Journal officiel de l'Union européenne

C 242



Édition de langue française

Communications et informations

52^e année 9 octobre 2009

Numéro d'information Sommaire Page

IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission

2009/C 242/01	Taux de change de l'euro	1
2009/C 242/02	Apport de la Commission sur le traitement des denrées alimentaires par ionisation pour l'année 2007	2

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission

2009/C 242/03 Appel à propositions au titre du programme de travail «Personnes» 2010 du septième programme-cadre de la CE pour des activités de recherche, de développement technologique et de démonstration 19





IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION

Taux de change de l'euro (¹) 8 octobre 2009

(2009/C 242/01)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,4763	AUD	dollar australien	1,6346
JPY	yen japonais	130,46	CAD	dollar canadien	1,5619
DKK	couronne danoise	7,4445	HKD	dollar de Hong Kong	11,4414
GBP	livre sterling	0,92000	NZD	dollar néo-zélandais	1,9954
SEK	couronne suédoise	10,3134	SGD	dollar de Singapour	2,0533
CHF	franc suisse	1,5166	KRW	won sud-coréen	1 723,09
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,8703
NOK	couronne norvégienne	8,3533	CNY	yuan ren-min-bi chinois	10,0777
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,2568
CZK	couronne tchèque	25,763	IDR	rupiah indonésien	13 927,08
EEK	couronne estonienne	15,6466	MYR	ringgit malais	5,0061
HUF	forint hongrois	270,20	PHP	peso philippin	68,591
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	43,6939
LVL	lats letton	0,7095	THB	baht thaïlandais	49,183
PLN	zloty polonais	4,2335	BRL	real brésilien	2,5784
RON	leu roumain	4,2800	MXN	peso mexicain	19,6651
TRY	lire turque	2,1580	INR	roupie indienne	68,3820

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

Apport de la Commission sur le traitement des denrées alimentaires par ionisation pour l'année

(2009/C 242/02)

BASE JURIDIQUE ET CONTEXTE

L'article 7, paragraphe 3, de la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (1) prévoit que, chaque année, les États membres communiquent à la Commission:

— les résultats des contrôles effectués dans les unités d'irradiation, notamment en ce qui concerne les catégories et les quantités de produits traités et les doses appliquées,

et

— les résultats des contrôles effectués au stade de la commercialisation du produit, ainsi que les méthodes utilisées pour déceler un traitement par ionisation.

L'article 7, paragraphe 4, de ladite directive impose à la Commission de publier au Journal officiel de l'Union européenne:

- des informations détaillées concernant les unités d'irradiation agréées dans les États membres, ainsi que toute modification de leur situation,
- un rapport fondé sur les renseignements fournis chaque année par les autorités nationales de contrôle.

Le présent rapport couvre la période allant du 1er janvier au 31 décembre 2007. Il réunit les informations transmises à la Commission par 25 États membres.

Le site internet de la direction générale de la santé et des consommateurs (2) de la Commission européenne contient des informations générales sur le traitement des denrées alimentaires par ionisation.

1.1. Unités d'irradiation

Conformément à l'article 3, paragraphe 2, de la directive 1999/2/CE, les denrées et les ingrédients alimentaires ne peuvent être irradiés que dans des unités agréées. Pour les unités implantées dans l'Union européenne, l'agrément est accordé par les autorités compétentes des États membres. Les États membres informent la Commission des unités d'irradiation agréées (article 7, paragraphe 1).

L'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires ne peut être effectuée qu'au moyen des sources suivantes:

- rayons gamma émis par les radionucléides cobalt 60 ou césium 137,
- rayons X produits par des appareils délivrant une énergie nominale (énergie quantique maximale) inférieure ou égale à 5 MeV,
- électrons produits par des appareils délivrant une énergie nominale (énergie quantique maximale) inférieure ou égale à 10 MeV.

La liste des unités d'irradiation agréées dans les États membres a été publiée par la Commission (3) au Journal officiel de l'Union européenne et se trouve à l'adresse suivante: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/ irradiation/approved_facilities_en.pdf

⁽¹⁾ JO L 66 du 13.3.1999, p. 16.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_fr.htm (3) JO C 187 du 7.8.2003, p. 13.

1.2. Denrées et ingrédients alimentaires irradiés

L'Union européenne autorise le traitement par ionisation des herbes aromatiques séchées, des épices et des condiments végétaux [directive 1999/3/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (¹)].

En outre, sept États membres ont fait savoir qu'ils maintenaient les autorisations nationales existantes pour certaines denrées et certains ingrédients alimentaires, conformément à l'article 4, paragraphe 4, de la directive 1999/2/CE. La liste des autorisations nationales a été publiée par la Commission (²).

L'étiquette des denrées alimentaires irradiées et des denrées ou aliments composés contenant un ou plusieurs ingrédients alimentaires irradiés doit porter la mention «traité par rayonnements ionisants» ou «traité par ionisation». Pour les produits vendus en vrac, cette mention figure, avec la dénomination du produit, sur une affiche ou sur un écriteau placé au-dessus ou à côté du récipient qui les contient.

Afin de garantir un étiquetage correct et de déceler les produits dont le traitement par ionisation n'est pas autorisé, le Comité européen de normalisation (CEN), mandaté à cet effet par la Commission européenne, a normalisé une série de méthodes d'analyse.

2. RÉSULTATS DES CONTRÔLES EFFECTUÉS DANS LES UNITÉS D'IRRADIATION

Cette section du rapport traite des résultats des contrôles effectués dans les unités d'irradiation, notamment en ce qui concerne les catégories et les quantités de produits traités et les doses appliquées.

Les États membres ont transmis les informations suivantes sur les unités agréées et sur les contrôles qui y ont été effectués.

2.1. Belgique

Les inspections effectuées en 2007 par les autorités compétentes ont confirmé que l'unité d'irradiation Sterigenics S.A. répondait aux exigences de la directive 1999/2/CE.

Le tableau ci-après indique les catégories et les quantités de produits irradiés dans cette unité en 2007.

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Cuisses de grenouilles	1 521	5
Viande	445	6-8
Volaille	282	5
Poissons et coquillages	258	3-5
Fines herbes et épices	139	6-9
Sang séché	16	6-9
Légumes	12	6
Amidon	11	3
Œufs en poudre	7	3
Autres	108	0-10
Total	2 799	

⁽¹⁾ JO L 66 du 13.3.1999, p. 24.

⁽²⁾ JO C 112 du 12.5.2006, p. 6.

2.2. Bulgarie

La Bulgarie n'a transmis aucune information.

