certifié. Ce sont là les étapes préalables à la transformation du houblon en pellets et en extrait, qui est assurée en dehors de sa zone géographique de production.

4.6. Lien avec l'aire géographique:

La première mention de la culture de houblon dans la région de Tettngang remonte à 1150 (cf. P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 12). En 1838, on compte 14 brasseries dans le district de Tettngang (cf. von Memminger (éd.), *Beschreibung des Oberamts Tettngang*, 1838, p. 62), dont trois pour la seule ville de Tettngang. Trois ans plus tard, en 1841, on n'en dénombre pas moins de six (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 13). Les propriétaires de ces brasseries assurent eux-mêmes la production du houblon. À partir de 1844, on assiste à une mise en culture planifiée introduite sous l'impulsion du médecin de canton Johann Nepomuk von Lentz secondé par huit bourgeois de Tettngang, sur des terrains climatiquement favorables à la viticulture (cf. P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 15). L'extension des surfaces cultivées, qui commence par l'annexion, au Nord, des houblonnières plus anciennes de la région de Altshausen (cultivées depuis environ 1821; cf. P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 14) est effective à compter de 1860 (91 ha en 1864, 160 ha en 1866, 400 ha en 1875, 630 ha en 1914; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 22 et suivantes). C'est durant les années 90 qu'a eu lieu la plus grande extension de la zone cultivée, qui concernait 1 650 ha (EU- *Hopfenmarkt-Bericht* 1997 [rapport de la Commission sur la situation de la production et de la commercialisation du houblon, 1997], HVG-Bericht 1997). Dans la région bénéficiant de l'appellation Tettngang, aucune autre variété que le houblon aromatique n'a jamais été sélectionnée ni cultivée.

Le houblon «Tettnganger Hopfen» est cultivé exclusivement sur ce qu'on appelle les galets de basse terrasse, jeune moraine datant de la glaciation de Würm, dans la cuvette de la Schussen, le long de la rivière Argen et sur ses rives datant de l'époque glaciaire. Cette formation géologique qui se caractérise par des rivières souterraines particulièrement profondes permet au houblon de s'enraciner profondément (jusqu'à 2 m). Parallèlement, son approvisionnement en eau est garanti en permanence, y compris durant les périodes de grande sécheresse. L'arôme particulier du houblon «Tettnganger Hopfen» tient également à la relative douceur du climat qui règne à cette altitude (entre 400 et 600 m au-dessus du niveau de la mer), et que le lac de Constance contribue à réguler.

Les conditions climatiques dont il bénéficie (valeurs médianes de la température moyenne annuelle, ensoleillement et précipitations) sont uniques. Ainsi, ces trente dernières années (situation en 2009), il a fait en moyenne 9,4 °C, il y a eu pas loin de 1 800 heures d'ensoleillement et les précipitations se sont élevées en moyenne à 1 136 mm, soit bien plus que dans les autres zones de culture du houblon en Allemagne.

Cette combinaison de propriétés géologiques du sol et de conditions climatiques crée une situation optimale pour la croissance du houblon «Tettnanger Hopfen» et la formation des cônes et lui garantit une homogénéité d'ordre avant tout géographique. L'existence de cette homogénéité caractéristique a été confirmée par l'université de Hohenheim en ce qui concerne la variété Tettnang, par la brasserie Anheuser/Busch pour la variété *Hallertauer Mittelfrührer*. En outre, chaque ballot livré fait l'objet d'une série d'autres analyses portant sur des caractéristiques qualitatives extérieures (contamination, teneur en eau, feuilles des cônes, pureté de la variété, homogénéité) conduites en laboratoire spécialisé à Tettnang même. Ce processus permet de certifier chaque année que le houblon «Tettnanger Hopfen» présente une homogénéité élevée.

La réputation du houblon «Tettnanger Hopfen» dépasse largement les frontières régionales.

