

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# C 234



Édition  
de langue française

## Communications et informations

52<sup>e</sup> année  
29 septembre 2009

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
II <i>Communications</i>		
COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE		
<b>Commission</b>		
2009/C 234/01	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 87 et 88 du traité CE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection <sup>(1)</sup> .....	1
2009/C 234/02	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 <sup>(1)</sup> .....	5
IV <i>Informations</i>		
INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE		
<b>Commission</b>		
2009/C 234/03	Taux de change de l'euro .....	6

# FR

## V Avis

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

**Commission**

2009/C 234/04	Appel à propositions — EACEA/19/09 — MEDIA 2007 — Soutien à la distribution transnationale des films européens — système «sélectif» 2010 .....	7
---------------	--	---

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

**Commission**

2009/C 234/05	Avis d'ouverture d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures antidumping applicables aux importations de glyphosate originaire de la République populaire de Chine .....	9
---------------	---	---

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

**Commission**

2009/C 234/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN) <sup>(1)</sup> .....	14
---------------	---	----

## AUTRES ACTES

**Commission**

2009/C 234/07	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 .....	15
2009/C 234/08	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 .....	18



<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

## II

(Communications)

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE  
L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION

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

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

(2009/C 234/01)

Date d'adoption de la décision	5.8.2009
Numéro de référence de l'aide d'État	N 434/08
État membre	Pologne
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Program pomocy publicznej na budowę instalacji do wytwarzania biokomponentów i biopaliw ciekłych w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko
Base juridique	Rozporządzenie Ministra Gospodarki w sprawie udzielania pomocy publicznej na budowę instalacji do wytwarzania biokomponentów i biopaliw ciekłych; Ustawa z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. nr 277, poz. 1658 oraz z 2007 nr 140, poz. 984); Program Operacyjny Infrastruktura i Środowisko, K (2007) 6321 z dnia 7 grudnia 2007 r.
Type de la mesure	Régime
Objectif	Développement régional
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Montant global de l'aide prévue: 306 Mio PLN
Intensité	50 %
Durée	Jusqu'au 31.12.2013
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Instytut Paliw i Energii Odnawialnej ul. Jagiellońska 55 03-301 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/state\\_aids\\_texts\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fr.htm)

Date d'adoption de la décision	5.8.2009
Numéro de référence de l'aide d'État	N 435/08
État membre	Pologne
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Program pomocy publicznej na budowę i przebudowę sieci dystrybucyjnej gazowej oraz prawidłowego funkcjonowania systemu dystrybucyjnego gazowego w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko
Base juridique	Rozporządzenie Ministra Gospodarki w sprawie udzielania pomocy publicznej na inwestycje w zakresie budowy i przebudowy sieci dystrybucyjnej gazowej oraz prawidłowego funkcjonowania systemu dystrybucyjnego gazowego; Ustawa z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. nr 277, poz. 1658 oraz z 2007 nr 140, poz. 984); Program Operacyjny Infrastruktura i Środowisko, K (2007) 6321 z dnia 7 grudnia 2007 r.
Type de la mesure	Régime
Objectif	Développement régional
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Montant global de l'aide prévue: 666 Mio PLN
Intensité	50 %
Durée	Jusqu'au 31.12.2013
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Institut Nafty i Gazu ul. Lubicz 25a 31-503 Kraków 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/state\\_aids\\_texts\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fr.htm)

Date d'adoption de la décision	5.8.2009
Numéro de référence de l'aide d'État	N 436/08
État membre	Pologne
Région	—

Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Pomoc na nowe inwestycje w zakresie rozwoju przemysłu dla odnawialnych źródeł energii w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko
Base juridique	Rozporządzenie Ministra Gospodarki w sprawie udzielania pomocy publicznej na inwestycje w zakresie budowy lub rozbudowy przedsiębiorstw produkujących maszyny i urządzenia służące do wytwarzania energii z odnawialnych źródeł energii oraz biokomponentów i biopaliw ciekłych (N 436/08); Ustawa z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. nr 277, poz. 1658 oraz z 2007 nr 140, poz 984); Program Operacyjny Infrastruktura i Środowisko, K (2007) 6321 z dnia 7 grudnia 2007 r.
Type de la mesure	Régime
Objectif	Développement régional
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Montant global de l'aide prévue: 130 Mio PLN
Intensité	50 %
Durée	Jusqu'au 31.12.2013
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Instytut Paliw i Energii Odnawialnej ul. Jagiellońska 55 03-301 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/state\\_aids\\_texts\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fr.htm)

Date d'adoption de la décision	14.8.2009
Numéro de référence de l'aide d'État	N 553/08
État membre	Allemagne
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Steuerbegünstigung für Biokraftstoffe
Base juridique	§ 50 Energiesteuergesetz vom 15. Juli 2006 (BGBl. I S. 1534; 2008, 660; 2008, 1007), geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 18. Dezember 2006 (BGBl. I S. 3180)
Type de la mesure	Régime
Objectif	Protection de l'environnement
Forme de l'aide	Réduction du taux d'imposition
Budget	Montant global de l'aide prévue: 277 Mio EUR
Intensité	65 %
Durée	2009-2012

Secteurs économiques	Industrie manufacturière
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Bundesministerium der Finanzen Dienstsitz Berlin Wilhelmstraße 97 10117 Berlin DEUTSCHLAND
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/state\\_aids\\_texts\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fr.htm)

Date d'adoption de la décision	26.3.2009
Numéro de référence de l'aide d'État	N 149/09
État membre	Irlande
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Bank of Ireland
Base juridique	The Credit Institutions (Financial Support) Act 2008
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: 3 500 Mio EUR
Intensité	—
Durée	26.3.2009-26.9.2009
Secteurs économiques	Intermédiation financière
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	The Minister, acting on behalf of the Government, in accordance with the Act. Department of Finance, Government Building, 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/state\\_aids\\_texts\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fr.htm)

**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 234/02)

Date d'adoption de la décision	13.7.2009
Numéro de référence de l'aide d'État	NN 20/09
État membre	Espagne
Région	Andalucía, Aragón, Asturias, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	NN 20/09 — España — Ayudas a la industria del carbón en el período 2008-2010 en el ámbito del artículo 5, apartado 3 del Reglamento (CE) n° 1407/2002
Base juridique	Plan Nacional de Reserva Estratégica del Carbón 2006-2012 y Nuevo Modelo de Desarrollo Integral y Sostenible de las Comarcas Mineras, de 28 marzo 2006 Orden ITC/3666/2007, de 14 diciembre 2007
Type de la mesure	Régime d'aide
Objectif	Maintenir un accès aux réserves houillères pour assurer la sécurité des approvisionnements énergétiques
Forme de l'aide	Aide à la production courante sous forme de subventions directes
Budget	1 246 803 821 EUR
Intensité	100 %
Durée	Échéance du régime au 31 décembre 2010
Secteurs économiques	Minier/houiller
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Instituto para la Reestructuración de la Minería del Carbón Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Pº Castellana, 160 7ª planta 28071 Madrid ESPAÑA  SEPI — Sociedad Estatal de Participaciones Industriales Velazquez, 134 28006 Madrid ESPAÑA
Autres informations	Engagements prévus par l'article 9, paragraphe 11 du règlement (CE) n° 1407/2002, réitérés par les autorités espagnoles