2.3. République tchèque

Les inspections effectuées en 2007 par les autorités compétentes ont confirmé que l'unité d'irradiation Artim Spol S.R.O. répondait aux exigences de la directive 1999/2/CE.

Le tableau ci-après indique les catégories et les quantités de produits irradiés dans cette unité en 2007.

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux	55	1-10
Total	55	

2.4. Allemagne

Pendant la période considérée, l'Allemagne comptait quatre unités d'irradiation agréées. Les inspections effectuées en 2007 par les autorités compétentes ont confirmé qu'elles répondaient aux exigences de la directive 1999/2/CE.

Les tableaux ci-après indiquent les catégories et les quantités de produits irradiés dans chaque unité en 2007. Au total, en 2007, 331 tonnes de produits ont été traitées dans trois unités d'irradiation en Allemagne.

a) Gamma Service Produktbestrahlung GmbH, Radeberg

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Épices et fines herbes	206	<10
Légumes déshydratés	24	<10
Total	230	

Sur l'ensemble des produits irradiés, 121 tonnes ont été exportées vers des pays tiers.

b) BGS/Beta-Gamma Service GmbH & Co. KG, Wiehl

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Épices et fines herbes	21	10-13
Légumes déshydratés	18	10-32
Total	39	

L'ensemble des produits irradiés ont été exportés vers des pays tiers.

c) Isotron Deutschland GmbH, Allershausen

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Légumes	61	5-10
Épices et fines herbes	1	5-10
Total	62	

L'ensemble des produits irradiés ont été exportés vers des pays tiers.

d) Beta-Gamma-Service GmbH & Co. KG, Bruchsal

Aucun produit n'a été irradié dans cette unité en 2007.

2.5. Espagne

En Espagne, deux unités sont agréées pour le traitement de denrées et d'ingrédients alimentaires par ionisation. Les inspections effectuées en 2007 par les autorités compétentes ont confirmé que ces unités d'irradiation répondaient aux exigences de la directive 1999/2/CE.

a) Ionmed Esterilización, S.A.

Le tableau ci-après indique les catégories et les quantités de produits irradiés dans cette unité en 2007.

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux	216	<10
Total	216	

b) Aragogamma, SA

Aucun produit n'a été irradié dans cette unité en 2007.

2.6. France

En France, six unités sont agréées pour le traitement de denrées alimentaires par ionisation. Les inspections effectuées en 2007 par les autorités compétentes ont confirmé que cinq de ces unités d'irradiation répondaient aux exigences de la directive 1999/2/CE. Une unité a fait l'objet d'observations concernant le contrôle des doses administrées et le statut des produits avant et après traitement.

L'unité Ionisos SA, Domaine de Corbeville, 91400 Orsay, (référence 91471 F) n'a traité aucune denrée ni aucun ingrédient alimentaire par ionisation en 2007. Cette unité a été fermée.

Le tableau ci-après indique les catégories et les quantités de produits irradiés dans les unités en 2007.

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Volaille	1 239	5
Cuisses de grenouilles surgelées	687	5
Gomme arabique	131	3
Fines herbes, épices et légumes déshydratés	60	10
Caséine	22	6
Total	2 139	

2.7. Hongrie

En Hongrie, une unité est agréée pour le traitement de denrées alimentaires par ionisation. Il est ressorti de l'inspection effectuée en 2007 par l'autorité compétente (Office de l'agriculture hongrois) que l'unité d'irradiation AGROSTER Besugárzó Rt. (Budapest, Jászberényi út 5.) répondait aux exigences de la directive 1999/2/CE.

Le tableau ci-après indique les catégories et les quantités de denrées alimentaires irradiées dans cette unité en 2007.

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Épices et piments	5,9	4-6
Produits déshydratés	0,5	3-4
Fines herbes	14,5	3-6
Total	20,9	

2.8. Italie

Les conclusions de l'inspection de la seule unité d'irradiation agréée en Italie, Gammarad Italia Spa, sont bonnes. En 2007, cette unité n'a irradié aucune denrée alimentaire ni aucun ingrédient alimentaire.

2.9. Pays-Bas

Les autorités compétentes ont confirmé que les unités d'irradiation répondaient aux exigences de la directive 1999/2/CE en 2007.

Du 1^{er} janvier au 31 décembre 2007, Isotron NL a traité au total 2 323 tonnes de denrées et ingrédients alimentaires dans ses deux unités, situées à Ede et à Etten-Leur. Les tableaux ci-après indiquent les catégories et les quantités de produits irradiés dans les deux unités en 2007.

a) Isotron NL — unité d'irradiation d'Ede

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Épices et fines herbes	753	
Cuisses de grenouilles	197	AI
Viande de volaille (surgelée)	154	AI
Légumes déshydratés	88	AI
Blanc d'œuf	70	AI
Crevettes (surgelées)	45	AI
Échantillons de denrées alimentaires	10	AI
Total	1 317	

(AI: aucune information n'a été transmise).

b) Isotron NL — unité d'irradiation d'Etten-Leur

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Légumes déshydratés	791	AI
Cuisses de grenouilles	146	AI
Épices et fines herbes	48	AI
Viande de volaille (surgelée)	21	AI
Total	1 006	

(AI: aucune information n'a été transmise).

2.10. Pologne

En Pologne, deux unités d'irradiation sont agréées. Le tableau ci-après indique les catégories et les quantités de denrées alimentaires irradiées dans une unité en 2007.

a) Institut de chimie et de technologie nucléaires, Varsovie

Catégorie de produits	Quantité traitée (t)	Dose moyenne absorbée (kGy)
Épices séchées, herbes aromatiques séchées, condiments végétaux	269	7-10
Total	269	

b) Institut de chimie des rayonnements appliquée, Université technique de Lodz Aucune information n'a été transmise concernant cette unité d'irradiation.

2.11. Portugal

Le Portugal n'a transmis aucune information.

2.12. Roumanie

En Roumanie, une seule unité d'irradiation est agréée, le centre IRASM, de l'IFIN HH (*Horia Hulubei National Institute of Physics and Nuclear Engineering*). Cette unité utilise comme source de rayonnements ionisants les rayons gamma cobalt 60. L'unité est agréée par la CNCAN (Commission nationale de contrôle des activités nucléaires). En 2007, l'unité IRASM n'a irradié aucune denrée ni aucun ingrédient alimentaire.

2.13. Royaume-Uni

Au Royaume-Uni, une unité est agréée pour le traitement de denrées alimentaires par ionisation. En 2007, cette unité n'a irradié aucune denrée alimentaire en vertu de sa licence.