L'arôme subtil que dégage le houblon produit dans l'élégante petite métropole du houblon qu'est Tettnang a conquis des amateurs aux quatre coins du monde, tant au Japon qu'aux États-Unis. Il n'est pas rare que les emballages de brasseurs américains portent la mention «*brewed with Tettnang Hops*» [brassée avec du houblon de variété Tettnang], ce qui permet de prendre la mesure de cette réputation. Le houblon «Tettnanger Hopfen», du fait de sa grande qualité, est toujours coté au plus haut (rapports annuels de la Commission européenne pour la décennie 1990, 1990-2000 bayerischer Landgesamstalt; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 368-369). Quant aux habitants de la ville de Tettnang, leur vie entière est rythmée par le houblon. Il suffit d'observer les structures régionales et les événements organisés autour du houblon pour s'en persuader. Ainsi, le musée du houblon qui a ouvert ses portes en 1995 atteste la fascination qu'exercent les phénomènes culturels en rapport avec le houblon. En suivant le sentier pédagogique long de 4 km aménagé à travers les houblonnières de Tettnang, le visiteur curieux apprend tout ce qui est digne d'intérêt concernant le houblon «Tettnanger Hopfen». La boucle de 42 km au total désignée sous le nom de «boucle du houblon de Tettnang» conduit les cyclistes à travers les champs de houblon de la région. En août, lors de la fête annuelle du houblon qui, à Tettnang-Kau, précède la récolte, les habitants de Tettnang célèbrent la longue tradition de ce qu'ils appellent leur «or vert». Enfin, les altesses houblonnières de Tettnang (une reine et deux princesses), élues tous les deux ans, représentent avantagement le houblon «Tettnanger Hopfen» dans les rencontres régionales et internationales.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Lacon GmbH
Adresse: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tél. +49 781919 3730
Fax +49 781919 3750
Courriel: lacon@lacon-institut.org

4.8. Étiquetage:

—

—

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

(2009/C 222/07)

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

«PINTADEAU DE LA DRÔME»

N° CE: FR-PGI-0005-0546-30.03.2006

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: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Adresse: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tél. +33 153898000
Télécopieur +33 142255797
Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

2. Groupement:

Nom: Syndicat de défense du Pintadeau de la Drôme
Adresse: ZA La pimpie
26120 Montelier
FRANCE
Tél. +33 475601500
Télécopieur +33 475599950
Courrier électronique: pintadeau.drôme2@freesbee.fr
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom:

«Pintadeau de la Drôme»

4.2. Description:

Le pintadeau de la Drôme est une jeune pintade qui présente les caractéristiques suivantes

- Pintadeau = jeunes pintades dont la pointe du sternum est flexible, non ossifiée,
- Issue de souches à croissance lente, présentant un plumage gris, bleuâtre, des tarses foncés,
- Volailles ayant un poids vif «moyen» à l'abattage de 1 750 g (plus ou moins 450 g),
- Age à l'abattage compris entre 87 et 100 jours,
- Volailles dont la viande présente un caractère «sauvage» se traduisant par une viande moins grasse, une intensité de goût plus prononcée, ainsi qu'une texture plus ferme et plus fibreuse.

Les pintadeaux de la Drôme sont commercialisés en frais, sous plusieurs présentations:

entiers:

- présentation en effilé, nu,
- présentation en prêt à cuire, nu ou sur barquette sous film,

découpés:

- présentation découpes sur barquette sous film ou sous atmosphère,
- présentation découpes «vrac».

4.3. Aire géographique:

L'élevage de pintadeau de la Drôme est réalisé dans une aire géographique qui s'inscrit à l'intérieur de 256 communes du département de la Drôme réparties de la façon suivante:

- Toutes les communes des cantons de Bourg de Péage, Crest-Nord, Crest-Sud, Le Grand-Serre, Grignan, Loriol-sur-Drôme, Marsanne, Montélimar I, Montélimar II, Pierrelatte, Romans I, Romans II, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Vallier, Tain-l'Hermitage, Bourg-les-Valence, Portesles-Valence,
- Canton de Bourdeaux à l'exception des communes de Bézaudun-sur-Bîne, Bouvières et les-Tonils,
- Canton de Buis-les-Baronnies à l'exception des communes de Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bésignan, Plaisians, Poët-en-Percip, Rioms, Rochebrunne, la-Roche-sur-le-Buis, la-Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Sauveur-Gouvernet et Vercoiran,
- Canton de Chabeuil à l'exception de la commune de le- Chaffal,
- Canton de Die à l'exception des communes de Aix-en-Diois, Chamaloc, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Molières-Glandaz, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Julien-en-Quint et Vachères-en-Quint,
- Canton de Dieulefit à l'exception des communes de Comps, Orcinas, Teyssières et Vesc,
- Canton de Nyons à l'exception des communes de Arpavon, Chaudebonne, Eyroles et Valouse,
- Canton de Rémuzat à l'exception des communes de la-Charce, Chauvac-Laux-Montaux, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Lemps, Montferrand-la-Fare, Pelonne, Poët-Sigillat, Pommerol , Roussieux, Saint-May et Verclause,
- Canton de Saillans à l'exception des communes de la-Chaudière, Eygluy-Escoulin, Rimont-et-Savel,
- Canton de Saint Jean en Royans à l'exception des communes de Bouvante et Léoncel.

L'observation générale de la plupart des terrains de cette aire de production permet de constater que ceux-ci s'échauffent facilement en surface et se ressuient aisément.

Toutes les communes de la zone sont situées à une altitude moyenne inférieure à 500 m. Seules 3 communes situées à plus de 500 m d'altitude mais présentant un microclimat lié à une exposition favorable des terres ont été retenues, il s'agit de:

- Poët-Celard (547 m) canton de Bourdeaux,
- Gigors et Lozeron (585 m) canton de Crest-Nord,
- Montréal les Sources (605 m) canton de Rémuzat.

L'élevage des pintadeaux de 1 jour jusqu'à l'enlèvement est réalisé dans l'aire géographique.

Les activités de couvoir, d'abattage et de conditionnement des produits peuvent être réalisées hors de la zone IGP.

4.4. Preuve de l'origine:

Tous les membres de la filière sont répertoriés (couvoir, fabricants d'aliments, éleveurs, abattoirs).

Chaque lot de pintadeaux fait l'objet d'enregistrements documentaires: déclaration de mise en place par le couvoir, bons de livraison des pintadeaux à un jour, déclaration de départ pour l'abattoir et bon d'enlèvement de l'abattoir, déclaration des étiquettes utilisées pour les pintadeaux après abattage et déclaration des pintadeaux déclassés. Les étiquettes sont toutes numérotées. Apposition sur les carcasses d'une étiquette numérotée individuellement, d'un scellé (étiquette autocollante contenant le numéro d'agrément de l'abattoir prédécoupée en 3 parties qui ne permet pas son décollage intégral) et ou d'une

étiquette DLC identifiée par l'estampille sanitaire ou par le nom de l'abattoir. Des contrôles de cohérence de ces informations permettent d'assurer la traçabilité du produit.

4.5. *Méthode d'obtention:*

Le pintadeau de la Drôme est élevé selon un système qui se caractérise par:

- L'utilisation de souches à croissance lente, fruit du croisement de plusieurs souches, dont les individus qui les composent ont une caractéristique en commun, un phénotype, un caractère organoleptique et d'être originaires de la Drôme,
- Une densité d'oiseaux dans les bâtiments limitée à 13 animaux/m² avec accès à partir de 6 à 8 semaines selon les saisons à une volière dont la surface est double de celle du bâtiment et dont la hauteur est supérieure à 2 mètre avec accès libre de 9 h au crépuscule,
- Une alimentation 100 % végétale, minérale et vitamine dont un minimum de 70 % de céréales lors des phases de croissance et de finition et finition aux pépins de raisins à partir de la 10^{ème} semaine par une distribution à la volée ou dans les trémies de 250 kg maximum par bâtiment de 400 m²,
- Age d'abattage fixé entre 87 jours minimum et 100 jours maximum,
- Tri des carcasses à l'abattoir (sélection et tri des carcasses à peau fine, «couverte» mais pas trop grasse, sans eau ajoutée, de classe au moins égale à la classe A et de poids minimum 850 g en éviscéré sans abat et de 1 100 g en effilé).

Toutes les étapes se déroulent dans l'aire géographique à l'exception des activités de couvoir, d'abattage et de conditionnement qui peuvent se dérouler hors de l'aire de production.