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/state\\_aids\\_texts\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fr.htm)

## IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION  
EUROPÉENNE

## COMMISSION

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

28 septembre 2009

(2009/C 234/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,4650	AUD	dollar australien	1,6906
JPY	yen japonais	131,15	CAD	dollar canadien	1,6027
DKK	couronne danoise	7,4424	HKD	dollar de Hong Kong	11,3542
GBP	livre sterling	0,92265	NZD	dollar néo-zélandais	2,0548
SEK	couronne suédoise	10,2295	SGD	dollar de Singapour	2,0791
CHF	franc suisse	1,5114	KRW	won sud-coréen	1 752,28
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,8810
NOK	couronne norvégienne	8,5275	CNY	yuan ren-min-bi chinois	10,0023
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,2898
CZK	couronne tchèque	25,252	IDR	rupiah indonésien	14 255,42
EEK	couronne estonienne	15,6466	MYR	ringgit malais	5,0982
HUF	forint hongrois	269,66	PHP	peso philippin	69,758
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	44,1120
LVL	lats letton	0,7059	THB	baht thaïlandais	49,195
PLN	zloty polonais	4,2097	BRL	real brésilien	2,6264
RON	leu roumain	4,2015	MXN	peso mexicain	19,8910
TRY	lire turque	2,1868	INR	roupie indienne	69,9590

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



## V

(Avis)

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

## COMMISSION

## Appel à propositions — EACEA/19/09

**MEDIA 2007 — Soutien à la distribution transnationale des films européens — système «sélectif» 2010**

(2009/C 234/04)

**1. Objectifs et description**

Le présent avis d'appel à propositions s'appuie sur la décision n° 1718/2006/CE du Parlement européen et du Conseil du 15 novembre 2006 portant sur la mise en œuvre d'un programme de soutien au secteur audiovisuel européen (MEDIA 2007).<sup>(1)</sup>

L'une des mesures prévues pour être mises en œuvre dans le cadre de la décision précitée est le soutien à la distribution transnationale des films européens.

L'objectif de ce système «sélectif» est de stimuler et de soutenir la distribution transnationale plus vaste de films européens récents non nationaux en encourageant les distributeurs de films en particulier, à investir dans la promotion et la distribution adéquate de films européens non nationaux.

Ce système vise également à encourager le développement de liens entre la production et le secteur de la distribution de manière à améliorer ainsi la position compétitive de films européens non nationaux.

**2. Candidats éligibles**

Ce document est destiné aux sociétés européennes dont les activités contribuent aux objectifs susmentionnés.

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

- les 27 pays de l'Union européenne,
- les pays membres de l'AELE,
- la Suisse,
- la Croatie.

**3. Actions éligibles**

L'action suivante est éligible dans le cadre du présent appel à propositions:

La distribution en salle (cinéma) d'un long-métrage non national. Le film doit être produit majoritairement par un/des producteur(s) établi(s) dans les États participant au programme MEDIA et réalisé avec une participation significative de professionnels de ces États. Ce film doit être une œuvre récente de fiction, d'animation ou un documentaire d'une durée supérieure à 60 minutes et de nationalité différente du pays de distribution. Le copyright de l'œuvre ne peut être déposé plus de quatre ans avant l'année de soumission de la candidature. Les films dont le budget de production dépasse 15 millions EUR ne sont pas éligibles.

<sup>(1)</sup> JO L 327 du 24.11.2006, p. 12.

La période éligible sera normalement de six (6) mois avant la première date possible de sortie du film (c'est-à-dire la date limite pertinente de soumission) à dix (10) mois après la dernière date de sortie [c'est-à-dire la date limite pertinente de soumission plus dix-huit (18) mois].

#### 4. Critères d'attribution

Une aide sera octroyée pour la distribution, à savoir «copies et publicité» [P&A (prints and advertising)], de films européens récents non nationaux à budget de production maximum de 15 millions EUR, aux groupements d'au moins cinq distributeurs dans le cas de films dont le budget est inférieur à 3 millions EUR et d'au moins sept distributeurs dans le cas de films dont le budget se situe entre 3 et 15 millions EUR.

Les critères d'attribution seront à l'origine de la sélection des groupements rassemblant le plus grand nombre de points suivant une grille tenant compte:

- du nombre de distributeurs éligibles,
- du coût de production du film,
- de sa provenance,
- du genre du film,
- de la présence du mandataire de ventes/producteur en qualité de coordinateur et de sa nationalité.

#### 5. Budget

Le budget total disponible est de 12 250 000 EUR sujet à disponibilité des fonds pour l'exercice 2010.

La contribution financière se présentera sous la forme d'une subvention. La contribution financière octroyée n'excédera en aucun cas 50 % des coûts totaux éligibles.

L'aide maximale sera de 150 000 EUR par film par pays.

L'Agence se réserve le droit de ne pas attribuer tous les fonds disponibles.

#### 6. Délai de soumission des candidatures.

La date limite d'envoi des candidatures est le **1<sup>er</sup> décembre 2009, 1<sup>er</sup> avril 2010 et 1<sup>er</sup> juillet 2010.**

Seules les demandes soumises par le biais du formulaire de candidature officiel, dûment signées par la personne habilitée à contracter un engagement juridiquement contraignant au nom de l'organisation candidate, seront acceptées. Les enveloppes doivent clairement mentionner les indications suivantes:

#### **MEDIA 2007 — Distribution EACEA/19/09 — Cinéma sélectif**

Les candidatures envoyées par télécopieur ou par courrier électronique ne seront pas retenues.

#### 7. Informations complètes

Les lignes directrices détaillées, ainsi que les formulaires de candidature se trouvent à l'adresse internet suivante: [http://ec.europa.eu/information\\_society/media/distrib/schemes/select/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/select/index_en.htm)

Les candidatures doivent respecter l'ensemble des conditions énoncées dans les lignes directrices et être soumises sur les formulaires prévus à cet effet.

---

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

### COMMISSION

#### Avis d'ouverture d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures antidumping applicables aux importations de glyphosate originaire de la République populaire de Chine

(2009/C 234/05)

À la suite de la publication d'un avis d'expiration prochaine <sup>(1)</sup> des mesures antidumping applicables aux importations de glyphosate originaire de la République populaire de Chine (ci-après dénommée «pays concerné»), la Commission a été saisie d'une demande de réexamen de ces mesures, conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 384/96 du Conseil relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne <sup>(2)</sup> (ci-après dénommé «règlement de base»).