2.14. Tableau récapitulatif pour l'ensemble de l'Union européenne

Le tableau ci-après récapitule les quantités de denrées alimentaires (en tonnes) traitées par ionisation dans les unités d'irradiation agréées sur le territoire de l'Union européenne.

Catégorie de produits	BE	CZ	DE	ES	FR	HU	NL	PL	Total	%
Caséine	0	0	0	0	22	0	0	0	22	0,27
Sang séché	16	0	0	0	0	0	0	0	16	0,20
Œufs en poudre	7	0	0	0	0	0	0	0	7	0,09
Blanc d'œuf	0	0	0	0	0	0	70	0	70	0,86
Poissons et coquil- lages	258	0	0	0	0	0	45	0	303	3,72
Échantillons de denrées alimentaires	0	0	0	0	0	0	10	0	10	0,12
Cuisses/de grenouilles	1 521	0	0	0	687	0	343	0	2 551	31,29
Gomme arabique	0	0	0	0	131	0	0	0	131	1,61
Fines herbes et épices	139	55	228	216	60	21	801	269	1 789	21,94
Viande	445	0	0	0	0	0	0	0	445	5,46
Volaille	282	0	0	0	1 239	0	175	0	1 696	20,80
Amidon	11	0	0	0	0	0	0	0	11	0,13
Légumes	12	0	103	0	0	0	879	0	994	12,19
Autres	108	0	0	0	0	1	0	0	109	1,34
Total	2 799	55	331	216	2 139	22	2 323	269	8 154	
% du total	34,33	0,67	4,06	2,65	26,23	0,27	28,49	3,30	100,00	

3. RÉSULTATS DES CONTRÔLES EFFECTUÉS AU STADE DE LA COMMERCIALISATION DU PRODUIT ET MÉTHODES UTILISÉES POUR DÉCELER UN TRAITEMENT PAR IONISATION

Les États membres ont transmis les informations suivantes sur les résultats des contrôles effectués au stade de la commercialisation du produit et les méthodes utilisées pour déceler un traitement par ionisation.

3.1. Autriche

Au total, 115 échantillons ont été analysés. Leur analyse n'a fait apparaître aucun traitement par ionisation.

Denrées analysées	Non	nbre d'échantillons:	Méthode CEN utilisée	
Deffices analysees	Conformes Non probants Non conformes		Methode CEN utilisee	
Fines herbes et épices	39	0	0	EN 1788, EN 13751
Tisanes	38	0	0	EN 1788, EN 13751
Volaille	38	0	0	EN 1786
Total	115	0	0	
Total en % des échantillons analysés	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.2. Belgique

Au total, 89 échantillons ont été analysés. Un échantillon s'est révélé irradié.

Denrées analysées	No	mbre d'échantillons:	Méthode CEN utilisée	
Deniees analysees	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN titilisee
Nouilles instantanées	21	0	1	EN 1788 (*)
Crustacés et mollusques	15	0	0	
Fines herbes surgelées	15	0	0	
Crevettes	15	0	0	
Légumes déshydratés	11	0	0	
Fruits	11	0	0	
Total	88	0	1	
Total en % des échantillons analysés	98,88 %	00,00 %	1,12 %	

^(*) La méthode EN 1788 est fondée sur la thermoluminescence.

3.3. Bulgarie

La Bulgarie n'a transmis aucune information sur les contrôles concernant le traitement de denrées alimentaires par ionisation en 2007.

3.4. Chypre

Aucun contrôle de détection de traitement de denrées alimentaires par ionisation n'a été effectué en 2007.

3.5. République tchèque

Au total, 60 échantillons ont été analysés. Deux échantillons se sont révélés non conformes (l'un a révélé un traitement par ionisation et l'autre un étiquetage incorrect).

Denrées analysées	No	mbre d'échantillons:	Méthode CEN utilisée	
	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Fruits frais	15	0	0	EN 1788/EN 1785
Épices	12	0	0	EN 1788
Compléments alimentaires	8	0	1	EN 1788

Danifer analysis	No	mbre d'échantillons:	Méthode CEN utilisée		
Denrées analysées	Conformes	Conformes Non probants Non		Wethode CEN dunsee	
Poissons et coquillages	7	0	0	EN 1785	
Tisanes	5	0	0	EN 1788	
Nouilles instantanées	3	0	1	EN 1788/EN 1785	
Volaille	6	0	0	EN 1785	
Crevettes	2	0	0	EN 1785	
Total	58	0	2		
Total en % des échantillons analysés	96,67 %	00,00 %	3,33 %		

3.6. Allemagne

Au total, 3 744 échantillons ont été analysés, dont 77 se sont révélés irradiés. Deux échantillons étaient irradiés et conformes aux directives communautaires: un échantillon dans la catégorie «Épices et fines herbes» et un dans la catégorie «Potages, sauces et nouilles instantanées». Les 75 autres échantillons irradiés n'étaient pas conformes:

- pour 21 échantillons, le traitement par ionisation était autorisé, mais l'étiquetage n'était pas conforme,
- pour 34 échantillons, les denrées alimentaires concernées ont été irradiées en dépit de la législation,
- 20 échantillons (essentiellement des nouilles et des potages en poudre) étaient irradiés sans que l'on puisse déterminer quels étaient les ingrédients irradiés dans ces aliments composés, et donc établir si le traitement par ionisation était autorisé.

Les catégories dans lesquelles la proportion d'échantillons non conformes est la plus élevée sont les compléments alimentaires (16 %) et les potages et les sauces (11 %).

	Nomb	re d'échantillons:	3744		
Denrées analysées	Conformes	Non probants	Non conformes	Méthode CEN utilisée	
Épices et fines herbes	1 022	0	2	EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Thé et produits analogues	328	3	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Condiments	288	0	2	EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Potages, sauces et nouilles instantanées	239	12	17	EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Crustacés, coquillages et autres animaux aquatiques et leurs produits dérivés	180	1	2	EN 1786, EN 1788, EN 13751 (*)	
Fruits frais	174	0	2	EN 1784, EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Légumes secs, fruits à coque et graines oléagineuses	162	0	0	EN 1784, EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Champignons séchés et produits à base de champignons	149	0	5	EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Compléments alimentaires	147	4	23	EN 1786, EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Fruits séchés et produits à base de fruits	134	0	0	EN 1788, EN 13708 (*)	
Poissons et produits de la pêche	130	0	0	EN 1786, EN 1788	