4.6. *Lien:*

Le lien avec l'origine géographique repose sur:

Une réputation historique

Elle est liée à l'existence d'élevage de pintadeaux dans la région dès la fin du 19^{ème} siècle. Les pintadeaux sont élevés en petit nombre dans de nombreuses exploitations de la Drôme et sont expédiés dans les grandes villes du Sud Est où le plat jouit d'un fort prestige.

Les experts nommés par le tribunal de grande instance de Valence (Drôme) en 1969 ont conclu que l'élevage du pintadeau est implanté dans la Drôme depuis un temps immémorial. La vente du pintadeau était courante entre les deux guerres et existait probablement bien avant la première guerre mondiale. Des factures de grossistes datées des années 1930 permettent de se faire une idée de l'importance du marché.

Une réputation actuelle

L'attribution en 1969 de l'appellation d'origine garantie par le tribunal de grande instance de Valence (Drôme) au pintadeau de la Drôme a confirmé cette réputation ancienne.

Le pintadeau de la Drôme a pris une très grande place dans la gastronomie locale et est particulièrement réputé auprès des grands restaurateurs de la région.

Sa notoriété se traduit à travers des manifestations telles que le concours général agricole, où le pintadeau de la Drôme a obtenu la médaille de bronze en 1996, ou encore des séances de dégustations rassemblant un grand public telles que celle qui a été organisée à Bruxelles en 1993 et réunissant plus de 1 500 professionnels.

Aujourd'hui, le pintadeau de la Drôme est recherché par le consommateur, en effet il est mentionné dans un certain nombre de menus de restaurants de la région. Par ailleurs, il est associé aux produits «d'origine et de qualité» de la région comme le démontre ce guide «Promenade gourmande en Drôme — une table et un terroir».

Cette réputation actuelle n'a pas été démentie par une étude de notoriété réalisée en décembre 2005 à l'initiative du syndicat de défense du pintadeau de la Drôme:

- 75 % à 85 % des consommateurs ont entendu parler du Pintadeau de la Drôme,
- Le pintadeau bénéficie d'une notoriété et d'une bonne image auprès des distributeurs et des consommateurs de pintades en région Rhône-Alpes et particulièrement en région lyonnaise.

Autres caractéristiques spécifiques

La Drôme est une région où l'aviculture a toujours été très présente dans les exploitations agricoles, à l'origine, très polyvalentes. Ces exploitations se sont développées depuis les années 1960 par une spécialisation de leurs productions. L'élevage du pintadeau de la Drôme n'a pas échappé à cette règle. Les bâtiments d'élevage destinés à cette production sont aujourd'hui spécialisés et spécifiques de la production de pintadeau de la Drôme puisqu'ils sont dotés de volières conformes aux pratiques locales.

Il est intéressant de souligner que ce système de parcours avec volière ne se retrouve pas dans les autres régions d'élevage de pintadeau.

Les éleveurs qui produisent du pintadeau de la Drôme mettent donc en œuvre une méthode d'élevage spécifique à la région, elle est fondée sur:

- l'utilisation de souches spécifiques à la zone: le pintadeau de la Drôme est issu de souches à croissance lente. Bien identifié sur le plan zootechnique, elles sont le résultat du croisement de plusieurs souches, dont les individus qui les composent ont en commun d'être originaires de la Drôme,
- un climat favorable en lien avec un système d'élevage spécifique à la région: la zone de production du pintadeau de la Drôme est clairement définie dans les zones les mieux exposées et sur les sols les plus filtrants. Le climat ensoleillé de la Drôme est bénéfique au développement des pintadeaux, de plus, il favorise la sortie des animaux en volière. Ainsi ce mode d'élevage, proche des habitudes naturelles du pintadeau lui laisse une grande liberté sous le soleil et le vent de la vallée de la Drôme. Le pintadeau de la Drôme bénéficie ainsi d'exercice au grand air qui a une incidence directe sur la pigmentation foncée caractéristique de sa peau et de sa chair ainsi que sur son état d'engraissement,
- une alimentation liée à la zone: la ration alimentaire du pintadeau de la Drôme prévoit que les céréales et issus de céréales constituent l'alimentation principale (70 % de la partie croissance et finition) des pintadeaux. Celles-ci sont largement produites dans la Drôme (maïs, blé, orge...).