#### 1. Demande de réexamen

La demande a été déposée, le 29 juin 2006, par l'Association européenne du glyphosate (European Glyphosate Association — EGA) (ci-après dénommée «requérante») au nom de producteurs représentant une proportion majeure, en l'occurrence plus de 70 %, de la production communautaire totale de glyphosate.

#### 2. Produit concerné

Le produit faisant l'objet du réexamen est le glyphosate originaire de la République populaire de Chine (ci-après dénommé le «produit concerné»), relevant actuellement des codes NC ex 2931 00 95 et ex 3808 93 27.

#### 3. Mesures existantes

À la suite d'une enquête de réexamen effectuée au titre de l'article 11, paragraphe 2, du règlement de base, le Conseil a institué, par le règlement (CE) n° 1683/2004 <sup>(3)</sup>, un droit antidumping définitif sur les importations de glyphosate originaire de la République populaire de Chine, étendu par le règlement (CE) n° 163/2002 du Conseil <sup>(4)</sup> aux importations de glyphosate expédié de Malaisie et de Taïwan (qu'il ait ou non été déclaré originaire de Malaisie ou de Taïwan).

Par décision 2009/383/CE de la Commission <sup>(5)</sup>, ces mesures ont été suspendues pour une période de neuf mois, avec effet au 16 mai 2009.

<sup>(1)</sup> JO C 115 du 20.5.2009, p. 19.

<sup>(2)</sup> JO L 56 du 6.3.1996, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 303 du 30.9.2004, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO L 30 du 31.1.2002, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO L 120 du 15.5.2009, p. 20.

#### 4. Motifs du réexamen

La demande fait valoir que l'expiration des mesures entraînerait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice causé à l'industrie communautaire.

Compte tenu des dispositions de l'article 2, paragraphe 7, du règlement de base, la requérante a établi la valeur normale pour la République populaire de Chine sur la base d'une valeur normale construite dans un pays à économie de marché, mentionné au point 5.1 d). L'allégation de continuation du dumping repose sur une comparaison entre la valeur normale, telle que définie à la phrase précédente, et les prix à l'exportation vers la Communauté du produit concerné.

Sur cette base, la marge de dumping calculée est importante.

La requérante fait en outre valoir la probabilité de la continuation d'un dumping préjudiciable. À cet égard, elle présente des éléments de preuve montrant qu'en cas d'expiration des mesures, le niveau actuel des importations du produit concerné risque d'augmenter en raison des récents investissements réalisés dans les capacités de production et des potentialités offertes par les équipements de production des producteurs-exportateurs dans le pays concerné.

Par ailleurs, la requérante avance que toute reprise d'importations importantes, à des prix de dumping, en provenance du pays concerné conduira vraisemblablement à l'apparition d'un nouveau préjudice pour l'industrie communautaire en cas d'expiration des mesures.

De plus, la requérante fait observer que, pendant la période d'application des mesures, les producteurs-exportateurs du produit concerné ont tenté de contourner les mesures existantes par des pratiques qui ont été contrecarrées par le règlement (CE) n° 163/2002 du Conseil.

#### 5. Procédure

Ayant conclu, après consultation du comité consultatif, qu'il existe des éléments de preuve suffisants pour justifier l'ouverture d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures, la Commission ouvre, par le présent avis, un réexamen conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement de base.

### 5.1. Procédure de détermination d'une probabilité de dumping et de préjudice

L'enquête déterminera si l'expiration des mesures est susceptible ou non d'entraîner la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice.

#### a) Échantillonnage

Au vu du nombre apparemment élevé de parties concernées par la présente procédure, la Commission peut décider de recourir à la technique de l'échantillonnage, conformément à l'article 17 du règlement de base.

##### i) Échantillonnage des producteurs-exportateurs de la République populaire de Chine

Pour permettre à la Commission de décider s'il est nécessaire de procéder par échantillonnage et, le cas échéant, de déterminer la composition de l'échantillon, tous les producteurs-exportateurs ou leurs représentants sont invités à se faire connaître en prenant contact avec la Commission et en fournissant, dans le délai fixé au point 6 b) i) et selon la forme précisée au point 7 du présent avis, les informations suivantes sur leur(s) société(s):

- leurs nom, adresse postale, adresse électronique, numéros de téléphone et de télécopieur, ainsi que le nom d'une personne à contacter,
- le chiffre d'affaires, en monnaie nationale, et le volume, en tonnes, du produit concerné vendu à l'exportation vers la Communauté au cours de la période comprise entre le 1<sup>er</sup>.9.2008 et le 31.8.2009 pour chacun des 27 États membres pris séparément et au total,
- le chiffre d'affaires en monnaie nationale et le volume, en tonnes, du produit concerné vendu sur le marché intérieur au cours de la période comprise entre le 1<sup>er</sup>.9.2008 et le 31.8.2009,
- le chiffre d'affaires, en monnaie nationale, et le volume, en tonnes, du produit concerné vendu à d'autres pays tiers au cours de la période comprise entre le 1<sup>er</sup>.9.2008 et le 31.8.2009,
- les activités précises de la société, au niveau mondial, en relation avec le produit concerné,
- les noms et activités précises de toutes les sociétés liées <sup>(6)</sup> participant à la production et/ou à la vente (à l'exportation et/ou sur le marché intérieur) du produit concerné,
- toute autre information susceptible d'aider la Commission à déterminer la composition de l'échantillon.

<sup>(6)</sup> Pour une définition des sociétés liées, se référer à l'article 143 du règlement (CEE) n° 2454/93 de la Commission fixant certaines dispositions d'application du règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil établissant le code des douanes communautaire (JO L 253 du 11.10.1993, p. 1).

En communiquant les informations ci-dessus, la société accepte d'être éventuellement incluse dans l'échantillon. Le fait d'être retenue pour faire partie de l'échantillon implique, pour la société, qu'elle réponde à un questionnaire et accepte la vérification sur place de ses réponses. Toute société indiquant son refus d'être éventuellement incluse dans l'échantillon sera considérée comme n'ayant pas coopéré à l'enquête. Les conséquences d'un défaut de coopération sont exposées au point 8 ci-dessous.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires pour déterminer la composition de l'échantillon de producteurs-exportateurs, la Commission prendra également contact avec les autorités de la République populaire de Chine et toute association connue de producteurs-exportateurs.