	Nomb	re d'échantillons	3744		
Denrées analysées	Conformes	Non probants	Non conformes	Méthode CEN utilisée	
Céréales et produits céréaliers	93	0	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Légumes déshydratés et produits à base de légumes	88	0	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751 (*)	
Volaille	75	0	0	EN 1784, EN 1786, EN 1788	
Repas prêts à être consommés	72	0	1	EN 1786, EN 1788, EN 13751	
Saucisses	67	0	0	EN 1784, EN 1786, EN 1787, EN 1788	
Légumes frais	52	0	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Champignons frais	47	0	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Fromage aux fines herbes	46	0	0	EN 1787, EN 1788	
Pommes de terre, parties de plantes à haute teneur en amidon	42	0	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751	
Produits à base de viande (sauf saucisses)	41	0	0	EN 1784, EN 1786	
Viande (sauf volaille et gibier)	15	0	1	EN 1786	
Fromage sans fines herbes	12	0	0	(*)	
Beurre aux fines herbes	10	0	0	EN 1787, EN 1788	
Cacao	10	0	0	EN 1787	
Œufs et ovoproduits	9	0	0	EN 1784, EN 1785	
Lait et produits laitiers	8	0	0	EN 1787	
Café	1	0	0	EN 13751	
Autres	28	0	0	EN 1787, EN 1788	
Total	3 669	20	55		
Total en % des échantillons analysés	98,00 %	0,53 %	1,47 %		

^(*) D'autres méthodes (de résonance paramagnétique électronique, par exemple) sont également utilisées pour déceler un traitement par ionisation.

3.7. Danemark

En 2007, aucun contrôle de détection de denrées alimentaires irradiées n'a été réalisé au stade de la commercialisation.

Les sociétés danoises sont toutefois tenues d'effectuer elles-mêmes des contrôles pour s'assurer du respect de la législation. L'administration vétérinaire et alimentaire danoise a procédé à des contrôles documentaires afin de vérifier les contrôles effectués par les entreprises.

3.8. Estonie

Aucun contrôle de détection de traitement de denrées alimentaires par ionisation n'a été effectué en 2007.

En 2007, aucun contrôle de détection de denrées alimentaires irradiées n'a été réalisé au stade de la commercialisation.

3.9. **Grèce**

Au total, 92 échantillons ont été analysés; aucun ne s'est révélé irradié.

Données analysées	N	ombre d'échanti	Méthode CFN utilisée	
Denrées analysées	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Fines herbes et épices	81	0	0	EN 13751 (photoluminescence)
Cacao	8	0	0	EN 13751 (photolumines- cence)
Céréales	2	0	0	EN 13751 (photoluminescence)
Potages en poudre	1	0	0	EN 13751 (photoluminescence)
Total	92	0	0	
Total en % des échantillons analysés	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.10. Espagne

Sur 130 échantillons analysés, trois se sont révélés irradiés. Tous les échantillons non conformes étaient des cuisses de grenouilles.

Denrées analysées	No	ombre d'échantill	Méthode CEN utilisée	
	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Fines herbes et épices	88	0	0	EN 1787, EN 1788
Fruits secs	25	0	0	EN 1786, EN 13708
Poissons, crustacés et autres animaux aquatiques	9	0	3	EN 1786
Légumes	5	0	0	EN 1787, EN 1788
Total	127	0	3	
Total en % des échantillons analysés	97,70 %	00,00 %	2,30 %	

3.11. Finlande

Au total, 94 échantillons ont été analysés. Cinq se sont révélés irradiés et n'étaient pas étiquetés.

Aucun des échantillons contenant des denrées irradiées n'était étiqueté correctement, et les unités d'irradiation ne disposaient pas d'un agrément de l'Union européenne.

Denrées analysées	N	ombre d'échanti	Méthode CEN utilisée	
	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Épices et fines herbes séchées	73	0	1	EN 1788, EN 13751
Compléments alimentaires	17	0	4	EN 1788, EN 13751
Baies	4	0	0	EN 1788
Total	89	0	5	
Total en % des échantillons analysés	94,68 %	00,00 %	5,32 %	

3.12. **France**

Au total, 117 échantillons de denrées alimentaires ont été analysés; six échantillons se sont révélés irradiés et étaient incorrectement étiquetés.

Donés andrés	No	ombre d'échantil	Wil Lower de C	
Denrées analysées	Conformes	Non probants	Non conformes	Méthode CEN utilisée
Fruits secs	19	0	0	EN 1788
Pommes de terre	12	0	0	EN 1788
Potages et sauces en poudre	11	0	0	EN 1788
Légumes	10	0	0	EN 1788
Nouilles instantanées	9	0	3	EN 1788
Fruits à coque	9	0	0	EN 1788
Coquillages	7	0	1	EN 1788
Châtaignes	6	0	0	EN 1788
Viandes de volaille séparées mécanique- ment	6	0	0	EN 1788
Cuisses de grenouilles surgelées	5	0	2	EN 1788
Thé	5	0	0	EN 1788
Céréales en flocons pour produits laitiers	4	0	0	EN 1788
Gingembre	4	0	0	EN 1788
Poisson séché	2	0	0	EN 1788
Épices	2	0	0	EN 1788
Total	111	0	6	
Total en % des échantillons analysés	94,87 %	00,00 %	5,13 %	
	l	I		I

3.13. Hongrie

Sur 139 échantillons analysés, un s'est révélé irradié.

Denrées analysées	Nombre d'échantillons: 139			Méthode CEN utilisée
	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Épices	49	10	0	EN 1788
Thé	43	2	1 (*)	
Compléments alimentaires	26	8	0	
Total	118	20	1	
Total en % des échantillons analysés	84,89 %	14,39 %	0,72 %	

^(*) L'étiquette du thé mentionnait qu'il s'agissait d'un produit irradié, mais la Hongrie interdit le traitement du thé par ionisation.

3.14. **Irlande**

Sur les 580 échantillons analysés en 2007, 21 se sont révélés irradiés et n'étaient pas étiquetés en conséquence.

	Ne	ombre d'échantil	ons: 580	Méthode CEN utilisée
Denrées analysées	Conformes	Non probants	Non conformes	
Fines herbes et épices	217	0	5	EN 13751 (détection), EN
Café et thé	115	0	0	1788 (confirmation)
Nouilles	66	0	4]
Fruits et légumes	42	0	2]
Sauces et potages	25	0	0]
Condiments et bouillons	22	0	2]
Produits à base de baies du lyciet	14	0	4]
Graines	13	0	0]
Compléments alimentaires	12	0	1	1
Céréales et produits de boulangerie	7	0	1	1
Divers	26	0	2]
Total	559	0	21	
Total en % des échantillons analysés	96,38 %	00,00 %	3,62 %	

3.15. **Italie**

Aucun des 105 échantillons analysés ne s'est révélé irradié. Onze d'entre eux ont donné des résultats non probants.