A partir de la 10^{ème} semaine, l'alimentation comporte des pépins de raisins. En effet, une pratique ancienne d'élevage de cette région consistait à distribuer aux volailles de ferme les marcs issus des pressoirs, ainsi que les pulpes de distillation, sachant qu'autrefois la plupart des exploitations agricoles drômoises produisaient leur vin pour la consommation familiale. Des témoignages rapportent tous que les marcs des pressoirs ainsi que les pulpes issues de la distillation étaient distribués aux «volailles de la ferme» et «les pintadeaux raffolaient de pépins».

Cette pratique ancienne et traditionnelle est toujours pratiquée de nos jours, et, même si aujourd'hui les pépins de raisin ne proviennent plus directement de l'exploitation, leur utilisation en tant qu'aliment de finition demeure une caractéristique qui confère sa spécificité au pintadeau de la Drôme.

Cet apport alimentaire en finition conforme aux pratiques ancestrales de la région apporte les améliorations gustatives que l'analyse sensorielle a démontrées à savoir: accentuation du caractère «sauvage» de la viande se traduisant par une intensité de goût plus prononcée, ainsi qu'une texture plus ferme et plus fibreuse.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Qualite-France SA
Adresse: Le Guillaumet
60 Avenue du Général De Gaulle
92046 Paris La Defense Cedex
FRANCE
Tél. +33 141970074
Télécopieur +33 141970832
Courrier électronique: —

4.8. Étiquetage:

Il sera fait mention des termes «Pintadeau de la Drôme».

Référence à la publication du cahier des charges:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCPintadeauDeLaDrôme.pdf>

Publication d'une demande d'enregistrement 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 222/08)

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

«PEMENTO DA ARNOIA»

N° CE: ES-PGI-0005-0510-15.11.2005

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: Subdirección General de Calidad y Agricultura Ecológica — Dirección General de Industrias y mercados agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPANA
Tél. +34 913475394
Télécopieur +34 913475410
Courrier électronique: sgcaae@mapya.es

2. Groupement:

Nom: Cooperativa Hortoflor 2 SCG
Adresse: Barbantes-estación. Cenlle (Ourense)
ESPANA
Tél. +34 988280402
Télécopieur +34 988280399
Courrier électronique: hortoflor@hortoflor.com
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit

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

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom:

«Pemento da Arnoia»

4.2. Description:

Les piments couverts par l'indication géographique protégée «Pemento da Arnoia» (I.G.P.) sont les fruits de l'écotype local de l'espèce *Capsicum annuum*, cultivé traditionnellement dans la zone de production et destiné à la consommation humaine et à la commercialisation à l'état frais. Le fruit est récolté avant d'avoir atteint la maturité. Il présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques et organoleptiques:

- Forme: forme de cône ou de cloche, avec 3 ou 4 loges, 4 nervures et un nombre variable de septums longitudinaux assez marqués,
- Apex: fendu ou arrondi.

- Attache pédonculaire lobulaire,
- Peau: lisse et brillante, de couleur vert clair,
- Poids moyen: de 50 à 90 grammes par unité,
- Longueur approximative du fruit: entre 7,5 et 11 cm,
- Largeur approximative du fruit: entre 5 et 7 cm,
- Épaisseur approximative de la paroi intermédiaire ou de la chair: entre 2,6 et 7,7 mm,
- Coupe longitudinale: trapézoïdale,
- Test de dégustation: odeur intense et saveur douce, très peu piquante.

Caractéristiques chimiques (valeurs moyennes):

- Composition chimique (en g/100 g de poids frais): protéines (0,8), hydrates de carbone (3,84), total des fibres (1,63), lipides (0,22), vitamine C (109 mg/100 g de poids frais),
- Macroéléments (en g/100 g de poids sec): potassium (2,91), magnésium (0,14), calcium (0,08), sodium (0,015).

4.3. Aire géographique:

L'aire de production couverte par l'IGP «Pemento da Arnoia» s'étend sur 23 km² et se compose de la commune de A Arnoia et de la paroisse de Meréns, qui fait partie de la commune de Cortegada. L'ensemble de cette zone se situe dans la région de «O Ribeiro», à l'ouest de la province d'Ourense, dans le sud de la communauté autonome de Galice. Cette aire de production couvre les zones les plus basses des versants à l'extrémité de la vallée du fleuve Arnoia.