##### ii) Échantillonnage des importateurs

Pour permettre à la Commission de décider s'il est nécessaire de procéder par échantillonnage et, le cas échéant, de déterminer la composition de l'échantillon, tous les importateurs ou leurs représentants sont invités à se faire connaître en prenant contact avec la Commission et en fournissant, dans le délai fixé au point 6 b) i) et selon la forme précisée au point 7 du présent avis, les informations suivantes sur leur(s) société(s):

- leurs nom, adresse postale, adresse électronique, numéros de téléphone et de télécopieur, ainsi que le nom d'une personne à contacter,
- les activités précises de la société en relation avec le produit concerné,
- le volume, en tonnes, et la valeur, en euros, des importations et des ventes du produit concerné originaire de la République populaire de Chine effectuées sur le marché de la Communauté au cours de la période comprise entre le 1<sup>er</sup>.9.2008 et le 31.8.2009,
- les noms et les activités précises de toutes les sociétés liées <sup>(7)</sup> participant à la production et/ou à la vente du produit concerné,
- toute autre information susceptible d'aider la Commission à déterminer la composition de l'échantillon.

En communiquant les informations ci-dessus, la société accepte d'être éventuellement incluse dans l'échantillon. Le fait d'être retenue pour faire partie de l'échantillon implique, pour la société, qu'elle réponde à un questionnaire et accepte la vérification sur place de ses réponses. Toute société indiquant son refus d'être éventuellement incluse dans l'échantillon sera considérée comme

<sup>(7)</sup> Cf. note 6.

n'ayant pas coopéré à l'enquête. Les conséquences d'un défaut de coopération sont exposées au point 8 ci-dessous.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires pour déterminer la composition de l'échantillon d'importateurs, la Commission prendra également contact avec toute association connue d'importateurs.

### iii) Composition définitive des échantillons

Toute partie intéressée désirant fournir des informations utiles concernant la composition des échantillons doit le faire dans le délai imparti au point 6 b) ii).

La Commission entend fixer la composition définitive des échantillons après consultation des parties concernées qui auront exprimé le souhait d'y être incluses.

Les sociétés incluses dans les échantillons doivent répondre à un questionnaire dans le délai fixé au point 6 b) iii) et coopérer dans le cadre de l'enquête.

En cas de défaut de coopération, la Commission pourra établir ses conclusions sur la base des données disponibles, conformément à l'article 17, paragraphe 4, et à l'article 18 du règlement de base. Une conclusion fondée sur les données disponibles peut s'avérer moins avantageuse pour la partie concernée, comme il est expliqué au point 8.

### b) Questionnaires

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires à son enquête, la Commission enverra des questionnaires à l'industrie communautaire et à toute association connue de producteurs dans la Communauté, aux producteurs-exportateurs de la République populaire de Chine retenus dans l'échantillon, à toute association connue de producteurs-exportateurs, aux importateurs retenus dans l'échantillon, à toute association connue d'importateurs et aux autorités du pays exportateur concerné.

### c) Informations et auditions

Toutes les parties intéressées sont invitées à faire connaître leur point de vue, à présenter des informations autres que celles contenues dans les réponses au questionnaire et à fournir des éléments de preuve à l'appui. Ces informations et éléments de preuve doivent parvenir à la Commission dans le délai fixé au point 6 a) ii).

En outre, la Commission pourra entendre les parties intéressées, pour autant qu'elles en fassent la demande et prouvent qu'il existe des raisons particulières de les entendre. Ces demandes doivent être présentées dans le délai fixé au point 6 a) iii).

### d) Choix du pays à économie de marché

Au cours de l'enquête précédente, le Brésil a été utilisé comme pays à économie de marché approprié aux fins de l'établissement de la valeur normale en ce qui concerne la République populaire de Chine. La Commission envisage à nouveau d'utiliser le Brésil à cet effet. Les parties intéressées sont invitées à présenter leurs observations à ce sujet dans le délai spécifique précisé au point 6 c).

## 5.2. Procédure d'évaluation de l'intérêt de la Communauté

Conformément à l'article 21 du règlement de base et au cas où la probabilité d'une continuation ou d'une réapparition du dumping et du préjudice serait confirmée, il sera déterminé s'il est dans l'intérêt de la Communauté de proroger ou d'abroger les mesures antidumping. À cet effet, la Commission pourra envoyer des questionnaires aux producteurs connus de l'industrie communautaire, aux importateurs, à leurs associations représentatives, aux utilisateurs représentatifs et aux organisations de consommateurs représentatives. Ces parties, y compris celles qui ne sont pas connues de la Commission, peuvent, pour autant qu'elles prouvent l'existence d'un lien objectif entre leur activité et le produit concerné, se faire connaître et fournir des informations à la Commission dans le délai général fixé au point 6 a) ii). Les parties ayant respecté cette procédure peuvent demander à être entendues, après avoir exposé les raisons particulières justifiant leur audition, dans le délai fixé au point 6 a) iii). Il convient de noter que toute information présentée conformément à l'article 21 du règlement de base ne sera prise en considération que si elle a été simultanément étayée par des éléments de preuve concrets.

## 6. Délais

### a) Délais généraux

Pour les parties, afin de demander un questionnaire ou des formulaires de demande

Toutes les parties intéressées n'ayant pas coopéré à l'enquête qui a conduit à l'institution des mesures faisant l'objet du présent réexamen doivent demander un questionnaire ou d'autres formulaires dans les plus brefs délais, au plus tard dans les 15 jours qui suivent la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Pour les parties, afin de se faire connaître et de fournir les réponses au questionnaire ou toute autre information

Sauf indication contraire, toutes les parties intéressées doivent, afin que leurs observations soient prises en compte au cours de l'enquête, se faire connaître en prenant contact avec la Commission, présenter leur point de vue et soumettre leurs réponses au questionnaire ou toute autre information dans les 37 jours à compter de la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*. Il est à noter que les parties ne peuvent exercer la plupart des droits procéduraux énoncés dans le règlement de base que si elles se sont fait connaître dans le délai susmentionné.

Les sociétés retenues dans un échantillon doivent remettre leurs réponses au questionnaire dans le délai fixé au point 6 b) iii).

#### Auditions

Toutes les parties intéressées peuvent également demander à être entendues par la Commission dans le même délai de 37 jours.

#### b) Délai spécifique concernant les échantillons

Les informations visées aux points 5.1 a) i) et ii) doivent parvenir à la Commission dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, car la Commission entend consulter, sur la composition définitive des échantillons, les parties concernées qui auront exprimé le souhait d'y être incluses dans un délai de 21 jours à compter de la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Toutes les autres informations utiles concernant la composition des échantillons visées au point 5.1 a) iii) doivent parvenir à la Commission dans un délai de 21 jours à compter de la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Les réponses au questionnaire fournies par les parties retenues dans un échantillon doivent parvenir à la Commission dans un délai de 37 jours à compter de la date de la notification de leur inclusion dans cet échantillon, sauf disposition contraire.