Denrées analysées	No	ombre d'échantil	Méthode CEN utilisée	
Denrees analysees	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Épices, herbes aromatiques et extraits de légumes	79	11	0	EN 13783, EN 1788
Légumes bulbes	7	0	0	EN 13783
Fruits secs	2	0	0	EN 13783
Fruits divers	2	0	0	EN 13783
Mélanges de fines herbes	2	0	0	EN 13783
Fruits à coque	2	0	0	EN 13783
Total	94	11	0	
Total en % des échantillons analysés	89,52 %	10,48 %	0,00 %	

3.16. Lettonie

Les deux échantillons analysés se sont révélés conformes à la législation communautaire.

Denrées analysées	Nombre d'échantillons: 2			Méthode CEN utilisée
	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Potages en poudre	1	0	0	EN 1788
Tisanes	1	0	0	
Total	2	0	0	
Total en % des échantillons analysés	100,00 %	0,00 %	0,00 %	

3.17. Lituanie

Les 89 échantillons analysés étaient tous conformes.

Denrées analysées	Nombre d'échantillons: 89			Méthode CEN utilisée
Dennees analysees	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Herbes aromatiques séchées, échan- tillons de thé, échantillons d'épices	89	0	0	EN 13783:2004
Total	89	0	0	
Total en % des échantillons analysés	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.18. Luxembourg

Au total, 20 échantillons de compléments alimentaires ont été analysés, dont six se sont révélés irradiés. Six échantillons ont donné des résultats non probants.

Denrées analysées	N	ombre d'échanti	Méthode CEN utilisée	
	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Compléments alimentaires	8	6	6	EN 1788
Total	8	6	6	
Total en % des échantillons analysés	40,00 %	30,00 %	30,00 %	

3.19. Malte

Au total, 25 échantillons de fines herbes et d'épices ont été analysés, dont 21 se sont révélés irradiés sans être étiquetés comme tels.

Denrées analysées	N	ombre d'échanti	Méthode CEN utilisée	
	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Fines herbes et épices	4	0	21	EN 13751
Total	4	0	21	
Total en % des échantillons analysés	16,00 %	0,00 %	84,00 %	

3.20. **Pays-Bas**

En 2007, sur les 416 échantillons analysés, 33 se sont révélés irradiés. Trois des échantillons irradiés, tous des compléments alimentaires, étaient étiquetés correctement.

Denrées analysées	Nombre d'échantillons: 416			Méthode CEN utilisée
	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Compléments alimentaires	201	0	29	EN 1788, EN 13751
Fines herbes et épices	185	0	1	EN 1788, EN 13751
Total	386	0	30	
Total en % des échantillons analysés	92,79 %	00,00 %	7,21 %	

3.21. **Pologne**

Sur les 150 échantillons analysés, un s'est révélé irradié et était incorrectement étiqueté.

Denrées analysées	No	ombre d'échantil	lons: 150	Méthode CEN utilisée
Definees analysees	Conformes	Non probants	Non conformes	Wethode CEN utilisee
Fines herbes séchées, épices et condiments végétaux	66	0	0	EN 1786, EN 1787, EN 1788, EN 13751
Fruits à coque, y compris arachides	25	0	0	EN 1786, EN 1787, EN 1788
Légumes	20	0	1	EN 1786, EN 1787, EN 1788
Fruits	19	0	0	EN 1786, EN 1787, EN 1788
Poissons et coquillages	13	0	0	EN 1786, EN 1787, EN 1788
Volaille et produits à base de volaille, œufs et ovoproduits	7	0	0	EN 1786, EN 1787, EN 1788
Total	149	0	1	
Total en % des échantillons analysés	99,33 %	00,00 %	0,67 %	

3.22. Portugal

Le Portugal n'a transmis aucune information.

3.23. Roumanie

En 2007, 2014 magasins d'alimentation ont fait l'objet de contrôles documentaires (notamment de l'étiquetage) concernant des denrées alimentaires (herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux). Les denrées contrôlées n'étaient pas toutes étiquetées en tant que denrées irradiées. Aucun contrôle de détection de traitement par ionisation n'a été effectué en 2007.

3.24. Suède

En 2007, six échantillons ont été analysés: il s'agissait de viande de bison, de lagopède alpin, de grenouille et de crocodile, et de deux sortes de fromage. Ils ont été analysés selon la méthode de la norme EN 1784. Aucun des échantillons ne s'est révélé irradié.

Denrées analysées	1	Nombre d'échant	Méthode CEN utilisée	
	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Viande	4	0	0	EN 1784
Fromage	2	0	0	EN 1784
Total	6	0	0	
Total en % des échantillons analysés	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.25. Slovaquie

Sur les 41 échantillons analysés en 2007 en Slovaquie, aucun ne s'est révélé irradié.

Denrées analysées	N	ombre d'échantil	Méthode CEN utilisée	
	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN utilisee
Arachides et autres fruits à coque	25	0	0	EN 1784
Fromage	12	0	0	EN 1784
Viande (poulet et canard)	3	0	0	EN 1784

Denrées analysées	N	ombre d'échanti	llons: 41	Méthode CEN utilisée
	Conformes	Non probants	Non conformes	
Graines de pavot	1	0	0	EN 1784
Total	41	0	0	
Total en % des échantillons analysés	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.26. Slovénie

Sur les 20 échantillons analysés, aucun ne s'est révélé traité par ionisation.

Données analysées	Nombre d'échantillons: 20			Méthode CEN utilisée	
Denrées analysées	Conformes	Non probants	Non conformes	Methode CEN titilisee	
Épices	10	0	0	EN 13751	
Compléments alimentaires	10	0	0	EN 1788, EN 13751	
Total	20	0	0		
Total en % des échantillons analysés	100,00 %	00,00 %	00,00 %		

3.27. Royaume-Uni

En 2007, 407 produits ont été échantillonnés. Plusieurs de ces produits comportaient plusieurs parties (les nouilles et le sachet de condiments qui les accompagne, par exemple) qui ont chacune été considérées comme un seul échantillon. Par conséquent, sur le total des 429 échantillons analysés, 48 se sont révélés irradiés. Les échantillons signalés comme «non probants» soit ont été répertoriés comme intermédiaires selon la méthode EN 13751:2002 du CEN et n'ont pas fait l'objet d'une recherche plus approfondie, soit présentaient une «faible sensibilité», si bien que leur fraction minérale granulaire était insuffisante pour permettre une analyse exacte.