4.4. Preuve de l'origine:

La traçabilité du produit est garantie par son identification à chacune des étapes de la production et de la commercialisation.

Pour garantir le respect des spécifications du cahier des charges, l'organe de contrôle tient à jour en permanence un registre de producteurs et de plantations.

Seuls les piments cultivés conformément aux conditions du cahier des charges et aux règles complémentaires, dans les plantations et par les producteurs inscrits au registre, peuvent bénéficier de l'IGP «Pemento da Arnoia».

Les producteurs inscrits ont, entre autre, l'obligation de déclarer, dans les registres tenus à cet effet, la quantité réellement produite et commercialisée de piments bénéficiant de l'IGP. L'organe de contrôle vérifie la correspondance entre les quantités commercialisées par les conditionneurs et les productions des agriculteurs qui les approvisionnent, ainsi que les productions des agriculteurs par rapport aux rendements agronomiques des parcelles inscrites.

Toutes les personnes physiques et morales inscrites au registre, ainsi que les plantations, les entrepôts, les industries et les produits sont soumis aux inspections et vérifications de l'organe de contrôle visant à s'assurer que les produits protégés répondent aux exigences du cahier des charges et aux autres règles complémentaires. Les contrôles consistent en l'inspection des plantations, des entrepôts et des industries, en l'examen des documents et en la vérification du respect des caractéristiques physiques décrites au point 4.2 du présent document, afin que les piments récoltés soient entiers, sains, propres et exempts de dommages et de meurtrissures. En outre, des analyses multirésidus peuvent être effectuées pour vérifier que les taux de pesticides sont en dessous des limites maximales de résidus fixées par la législation en vigueur pour cette culture.

4.5. Méthode d'obtention:

Le processus de sélection des plantes et des fruits destinés à l'obtention de semences pour la multiplication est réalisé de manière traditionnelle par les agriculteurs eux-mêmes. En se fondant sur leur expérience, ceux-ci choisissent les éléments qui présentent les meilleures caractéristiques (taille, forme et aspect) pour ensuite cultiver un piment de qualité optimale.

Le processus d'obtention du produit est décrit ci-dessous:

Multiplication et transplantation:

Le fruit mûr (rouge) est séché et ses graines en sont extraites. Les semis sont préparés au mois de janvier. On installe une «chambre chaude» pour favoriser la germination et on les couvre de tunnels en plastique. La transplantation dans les parcelles de culture s'effectue à partir de la mi-mars, le cadre de plantation moyen étant de 50 cm × 40 cm.

Limites de production:

Le rendement maximal autorisé est de 40 000 kg par hectare.

Travaux de culture:

L'arrosage est fondamental pour le développement optimal de cette culture. Il doit se faire «au pied», car tout autre mode d'irrigation endommagerait la fleur, voire le fruit.

La fertilisation organique se concentrera sur un seul apport de fonds, à savoir un amendement de fumier de bovin ou de poule.

La lutte contre les éventuels parasites et/ou maladies consiste essentiellement en l'application de méthodes de culture telles que la désinfection des semences ou le traitement des semis. Si l'usage de produits phytosanitaires se révèle nécessaire, les matières actives employées sont celles qui ont un moindre impact environnemental, une plus grande efficacité, une plus faible toxicité entraînant peu de problèmes liés aux résidus et un effet minimal sur la faune auxiliaire, et qui présentent un moindre problème de résistance.

Récolte:

La récolte se fait à la main, avant que le fruit n'ait atteint la maturité et au moment où, selon l'expérience des agriculteurs, le fruit présente les caractéristiques idéales pour sa commercialisation, conformément aux caractéristiques physiques visées au point 4.2. Elle s'effectue en autant de passages que nécessaires, avec les moyens matériels (outils, boîtes ou conteneurs, etc.) et humains requis pour éviter la détérioration du produit.

Transports et entreposage:

Les piments sont acheminés dans des récipients rigides afin d'éviter l'écrasement. La décharge se fait de manière à réduire au minimum les risques de chute du produit. Les lieux de stockage sont correctement ventilés.