#### c) Délai spécifique concernant le choix du pays à économie de marché

Les parties à l'enquête qui le souhaitent peuvent présenter des observations concernant le choix du Brésil qui, ainsi qu'il est indiqué au point 5.1 d), est envisagé comme pays à économie de marché aux fins de l'établissement de la valeur normale pour la République populaire de Chine. Ces observations doivent parvenir à la Commission dans les 10 jours qui suivent la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

### 7. Observations écrites, réponses au questionnaire et correspondance

Toutes les observations et demandes des parties intéressées doivent être présentées par écrit (autrement que sous forme électronique, sauf indication contraire) et mentionner le nom, l'adresse postale, l'adresse électronique et les numéros de téléphone et de télécopieur de la partie intéressée. Toutes les observations écrites, y compris les informations demandées dans le présent avis, les réponses aux questionnaires et la correspondance des parties concernées, fournies à titre confidentiel, porteront la mention «Restreint»<sup>(8)</sup> et, conformément à l'article 19, paragraphe 2, du règlement de base, seront accompagnées d'une

<sup>(8)</sup> Cette mention signifie que le document est exclusivement destiné à un usage interne. Il est protégé en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 1049/2001 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'accès du public aux documents du Parlement européen, du Conseil et de la Commission (JO L 145 du 31.5.2001, p. 43). Il s'agit d'un document confidentiel au sens de l'article 19 du règlement de base et de l'article 6 de l'accord de l'OMC relatif à la mise en œuvre de l'article VI du GATT de 1994 (accord antidumping).

version non confidentielle portant la mention «Version destinée à être consultée par les parties intéressées».

Adresse de correspondance de la Commission:

Commission européenne  
Direction générale du commerce  
Direction H  
Bureau N-105 04/92  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

Fax +32 22956505

### 8. Défaut de coopération

Lorsqu'une partie intéressée refuse l'accès aux informations nécessaires, ne les fournit pas dans les délais prévus ou fait obstacle de façon significative à l'enquête, des conclusions, positives ou négatives, peuvent être établies sur la base des données disponibles, conformément à l'article 18 du règlement de base.

S'il est constaté qu'une partie intéressée a fourni un renseignement faux ou trompeur, ce renseignement n'est pas pris en considération et il peut être fait usage des données disponibles, conformément à l'article 18 du règlement de base. Si une partie intéressée ne coopère pas ou ne coopère que partiellement et s'il est fait usage des données disponibles, il peut en résulter pour ladite partie une situation moins favorable que si elle avait coopéré.

### 9. Calendrier de l'enquête

Conformément à l'article 11, paragraphe 5, du règlement de base, l'enquête sera menée à terme dans les 15 mois suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

### 10. Possibilité de demander un réexamen au titre de l'article 11, paragraphe 3, du règlement de base

Le présent réexamen au titre de l'expiration des mesures étant ouvert conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement de base, ses conclusions ne pourront pas mener à une modification du niveau des mesures existantes, mais uniquement à une abrogation ou au maintien de ces dernières, conformément à l'article 11, paragraphe 6, dudit règlement.

Si une partie intéressée à la procédure estime qu'il convient de réexaminer le niveau des mesures afin de permettre la modification éventuelle de ce dernier (qu'il s'agisse de l'augmenter ou de le réduire), elle peut demander un réexamen au titre de l'article 11, paragraphe 3, du règlement de base.

Les parties souhaitant demander un réexamen de ce type, qui serait mené indépendamment du réexamen au titre de l'expiration des mesures visé par le présent avis, peuvent prendre contact avec la Commission à l'adresse figurant ci-dessus.

#### 11. **Traitement des données à caractère personnel**

Il est à noter que toute donnée à caractère personnel collectée dans le cadre de la présente enquête sera traitée conformément au règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données <sup>(9)</sup>.

#### 12. **Conseiller-auditeur**

Il y a lieu également de noter que, si les parties intéressées estiment rencontrer des difficultés dans l'exercice de leurs droits de défense, elles peuvent solliciter l'intervention du conseiller-auditeur de la direction générale du commerce. Celui-ci agit comme un intermédiaire entre les parties intéressées et les services de la Commission et propose, si nécessaire, sa médiation sur des questions de procédure touchant à la protection des intérêts desdites parties au cours de la présente procédure, notamment en ce qui concerne l'accès au dossier, la confidentialité, la prolongation des délais et le traitement des points de vue présentés par écrit et/ou oralement. Pour obtenir de plus amples informations ainsi que les coordonnées de contact, les parties intéressées peuvent consulter les pages internet consacrées au conseiller-auditeur sur le site internet de la direction générale du commerce (<http://ec.europa.eu/trade>).

---

<sup>(9)</sup> JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

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

### COMMISSION

#### Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.5584 — BELGACOM/BICS/MTN)

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

(2009/C 234/06)

1. Le 21 septembre 2009, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise BELGACOM S.A. («BELGACOM», Belgique) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise BELGACOM INTERNATIONAL CARRIER SERVICES S.A. («BICS», Belgique) par une série de contrats qui lui en confieront le contrôle exclusif.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- BELGACOM: opérateur de télécommunications en Belgique qui propose toute la gamme de services de télécommunications et fournit des services de gros et de détail, des services de télécommunications fixes et mobiles et des services de transmission «voix et données», essentiellement au niveau national,
- BICS: fournisseur à l'échelle mondiale de services de transmission «voix et données» et de services à valeur ajoutée à des fournisseurs de services sans fils et câblés. Ces activités englobent les services actuellement fournis par BICS en sa qualité d'entreprise commune entre BELGACOM et SWISSCOM BELGIUM S.A. («SWISSCOM») et des activités de gros dans le secteur des télécommunications internationales («MTN-ICS»), qui seront cédées par MTN (Dubai) LIMITED à la suite des opérations envisagées,
- MTN-ICS: services de télécommunications internationales.

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.5584 — BELGACOM/BICS/MTN, à l'adresse suivante:

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

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.



## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**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 234/07)

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

«NIEHEIMER KÄSE»

N° CE: DE-PGI-0005-0530-14.03.2006

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: Bundesministerium der Justiz  
Adresse: Mohrenstrasse 37  
10117 Berlin  
DEUTSCHLAND  
Tél. +49 3020259333  
Fax +49 3020258251  
Courriel: —

**2. Groupement:**

Nom: Verein Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse  
Adresse: c/o Käserei Pott  
Untere Mauerstrasse 32  
33039 Nieheim  
DEUTSCHLAND  
Tél. +49 5274472  
Fax +49 5274953778  
Courriel: menne.thomas.nieheim@t-online.de  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe 1.3: Fromages

#### 4. Cahier des charges:

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

##### 4.1. Nom

«Nieheimer Käse»

##### 4.2. Description:

Le fromage «*Nieheimer Käse*» (fromage de Nieheim) est un fromage à base de lait fermenté, pauvre en matières grasses et riche en protéines.

Aspect extérieur: lisse et non ridé, de teinte jaunâtre à gris-vert. Il arrive que le fromage soit recouvert de feuilles de houblon (dans ce cas, mention en est habituellement faite dans la description du produit).

Aspect intérieur: à la coupe, la surface tranchée est lisse, de texture serrée, uniformément colorée, éventuellement parsemée de carvi. La présence de particules de caillé non affinées est à exclure. La pâte, ferme, se prête à la coupe (mi-dure), voire au râpage (dure).

Flaveur: pur, fort, piquant au goût, et, selon l'aromatisation, relevé d'une touche de carvi.

Forme, taille et poids: le fromage se présente en règle générale sous forme de cylindres de 4 à 4,5 cm de diamètre, 2 à 2,5 cm de hauteur et 32 à 37 g chacun. Des écarts sont néanmoins tolérés.

Composition: le fromage *Nieheimer Käse* est fabriqué à base de caillé maigre et de sel fin et est proposé à la vente lorsqu'il a atteint une consistance mi-dure ou dure. Il peut contenir du carvi. Plus l'affinage est long, plus la teneur en eau diminue, ce qui entraîne une variation de la proportion des différents composants.

C'est pourquoi la composition et les ingrédients du fromage *Nieheimer Käse* sont établis sur la base des paramètres définis pour la matière première, à savoir, le caillé. Le caillé qui sert de base à la préparation est un caillé maigre présentant une teneur en matière sèche d'au moins 33 %, un pH situé entre 3,9 et 4,3 et une teneur en matière grasse inférieure à 1 % dans la pâte fraîche. Dans le produit fini, la teneur en matière sèche se situe entre 45 et 46 % (pâte mi-dure), tandis que la teneur en matière grasse de l'extrait sec (purifié) s'élève à environ 1,5-1,6 %, soit une teneur en matière grasse (établie selon la méthode Schmid-Bondsynski-Ratzlaff) d'environ 0,7 %. La teneur en matière sèche de la pâte dure s'élève à environ 60 %, voire plus. L'utilisation du caillé sec dont les caractéristiques ont été énumérées plus haut garantit une teneur en matière grasse du fromage *Nieheimer Käse* proposé à la vente inférieure à 1 %.

La maturation du fromage *Nieheimer Käse* s'effectue exclusivement grâce aux bactéries et aux levures présentes dans le caillé, sans ajout d'autres ferments. C'est en cela que le fromage *Nieheimer Käse* se distingue des autres fromages à base de lait fermenté.

##### 4.3. Aire géographique

La zone de production du fromage correspond au territoire de la commune de Nieheim, sachant que le lait et le caillé sec utilisés pour la fabrication ne doivent pas impérativement provenir de cette zone.

##### 4.4. Preuve de l'origine

Les ingrédients nécessaires à la fabrication du fromage *Nieheimer Käse* sont contrôlés et dûment répertoriés à leur réception par le directeur de la fromagerie, la personne chargée de la gestion et du contrôle de la qualité ou leur représentant. En outre, les bons de livraisons sont systématiquement conservés. Lors de la livraison du produit fini, ces données sont conservées grâce aux bons de livraison, de sorte que la traçabilité des matières premières est assurée.

Concernant l'étiquetage, un signe caractéristique attestant l'origine (numéro de lot) est apposé sur l'emballage, ou à défaut sur le document d'accompagnement des produits. Pour ce qui est du marquage des lots, il faut savoir qu'un numéro différent est attribué à chaque jour de production.

#### 4.5. Méthode de fabrication

Le fromage est fabriqué à partir de caillé sec (produit sur place ou acheté) répondant aux paramètres qualitatifs suivants: teneur en matière sèche supérieure à 33 %, pH situé entre 3,9 et 4,3, teneur en matière grasse inférieure à 1 % dans la pâte fraîche. Le caillé sec est issu intégralement de lait de vache. Il est d'abord finement haché, puis placé dans des caisses. Le caillé est alors entreposé dans une chambre de maturation. Le temps de maturation dépend de la température et du taux d'humidité; il varie de trois à cinq jours. La maturation est terminée lorsque la pâte a pris une teinte jaunâtre. Un contrôle visuel et sensoriel permet de déterminer s'il est temps de passer à l'étape suivante de la fabrication. On procède à l'ajout de sel et la pâte est mélangée de façon à assurer une répartition homogène. La pâte est alors façonnée en rouleaux d'un diamètre de 4 à 4,5 cm qui sont ensuite découpés à la guitare en tronçons de 2 à 2,5 cm chacun. Ces petits fromages de forme cylindrique sont alors déposés un par un sur des planches et mis à refroidir. L'étape suivante consiste à emballer le fromage de sorte à laisser l'air circuler, puisque seule une bonne respiration du produit garantit un séchage lent. L'emballage peut également consister en une enveloppe protectrice de houblon. Dans ce cas, on a pour habitude de signaler cette variante d'emballage/de présentation.

#### 4.6. Lien avec l'indication géographique

Le lait caillé lorsqu'il est placé au soleil ou près d'une source de chaleur. C'est de cette action combinée de la chaleur et des micro-organismes du lait que sont nés, bien avant l'ère chrétienne, les premiers fromages à base de lait fermenté. Ces fromages font partie des rares inventions fromagères de tradition allemande ancestrale. Leur fabrication est attestée depuis fort longtemps dans de nombreuses régions d'Allemagne, sous de multiples variantes. Dans la région de Nieheim, le fromage *Nieheimer Käse* apparaît comme spécialité locale dès le début du 19<sup>e</sup> siècle, et se distingue d'autres sortes de fromages à base de lait fermenté de par son mode de fabrication et d'affinage.

Le fromage *Nieheimer Käse* est une spécialité régionale traditionnelle, connue et appréciée bien au-delà des frontières régionales. Sa fabrication repose sur une production fermière séculaire localisée à Nieheim et dans ses environs. Les recettes et les tours de main propres à la fabrication artisanale se sont transmis de père en fils. Le mode de fabrication qui consiste à moudre le caillé sec avant de le laisser mûrir dans des bacs puis de le façonner, est un élément fondamental du processus de production. Cette tradition fromagère, vivace aujourd'hui encore, se reflète également dans l'organisation régulière de marchés aux fromages à Nieheim, et ce depuis les années trente, voire depuis les années vingt. L'édition de 1857 du journal agricole de la Westphalie-Lippe fournissait déjà une description du fromage de Nieheim en louant sa grande qualité [voir *Landwirtschaftliche Zeitung für Westfalen-Lippe*, vol. XIV, 1857, col. 179-181: «Die Käsefabrikation auf Gut «Externbrock» bei Nieheim in Westfalen» (La fabrication de fromage sur les terres Externbrock à Nieheim en Westphalie)].

On trouvera d'autres mentions dans l'ouvrage intitulé *Handbuch der Käsertechnik* [manuel des techniques fromagères] (H. von Klenze; Verlag M. Heinsius, 1884, p. 586 et suivantes). Celui-ci signale notamment que le fromage *Nieheimer Käse* provient des environs de la ville de Nieheim en Westphalie. La revue spécialisée *Die Warte* (Georg Hilka, «Aus der heimischen Wirtschaft: Die Zubereitung des weit bekannten Nieheimer Käse», n° 5, 1934) indique que le fromage *Nieheimer Käse* est un produit local de Nieheim, dont l'existence est attestée depuis des siècles. Dans la revue spécialisée des laiteries et fromageries (Hildesheim, n° 5, 1965, p. 173), il est précisé que la fabrication du fromage *Nieheimer Käse* se concentre essentiellement dans la localité de Nieheim et ses environs.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd Nordrhein-Westfalen  
Adresse: Postfach 30 06 51  
40406 Düsseldorf  
DEUTSCHLAND  
Tél. +49 23613050  
Fax +49 23613053215  
Courriel: poststelle@lanuv.nrw.de

#### 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 234/08)

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**

**«PIAVE»**

**N° CE: IT-PDO-0005-0686-04.03.2008**

**IGP ( ) AOP ( X )**

**1. Dénomination:**

«Piave»

**2. État membre ou pays tiers:**

Italie

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

**3.1. Type de produit (voir annexe II):**

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Piave» est un fromage de forme cylindrique, à pâte cuite, dur et affiné, obtenu à partir de lait de vache.

Le fromage «Piave» est mis à la consommation sous les formes suivantes:

Fresco: affinage compris entre 20 et 60 jours; diamètre de 320 mm ± 20 mm; hauteur du talon de 80 mm ± 20 mm et poids de 6,8 kg ± 1 kg;

Mezzano: affinage compris entre 60 et 180 jours; diamètre de 310 mm ± 20 mm; hauteur du talon de 80 mm ± 20 mm et poids de 6,6 kg ± 1 kg;

Vecchio: affinage de plus de 6 mois; diamètre de 290 mm ± 20 mm; hauteur du talon de 80 mm ± 20 mm et poids de 6,0 kg ± 1 kg;

Vecchio selezione oro: affinage de plus de 12 mois; diamètre de 280 mm ± 20 mm; hauteur du talon de 75 mm ± 20 mm et poids de 5,8 kg ± 1 kg;

Vecchio riserva: affinage de plus de 18 mois; diamètre de 275 mm ± 20 mm; hauteur du talon de 70 mm ± 20 mm et poids de 5,5 kg ± 1 kg.

Le fromage «Piave» présente les caractéristiques suivantes:

Matières grasses en l'état: Fresco 33 % ± 4 %, Mezzano 34 % ± 4 %, Vecchio > 35 %;

Protéines: Fresco 24 % ± 4 %, Mezzano 25 % ± 4 %, Vecchio > 26 %;

- Goût: d'abord doux et lactique, en particulier dans le type «Fresco», mais qui se retrouve également dans le «Mezzano». Au fur et à mesure de l'affinage, le goût s'accroît et devient plus intense et prononcé, jusqu'à atteindre un léger piquant dans les affinages plus avancés.
- Croûte: présente, tendre et claire dans le type «Fresco», son épaisseur et sa consistance augmentent au fil de l'affinage, et elle devient dure et d'une couleur progressivement plus foncée, tendant à l'ocre dans les types «Vecchio», «Vecchio Selezione Oro» et «Vecchio Riserva».
- Pâte: caractérisée par l'absence d'ouvertures, elle est blanche et homogène dans le type «Fresco», tandis que, dans les affinages plus avancés, elle prend une couleur jaune paille et une consistance plus sèche, granuleuse et friable; elle va jusqu'à présenter des lamelles légères et caractéristiques dans les types «Vecchio», «Vecchio Selezione Oro» et «Vecchio Riserva».

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

Le lait utilisé pour la production du fromage «Piave» provient exclusivement de la province de Belluno et est produit, à hauteur d'au moins 80 %, par des races bovines typiques de l'aire de production: la Brune italienne, la Pie rouge italienne et la Frisonne italienne.

Les autres matières premières utilisées répondent également aux critères de respect de la tradition locale. Sont en effet utilisés des ferments spécifiques produits eux aussi sur place, à partir, respectivement, de lait de la province de Belluno et de lactosérum dérivé de la transformation et contenant des ferments de souches indigènes.

Les ferments lactiques (*latto-innesto*) ont un taux d'acidité de  $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$ .

Les ferments lactosériques (*siero-innesto*) ont un taux d'acidité de  $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$ .

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

L'alimentation des vaches laitières doit répondre aux conditions suivantes:

Au minimum 70 % des fourrages et 50 % de la ration en substance sèche doivent avoir été produits dans l'aire de production délimitée au point 4, entièrement située en territoire de montagne.

Sont exclus de la ration les aliments suivants:

- alicaments industriels,
- légumes, fruits et colza,
- urée, phosphate d'urée, biuret.

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

Tout le processus de production (production du lait, titrage, traitement thermique, production des ferments, caséification, égouttage/mise en forme, pressage et marquage, phase de prématuration salage et affinage) doit avoir lieu sur le territoire de l'aire délimitée au point 4.

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

—

### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Le nom du produit («Piave») est marqué sur toute la circonférence du talon dans le sens vertical, en sens alterné de lecture (hauteur  $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$ ).

Chaque meule doit mentionner le code du lot de production, lequel doit permettre d'identifier le jour, le mois et l'année de production. Ce code doit être imprimé sur le talon ou sur l'une des surfaces planes.

Une étiquette reprenant les indications suivantes est apposée sur l'autre surface plane de la meule:

- «Piave» Denominazione d'Origine Protetta,
- Fresco ou Mezzano ou Vecchio (Vecchio selezione oro — Vecchio riserva),
- marque ou raison sociale du producteur.

#### 4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire de production du fromage «Piave» est constituée par le territoire de la province de Belluno.

#### 5. Lien avec l'aire géographique:

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le territoire de la province de Belluno est entièrement situé en zone de montagne, ses limites géographiques étant constituées par des chaînes montagneuses qui séparent le territoire de Belluno de la région Frioul-Vénétie-Julienne à l'est, de la plaine vénétienne des provinces de Trévise et Vicence au sud, du Trentin-Haut-Adige à l'ouest et de l'Autriche au nord. Le territoire est traversé du nord au sud, sud-est par le fleuve Piave, qui prend sa source sur le mont Peralba dans le Val Visdende, sur le territoire du Comelico, à l'extrême nord de la province de Belluno.

La présence et la distribution des chaînes montagneuses, notamment des Dolomites au nord-ouest et des Pré-alpes au sud-est, ainsi que la présence du fleuve Piave, qui traverse la zone sur toute sa longueur, créent un environnement particulier et différent des régions avoisinantes avec des précipitations moyennes annuelles très élevées et des températures moyennes minimales annuelles plutôt basses par rapport aux zones limitrophes. Ces conditions environnementales particulières de température et de pluviosité permettent le développement d'associations herbacées montagneuses typiques.

Le territoire de la province de Belluno se situe dans les Alpes italiennes, dans la région des Dolomites, et comprend deux parcs importants: le parc national des Dolomites de Belluno et le parc naturel régional des Dolomites d'Ampezzo.

Le territoire de la province de Belluno se caractérise par un relief entièrement montagneux. L'absence de plaines et de collines ainsi que les altitudes et la déclivité des sols font de tout le territoire de la province de Belluno une zone défavorisée du point de vue de l'exploitation agricole mais justifient la vocation typique de la zone, utilisée pour la production laitière et fromagère: la province de Belluno se distingue par une vaste superficie de pâture, qui atteint environ 13 000 ha avec une disponibilité par animal de 4,38 hectares, soit nettement plus que la moyenne des territoires limitrophes (0,67 hectares/animal).

##### 5.2. Spécificité du produit:

Le fromage «Piave» présente les aspects caractéristiques suivants:

- un profil sensoriel caractéristique durant les différentes phases d'affinage, déterminé par les processus de protéolyse et de lipolyse suscités par la combinaison des deux types de ferments et des micro-organismes indigènes qu'ils contiennent,
- une pâte compacte due à l'absence de fermentations gazogènes,
- un arôme lactique, plus prononcé dans le produit de maturation inférieure,
- une saveur qui devient progressivement intense et prononcée, développant dans les affinages plus avancés un léger piquant qui n'atteint toutefois jamais des niveaux élevés, élément qui caractérise la saveur équilibrée, unique et reconnaissable du fromage «Piave».

Les caractéristiques qualitatives précitées sont liées à deux facteurs principaux:

- a) au lait utilisé pour la production, plus gras et plus riche en protéines que les laits provenant d'autres zones (y compris à l'intérieur de la Vénétie).

En effet, le lait utilisé pour la production de «Piave» provient exclusivement de la province de Belluno et a un taux moyen de matières grasses (3,93 %) et de protéines (3,35 %) supérieur à celui du lait obtenu dans les autres provinces de la Vénétie (3,69 % de matières grasses et 3,27 % de protéines) et à la moyenne nationale (3,70 % de matières grasses et 3,28 % de protéines);

b) à la microflore lactique typique utilisée, laquelle est indigène.

En effet, les ferments lactiques et lactosériques employés pour la production du «Piave» sont produits sur place, à partir respectivement de lait et de lactosérum dérivé de la transformation et contenant des ferments de souches indigènes. Reproduite directement dans la zone, la flore microbienne dérivant de ces cultures naturelles représente une sorte d'empreinte microbiologique de l'aire géographique de production, et les interactions complexes qui ont lieu entre les divers organismes présents peuvent être considérées comme l'un des facteurs déterminants dans l'acquisition par le fromage des caractéristiques organoleptiques particulières du «Piave».

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

Les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles du «Piave» proviennent des particularités géographiques et environnementales de l'aire de production montagnaise.

Les caractéristiques du lait utilisé pour le «Piave», qui présente une quantité supérieure de matière grasse et de protéines, résultent en effet de l'élevage dans les zones de montagne.

La zone de montagne en général, et la province de Belluno en particulier, est caractérisée par de faibles indices de production laitière. En effet, la production de lait par hectare de fourragère permanente/pâturage disponible dans la province de Belluno (moins de 10 litres contre une moyenne de 272 l de lait par hectare de pâturage dans les autres provinces) et la productivité par animal (44 hl par année et par animal contre une moyenne régionale de 57 hl) sont nettement inférieures aux moyennes des autres zones. De même, la charge des animaux par pâturage est nettement moindre dans la province de Belluno, par rapport aux autres zones et provinces limitrophes; en effet, ainsi qu'il a déjà été signalé, la superficie de fourragère permanente/pâturage disponible par vache dans l'aire de production du «Piave» est de 4,38 hectares, soit nettement plus que dans les régions voisines et que la moyenne régionale (0,67 ha/tête).

Il faut ajouter à cela que les conditions environnementales, telles que la température et la pluviosité moyennes, fortement différentes de celles des régions limitrophes, permettent le développement d'associations herbacées montagneuses typiques qui apportent des composantes aromatiques particulières au lait de Belluno et, partant, au fromage «Piave».

Tous les facteurs précités — les faibles indices de production de l'aire délimitée, la vaste superficie de pâturage disponible, la disponibilité élevée de fourrage et d'associations herbacées montagneuses typiques pour l'alimentation des bovins — définissent une niche écologique très précise et confèrent au lait de la province de Belluno ses caractéristiques qualitatives particulières.

Ces qualités particulières du lait, jointes à l'utilisation simultanée de deux cultures naturelles d'amorçage reproduites directement en fromagerie (ferments lactiques et lactosériques) constituent les facteurs déterminants qui confèrent au «Piave» ses caractéristiques organoleptiques particulières.

La production du fromage Piave s'est transmise de génération en génération dans la province de Belluno, ses origines remontant à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle avec la fondation des premières laiteries coopératives de montagne d'Italie.

Les premières productions portant le nom «Piave», fleuve traditionnel pour un produit traditionnel, remontent à 1960; à l'époque, un tiers des cent quintaux de lait livrés chaque jour à la Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina était destiné à la production de Piave et de Fior di latte.

Le nom du fromage «Piave» dérive du fleuve homonyme qui caractérise et traverse tout le territoire bellunais du nord au sud, sud-est.

Le produit est aujourd'hui tellement connu et apprécié par les consommateurs qu'il a reçu depuis les années 80 d'importants prix en reconnaissance de ses caractéristiques typiques, tant sur le territoire national, en obtenant le Spino d'Oro en 1986, 1992 et 1994 lors des 23<sup>e</sup>, 26<sup>e</sup> et 27<sup>e</sup> éditions respectives de la Mostra delle produzioni casearie de Thiene, qu'à l'étranger, lors de compétitions internationales de fromages de montagne, en obtenant aux Olimpiadi de Vérone de 2005 le 1<sup>er</sup> prix Buonitalia — prix d'excellence italien du goût — au titre de meilleur fromage d'exportation et enfin, le 1<sup>er</sup> prix de la catégorie des fromages extra vieux lors du World Cheese Awards de Dublin et du PIR cheese de Moscou en 2007.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

La présente administration a lancé la procédure nationale prévue à l'article 5, paragraphe 5 du règlement (CE) n° 510/06 en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Piave» au Journal officiel de la République italienne n° 6 du 8 janvier 2008.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](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

directement à partir de la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

---









## 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](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>**