Denrées analysées		de produits écha re d'échantillons	Méthode CEN utilisée	
,	Conformes Non probants Non conformes]	
Fines herbes séchées, épices et condi- ments végétaux	163	18	6	EN 13751, EN 1778
Compléments alimentaires	83	7	31	EN13751, EN 1778
Nouilles et plats asiatiques déshydratés	30	2	4	EN 13751, EN 1778
Fines herbes et épices fraîches	27	0	0	EN 13751, EN 1778
Fruits (frais et secs)	23	0	1	EN 13751, EN 1778
Thé	14	0	3	EN 13751, EN 1778
Champignons	7	0	0	EN 13751
Poissons et fruits de mer (crevettes séchées)	2	0	0	EN 13751
Sauces (liquides et surgelées)	2	0	0	EN 13751
Viande séchée	1	0	0	EN 13751
Miel et autres produits d'apiculture	1	0	3	EN 13751, EN 1778
Légumes (oignons séchés)	1	0	0	EN 13751
Total	354	27	48	
Total en % des échantillons analysés	82,52 %	6,29 %	11,19 %	

3.28. Récapitulatif pour l'ensemble de l'Union européenne

Le tableau ci-après récapitule les échantillons analysés et les résultats obtenus pour l'ensemble de l'Union européenne.

État membre	Échantillons conformes	Échantillons non probants	Échantillons non conformes	Total des échantil-lons	% du total des échantil dans l'UE
AT	115	0	0	115	1,78
BE	88	0	1	89	1,38
BG	AI	AI	AI	AI	AI
CY	ACA	ACA	ACA	ACA	ACA
CZ	58	0	2	60	0,93
DE	3 669	20	55	3 744	57,93
DK	ACA	ACA	ACA	ACA	ACA
EE	ACA	ACA	ACA	ACA	ACA
EL	92	0	0	92	1,42
ES	127	0	3	130	2,01
FI	89	0	5	94	1,45
FR	111	0	6	117	1,81
HU	118	20	1	139	2,15
IE	559	0	21	580	8,97
IT	94	11	0	105	1,62
LV	2	0	0	2	0,03
LT	89	0	0	89	1,38
LU	8	6	6	20	0,31
MT	4	0	21	25	0,39
NL	383	0	33	416	6,44
PL	149	0	1	150	2,32
PT	AI	AI	AI	AI	AI
RO	ACA	ACA	ACA	ACA	ACA
SE	6	0	0	6	0,09
SK	41	0	0	41	0,63
SI	20	0	0	20	0,31
UK	354	27	48	429	6,64
TOTAL UE	6 176	84	203	6 463	
EN %	95,56	1,30	3,14		

AI: Aucune information n'a été transmise par l'État membre. ACA: Aucun contrôle analytique n'a été effectué en 2007.

4. RÉSUMÉ

Ce rapport couvre la période allant du 1^{er} janvier au 31 décembre 2007. Il réunit les informations transmises à la Commission par 25 États membres.

Il ressort des informations fournies que 22 unités d'irradiation agréées étaient en activité dans 11 États membres conformément à l'article 7, paragraphe 2, de la directive 1999/2/CE. Une unité d'irradiation agréée a été fermée. Aucune unité d'irradiation n'a été agréée en 2007, mais une unité a été ajoutée à la liste à la suite de l'adhésion de la Roumanie et de la Bulgarie. Six unités n'ont traité aucune denrée ni aucun ingrédient alimentaire par ionisation en 2007. Les informations concernant une unité d'irradiation n'ont pas été communiquées.

En 2007, 8 154 tonnes de produits ont été traitées par ionisation dans 16 unités d'irradiation de huit États membres, dont 89,29 % dans trois États membres: en Belgique (34,33 %), aux Pays-Bas (28,49 %) et en France (26,23 %). Trois catégories de produits ont constitué la majeure partie du volume irradié: les cuisses de grenouilles (31,29 %), les fines herbes et les épices (21,94 %) et la volaille (20,80 %).

Par ailleurs, 25 des 27 États membres ont fourni des informations sur les contrôles effectués au stade de la commercialisation du produit. Quatre États membres n'ont pas effectué de contrôles analytiques lors des inspections et contrôles officiels. L'un de ces États membres a fait savoir que sa législation imposait aux exploitants du secteur alimentaire d'effectuer eux-mêmes des contrôles pour s'assurer du respect de la réglementation relative au traitement de denrées alimentaires par ionisation.

Au total, 21 États membres ont prélevé 6 463 échantillons, dont 6 176 (95,56 %) étaient conformes aux dispositions des directives et 203 (3,14 %) non conformes. Les motifs de non-conformité étaient, dans la plupart des cas, un étiquetage incorrect et un traitement par ionisation interdit. Au total, 84 échantillons (1,30 %) ont donné des résultats non probants. Il s'agissait essentiellement de mélanges d'ingrédients, dans lesquels il était parfois impossible de déceler les ingrédients irradiés et donc de déterminer si le traitement par ionisation était autorisé.

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION

Appel à propositions au titre du programme de travail «Personnes» 2010 du septième programmecadre de la CE pour des activités de recherche, de développement technologique et de démonstration

(2009/C 242/03)

Avis est donné du lancement d'un appel à propositions au titre du programme de travail «Personnes» 2010 du 7^e programme-cadre de la Communauté européenne pour des activités de recherche, de développement technologique et de démonstration (2007-2013).

Les soumissionnaires sont invités à présenter des propositions pour l'appel suivant. Le délai à respecter et le budget impartis sont indiqués dans le texte d'appel qui est publié sur le site web CORDIS.

Programme spécifique «Personnes»:

Titre de l'appel à propositions	Référence de l'appel
Primes de réintégration	FP7-PEOPLE-2010-RG

Cet appel à propositions concerne le programme de travail 2010 arrêté par la décision C(2009) 5892 de la Commission du 29.7.2009.

Les informations relatives aux modalités d'appel, le programme de travail et les indications à l'intention des candidats sur la façon de soumettre des propositions sont disponibles sur le site web CORDIS à l'adresse: http://cordis.europa.eu/fp7/calls/

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

COMMISSION

Communication publiée conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1/2003 du Conseil dans l'affaire COMP/C-3/39.530 — Microsoft (Vente liée)

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

(2009/C 242/04)

1. INTRODUCTION

(1) L'article 9 du règlement (CE) nº 1/2003 du Conseil du 16 décembre 2002 relatif à la mise en œuvre des règles de concurrence prévues aux articles 81 et 82 du traité (1) dispose que, lorsque la Commission envisage d'adopter une décision exigeant la cessation d'une infraction et que les entreprises concernées offrent des engagements de nature à répondre aux préoccupations dont elle les a informées dans son évaluation préliminaire, elle peut, par voie de décision, rendre ces engagements obligatoires pour les entreprises. La décision peut être adoptée pour une durée déterminée et conclut qu'il n'y a plus lieu que la Commission agisse. Conformément à l'article 27, paragraphe 4, de ce même règlement, la Commission publie un résumé succinct de l'affaire et le principal contenu des engagements. Les parties intéressées sont invitées à présenter leurs observations dans le délai fixé par la Commission.

2. RÉSUMÉ DE L'AFFAIRE

- (2) Le 14 janvier 2009, la Commission européenne a adopté une communication des griefs à l'encontre de Microsoft Corp., société constituée à Redmond, état de Washington, aux États-Unis d'Amérique («Microsoft»). Dans cette communication, qui constitue une évaluation préliminaire au sens de l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003, elle expose son point de vue préliminaire, à savoir que Microsoft a enfreint les règles du traité CE en matière d'abus de position dominante (article 82) en liant la vente de son navigateur web Internet Explorer à son système d'exploitation dominant pour PC clients, Windows.
- (3) Les systèmes d'exploitation sont des logiciels qui contrôlent les fonctions essentielles d'un ordinateur. Les ordinateurs personnels clients (PC) sont des ordinateurs à usage général destinés à être utilisés par une personne à la fois et qui peuvent être connectés à un réseau informatique.
- (4) Les navigateurs web sont des logiciels dont se servent les utilisateurs des PC clients ou d'autres appareils pour avoir accès au contenu du Web hébergé sur des serveurs connectés à des réseaux tels qu'internet et interagir avec ce contenu.

(5) Selon l'évaluation préliminaire, Microsoft exerce une position dominante sur le marché des systèmes d'exploitation pour PC clients. Dans la communication des griefs, la Commission expose son point de vue préliminaire, à savoir que Microsoft a lié, sur les plans technique et contractuel, la vente d'Internet Explorer à Windows au moins depuis 1996, en n'accordant de licences Windows qu'à la condition qu'Internet Explorer soit lui aussi inclus. La Commission considère à titre provisoire que cette pratique constitue un abus de position dominante au titre de l'article 82.

3. ESSENTIEL DU CONTENU DES ENGAGEMENTS PROPOSÉS

- (6) Microsoft, la partie qui fait l'objet de la procédure, conteste l'évaluation préliminaire de la Commission. Elle a néanmoins offert des engagements, en application de l'article 9 du règlement (CE) n° 1/2003, de nature à répondre aux préoccupations de la Commission en matière de concurrence.
- (7) Ces engagements sont brièvement résumés ci-après. Ils sont également publiés dans leur intégralité, en anglais, sur le site internet de la direction générale de la concurrence: http://ec.europa.eu/competition/index_en.html
- (8) Les engagements offerts sont destinés à permettre à la fois aux fabricants d'ordinateurs [«ensembliers» ou «Original Equipment Manufacturers» (OEMs)] et aux utilisateurs finals de choisir objectivement entre le navigateur de Microsoft et les navigateurs concurrents. Les principaux éléments de ces engagements sont les suivants:
- (9) Microsoft intégrera dans les systèmes d'exploitation Windows des PC clients, au sein de l'Espace économique européen (EEE), un mécanisme permettant aux OEM et aux utilisateurs finals d'activer ou de désactiver Internet Explorer. Si celui-ci est désactivé, la fenêtre et les menus du navigateur ne seront en aucune façon accessibles à l'utilisateur ni à qui que ce soit d'autre (ni d'ailleurs aux logiciels).

- (10) Les OEM pourront librement préinstaller le(s) navigateur(s) web de leur choix sur les PC qu'ils fournissent et en faire le navigateur par défaut. Microsoft ne contournera pas les engagements et ne prendra pas de mesure de représailles ni à l'égard des OEM pour avoir installé des navigateurs web concurrents ni par aucun autre moyen.
- (11) Par l'intermédiaire de Windows Update, Microsoft diffusera, auprès des utilisateurs de systèmes d'exploitation Windows pour PC clients, au sein de l'EEE, une mise à jour logicielle consistant en un écran multichoix («ballot screen»). Les utilisateurs dont le navigateur web par défaut est Internet Explorer verront cet écran s'afficher. Celui-ci permettra aux utilisateurs de choisir s'ils veulent installer un ou plusieurs navigateurs concurrents et le(s)quel(s). Sur l'écran multichoix s'afficheront, sans qu'aucun ne soit privilégié par rapport aux autres, les icônes des navigateurs les plus fréquemment utilisés et des informations de base permettant de les identifier.
- (12) L'engagement sera valable pour une période de cinq ans à compter de la date d'adoption de la décision au titre de l'article 9.

4. INVITATION À PRÉSENTER DES OBSERVATIONS

(13) Sous réserve de la consultation des acteurs du marché, la Commission envisage d'adopter une décision en vertu de l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003 rendant obligatoires les engagements récapitulés ci-dessus

- et publiés sur le site internet de la direction générale de la concurrence. Si des modifications substantielles sont apportées aux engagements, une nouvelle consultation des acteurs du marché aura lieu.
- (14) Conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1/2003, la Commission invite les tierces parties intéressées à présenter leurs observations sur les engagements proposés. Celles-ci doivent lui parvenir dans un délai d'un mois à compter de la date de la présente publication. Les tierces parties intéressées sont également invitées à fournir une version non confidentielle de leurs observations expurgée des secrets d'affaires et autres passages confidentiels, qui seront, le cas échéant, remplacés par un résumé non confidentiel ou par les mentions «secrets d'affaires» ou «confidentiel». Les demandes légitimes seront prises en considération.
- (15) Ces observations peuvent être adressées à la Commission, sous le numéro de référence COMP/C-3/39.530 Microsoft (Vente liée) par courrier électronique (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu), par fax +32 22950128 ou par voie postale à l'adresse suivante:

Commission européenne Direction générale de la concurrence Greffe Antitrust 1049 Bruxelles BELGIQUE

AUTRES ACTES

COMMISSION

SPÉCIFICATIONS PRINCIPALES DE LA FICHE TECHNIQUE RELATIVE AU SOMERSET CIDER BRANDY

(2009/C 242/05)

INTRODUCTION

Le 26 mai 2008, le Royaume-Uni a introduit une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique pour la dénomination «Somerset Cider Brandy» conformément au règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil.

Conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) $n^{\rm o}$ 110/2008, la Commission vérifie, dans un délai de douze mois à compter de la date de présentation de la demande visée au paragraphe 1, que celle-ci est conforme à ce règlement.

Cette vérification a été faite et conformément à l'article 17, paragraphe 6, les services de la Commission ont annoncé que la demande est conforme au règlement lors de la 96^e réunion du comité des boissons spiritueuses le 8 juin 2009.

Les spécifications principales de la fiche technique sont dès lors publiées au Journal officiel de l'Union européenne, série C.

Conformément à l'article 17, paragraphe 7, dans un délai de six mois à compter de la date de publication de la fiche technique, toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime peut s'opposer à l'enregistrement de l'indication géographique à l'annexe III au motif que les conditions prévues par ledit règlement ne sont pas remplies. L'opposition, qui doit être dûment étayée, est soumise à la Commission dans une des langues officielles de l'Union européenne ou accompagnée d'une traduction dans une de ces langues.

SPÉCIFICATIONS PRINCIPALES DE LA FICHE TECHNIQUE RELATIVE AU SOMERSET CIDER BRANDY

Nom et catégorie de la boisson spiritueuse contenant l'indication géographique:

Nom: Somerset Cider Brandy.

Catégorie de boisson spiritueuse: Eau-de-vie de cidre (catégorie 10 à l'annexe II du règlement (CE) nº 110/2008).

Description du Somerset Cider Brandy: Obtenu à partir de cidre distillé.

Principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques:

Spécifications du produit: Vol. minimum: 40 % vol.

Aspect: Doré à jaune miel foncé, limpide.

Nez: Nuances de pommes caramélisées, avec notes riches de fruits séchés, de miel et d'épices.

Bouche: Pommes caramélisées, fruits séchés et notes de vanille, acidité équilibrée, sensation en bouche soyeuse, et alcool moelleux.

Colorants autorisés: Néant

Spécifications relatives aux substances volatiles: La teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

Eau: Pas d'eau ajoutée, excepté pour la réduction finale avant l'embouteillage, et utilisation d'eau distillée.

Vol. maximum hors alambic: 72 % vol.

Vol. minimum: 65 % vol.

Définition de la zone géographique concernée:

Le comté de Somerset, en Angleterre

Méthode d'obtention de l'eau-de-vie:

Le cidre destiné à la distillation est le résultat du processus de fermentation du jus frais issu du pressage d'une centaine de variétés traditionnelles de pommes cultivées dans le Somerset et reconnues comme telles.

Aucune adjonction à ce jus n'est autorisée et il n'est procédé à aucune chaptalisation.

La fermentation débute avec l'ajout de levure, avec pour résultat l'obtention d'un cidre caractéristique de la région. L'eau-de-vie de cidre est obtenue à la suite de la double distillation de ce cidre et de sa maturation dans des fûts en bois.

Éventuelles méthodes locales, loyales et constantes:

- Maturation dans des fûts de chêne pendant 3 ans minimum.
- Durée du vieillissement: 3 ans minimum.
- Méthode de vieillissement: fûts en chêne. Il peut s'agir de chêne du Limousin et des forêts de l'Allier, en France, et de fûts en chêne blanc provenant d'Amérique, qui peuvent précédemment avoir contenu du sherry ou du porto.

Les variétés traditionnelles de pommes à cidre sont classées comme étant amères, douces amères, acidulées et douces. Le cidre brut est obtenu par pressage d'au moins 20 variétés.

Les variétés de pommes à cidre utilisées pour la distillation sont cultivées sans ajout d'engrais nitrogéné à aucun stade du cycle de croissance. La récolte ne peut excéder 25 tonnes par hectare.

La culture des variétés de pommes destinées à la production de cidre dans la région date d'avant 1678 et comprend notamment les variétés suivantes:

- Harry Masters Jersey
- Stoke Red
- Brown Snout
- Kingston Black
- Dabinett

- Harry Masters
- Yarlington Mill
- Stembridge Jersey, et
- Tremlett.

Type de fût: chêne

Dimension(s) des fûts: inférieure(s) ou égale(s) à 700 litres

Type(s) d'alambic: alambics à colonne et alambics à repasse, dont le rendement est inférieur à 100 hectolitres par 24 heures.

Détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique:

L'eau-de-vie de cidre est produite dans le Somerset depuis approximativement 300 ans. La production d'une boisson spiritueuse de qualité, reconnue au sein de l'industrie du cidre du RoyaumeUni, résulte de la combinaison, d'une part, du sol et du climat du Somerset et, d'autre part, des variétés traditionnelles de pommes cultivées dans de nombreux vergers du Somerset aux fins de la production d'eau-de-vie de cidre. Ce sont ces conditions qui confèrent au Somerset Cider Brandy ses caractéristiques uniques.

Le Somerset Cider Brandy est produit dans le Somerset à partir de variétés traditionnelles de pommes cultivées dans ce comté.

L'eau-de-vie de cidre vieillit en fûts conservés en entrepôt dans le Somerset.

Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales et/ou régionales:

Aucune, excepté les dispositions générales figurant à l'Annexe II, point 10, du règlement (CE) n^o 110/2008, en ce qui concerne l'eau-de-vie de cidre.

Demandeur:

Nom du demandeur: The Association of Somerset Cider Brandy Producers

Adresse:

c/o The Somerset Cider Brandy Company Limited Burrow Hill Kingsbury Episcopi Martock Somerset TA12 6BU UNITED KINGDOM

Complément d'informations:

Historique:

Les pommes sont cultivées en GrandeBretagne au moins depuis le MoyenÂge, il y a environ 600 à 700 ans. Les premiers témoignages écrits sur l'eau-de-vie de cidre datent de 1678, avec l'utilisation de l'expression «eau-de-vie de cidre» dans la publication «Treatise of Cider» de J. Woolridge. L'expression «eau-de-vie de cidre» est utilisée sans interruption depuis 1678. Tous les ouvrages consacrés à la production du cidre et à la culture des pommes en Angleterre de ces trois derniers siècles décrivent le processus de distillation des pommes.

L'expression «eau-de-vie de cidre» est définie dans la législation communautaire (directement applicable au RoyaumeUni) depuis 25 ans. Cette expression décrit un produit spécifique, vieilli en fût, produit au Royaume-Uni, et distillé à partir de cidre obtenu par fermentation de variétés traditionnelles de pommes à cidre.

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) nº 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