Commercialisation:

Le produit est commercialisé dans des filets d'une capacité de 500 g ou 1 000 g, fabriqués dans des matériaux pour usage alimentaire autorisés par la législation alimentaire en vigueur. D'autres formes de présentation peuvent être utilisées, à condition qu'elles n'affectent pas négativement la qualité du produit. La période de commercialisation s'étend du 1^{er} juin au 15 octobre, mais peut être modifiée si, en raison des conditions climatiques de la saison, les caractéristiques du produit le requièrent.

4.6. Lien:

Ce piment appartient à un écotype local cultivé depuis très longtemps par les agriculteurs de l'aire géographique visée. En raison de sa production limitée et de sa faible diffusion au fil des ans, sa culture s'est à peine étendue au-delà de cette zone géographique.

Reflet de sa renommée et de sa popularité, la Festa do Pemento est créée en 1980. Cet événement festif, déclaré d'intérêt touristique, exaltation gastronomique du «Pemento da Arnoia», est organisé chaque année le premier week-end d'août. Il convient également de souligner les nombreuses références dans les guides gastronomiques aux qualités culinaires et aux possibilités de préparation du «Pemento da Arnoia».

Cette réputation découle de la conjonction de nombreux facteurs, parmi lesquels figurent le matériel végétal, la terre et le microclimat des vallées productrices.

Matériel végétal:

Les pratiques traditionnelles des agriculteurs locaux, qui conservent et sélectionnent les meilleurs plants, tout en adaptant les techniques de production aux conditions du sol, ont permis l'élaboration d'un produit ayant acquis une excellente réputation du fait de ses caractéristiques spécifiques et de sa qualité.

Caractéristiques climatiques:

Les caractéristiques climatiques de ce secteur de la vallée du fleuve Arnoia sont particulièrement adaptées à la culture de l'écotype Arnoia et expliquent la longue tradition liée à cette culture dans cette zone et ses particularités.

Le «Pemento da Arnoia», comme la majorité des piments doux, est une plante très exigeante en lumière, favorisée dans l'aire de production par une exposition sud-ouest, et en température, un facteur environnemental dont l'influence est remarquable sur certaines caractéristiques du produit, comme son taux élevé en matières grasses.

La germination requiert une température minimale de 13 °C, qui est atteinte dans cette zone à partir de la troisième semaine du mois d'avril; alors que les températures diurnes et nocturnes optimales pour son développement oscillent respectivement entre 20 et 25 °C et entre 16 et 18 °C, températures habituelles dans cette région pendant la période de juillet à septembre. Ainsi, à Arnoia, les moyennes mensuelles pour ces quatre mois varient entre 20,5 et 23,1 °C pour les températures diurnes et entre 16 et 17,9 °C pour les températures nocturnes.

Caractéristiques pédologiques:

Les caractéristiques pédologiques rendent cette culture d'autant plus adaptée au territoire, étant donné l'abondance de sols de texture sablo-limoneuse et riches en matière organique, qui favorisent le drainage et l'aération. Ils peuvent ainsi recevoir un arrosage fréquent — la plante est sensible à la sécheresse, aussi l'humidité du sol doit-elle être maintenue en permanence — mais en évitant la formation de flaques, qui peuvent provoquer l'asphyxie ou la pourriture apicale des fruits.

4.7. Structure de contrôle:

Nom:	Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Adresse:	Rúa Fonte dos Concheiros, 11 Bajo 15703 Santiago de Compostela ESPAÑA
Tél.	+34 881997276
Télécopieur	+34 981546676
Courrier électronique:	ingacal@xunta.es

L'INGACAL est un organisme public, qui dépend de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. Étiquetage:

Les piments commercialisés sous l'indication géographique protégée «Pemento da Arnoia» doivent être munis de l'étiquette commerciale correspondant à chaque producteur/conditionneur et d'une étiquette à clé alphanumérique numérotée autorisée par l'organe de contrôle, accompagnée du label de l'indication géographique protégée.

La mention Indicación Geográfica Protegida «Pemento da Arnoia» doit figurer obligatoirement tant sur l'étiquette commerciale que sur la propre étiquette de l'IGP.

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>



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR