

Journal officiel

de l'Union européenne

C 112



Édition
de langue française

Communications et informations

53^e année
1^{er} mai 2010

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
I <i>Résolutions, recommandations et avis</i>		
AVIS		
Commission européenne		
2010/C 112/01	Avis de la Commission du 13 août 2009 en application de l'article 7 de la directive 98/37/CE du Parlement européen et du Conseil concernant une mesure d'interdiction adoptée par les autorités hongroises à l'encontre d'une meuleuse d'angle de la marque Dimension MD-2008-146 ⁽¹⁾	1
IV <i>Informations</i>		
INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE		
Commission européenne		
2010/C 112/02	Taux de change de l'euro	4
2010/C 112/03	Communication de la Commission relative à la quantité non demandée à ajouter à la quantité fixée pour la sous-période du 1 ^{er} juillet 2010 au 30 septembre 2010 dans le cadre de certains contingents ouverts par la Communauté pour des produits dans les secteurs de la viande de volaille, des œufs et des ovalbumines	5

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

V Avis

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

Commission européenne

2010/C 112/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5655 — SNCF/LCR/Eurostar) ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2010/C 112/05	Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	7
2010/C 112/06	Publication d'une demande de modification 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	11
2010/C 112/07	Avis à l'attention de M. Mohamed Belkalem et Tayeb Nail, ajoutés par le règlement (UE) n° 372/2010 de la Commission à la liste visée aux articles 2, 3 et 7 du règlement (CE) n° 881/2002 du Conseil instituant certaines mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités liées à Oussama ben Laden, au réseau Al-Qaida et aux Taliban	17



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

I

(Résolutions, recommandations et avis)

AVIS

COMMISSION EUROPÉENNE

AVIS DE LA COMMISSION

du 13 août 2009

en application de l'article 7 de la directive 98/37/CE du Parlement européen et du Conseil concernant une mesure d'interdiction adoptée par les autorités hongroises à l'encontre d'une meuleuse d'angle de la marque Dimension MD-2008-146

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

(2010/C 112/01)

1. Notification par les autorités hongroises

L'article 2, paragraphe 1, de la directive 98/37/CE concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux machines dispose que les États membres prennent toutes les mesures utiles pour que les machines auxquelles s'applique ladite directive ne puissent être mises sur le marché et mises en service que si elles ne compromettent pas la sécurité et la santé des personnes et, le cas échéant, des animaux domestiques ou des biens, lorsqu'elles sont installées et entretenues convenablement et utilisées conformément à leur destination.

Selon l'article 7, paragraphe 1, de la directive, lorsqu'un État membre constate que des machines munies du marquage «CE» et utilisées conformément à leur destination risquent de compromettre la sécurité des personnes et, le cas échéant, des animaux domestiques ou des biens, il prend toutes les mesures utiles pour retirer ces machines du marché, interdire leur mise sur le marché et leur mise en service ou restreindre leur libre circulation. L'État membre informe immédiatement la Commission d'une telle mesure et indique les raisons de sa décision.

Le 3 décembre 2007, les autorités hongroises ont notifié à la Commission européenne une mesure d'interdiction concernant la mise sur le marché d'une meuleuse d'angle électrique portative de la marque Dimension, type DM/AG230-160.

Cette machine était censée avoir été fabriquée par Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd., 56-1 W. Wangchun Road, Yongkang City, Zhejiang, 321300, CHINE, et distribuée par Dimension Europe Kft., Budapest, Újlak u. 21., 1173, HONGRIE.

Le dossier transmis à la Commission européenne comportait les documents suivants:

- le certificat n° AM 50019449 0001, rapport n° 15002404 001 du 9 septembre 2003 pour une meuleuse d'angle de type S1M-ZZ09-230A, délivré par TÜV Rheinland Product Safety GmbH et certifiant la conformité avec la directive 98/37/CE sur les machines,
- le certificat n° S 50019447 0001, du 9 septembre 2003, pour le même type de meuleuse d'angle S1M-ZZ09-230A, délivré par TÜV Rheinland Product Safety GmbH et accordant le marquage «GS» à la meuleuse d'angle,

- une déclaration de Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd., du 30 mai 2006, attestant que la meuleuse d'angle de type S1M-ZZ09-230A est équivalente à l'article DM/AG230-160 qui fait l'objet de la mesure hongroise,
- une déclaration «CE» de conformité établie par Dimension Europe Kft. le 30 août 2006, en référence au certificat n° AM 50019449 0001.

En vertu de l'article 7, paragraphe 2, de la directive, la Commission est tenue de se prononcer, après consultation des parties concernées, sur le caractère justifié ou non d'une telle mesure. Si la mesure est jugée justifiée, la Commission en informe les États membres afin qu'ils puissent prendre toutes les mesures appropriées à l'égard de la machine en cause, conformément à leurs obligations au titre de l'article 2, paragraphe 1.

2. Raisons avancées par les autorités hongroises

La mesure prise par les autorités hongroises était fondée sur le fait que la meuleuse d'angle ne respectait pas les exigences essentielles de santé et de sécurité suivantes, énoncées à l'annexe I de la directive 98/37/CE (selon les spécifications de la norme européenne harmonisée EN 50144-1:1998 *Sécurité des outils électroportatifs à moteur — Partie 1: Règles générales* et de la norme EN 50144-2-3:2002 *Outils électroportatifs à moteur — Sécurité — Partie 2-3: Règles particulières pour les meuleuses, ponceuses du type à disque et lustreuses*, auxquelles se réfère la déclaration «CE» de conformité du fabricant).

1.5.1. Risques dus à l'énergie électrique

Durant l'essai de résistance mécanique, les grilles d'aération se sont brisées et le carter s'est détaché, rendant alors des parties sous tension accessibles. Le câble d'alimentation était de conception plus légère que requis et, de ce fait, susceptible de s'abîmer plus facilement.

1.5.6. Risques d'incendie

Au cours de l'essai thermique, la machine a pris feu et dégagé de la fumée avant de s'arrêter.

1.7.4. Instructions

La majorité des instructions générales de sécurité manquait dans les instructions d'utilisation.

1.7.3. Marquage

Le fabricant et l'année de fabrication ne figuraient pas sur la meuleuse d'angle.

3. Avis de la Commission

Le 22 septembre 2008, la Commission a écrit à:

- Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd.,
- Dimension Europe Kft., qui a signé la déclaration «CE» de conformité,
- TÜV Rheinland Product Safety GmbH qui avait délivré les certificats de conformité pour la meuleuse d'angle de type S1M-ZZ09-230A censée être équivalente à la meuleuse d'angle de type DM/AG230-160 objet de la mesure hongroise.

À ce jour, aucune réponse n'a été reçue de Dimension Europe Kft.

Dans sa réponse du 24 novembre 2008, TÜV Rheinland a confirmé avoir délivré le certificat n° AM 50019449 0001, rapport n° 15002404 001, du 9 septembre 2003, pour la meuleuse d'angle de type S1M-ZZ09-230A. TÜV Rheinland a indiqué n'avoir aucune information concernant la meuleuse d'angle de type DM/AG230-160. TÜV Rheinland a contacté Zhejiang Yongkang Xing Pai Tools qui a confirmé ne pas fabriquer la meuleuse d'angle de type DM/AG230-160 pour Dimension Europe Kft., Hongrie.

TÜV Rheinland a également joint une déclaration datée du 29 octobre 2008 et signée par Zhejiang TCH Industrial Co. Ltd., indiquant que cette société ne fabriquait pas la meuleuse d'angle de type DM/AG230-160 et que cette machine n'était donc pas équivalente à la meuleuse d'angle de type S1M-ZZ09-230A.

Il n'y a donc aucune certitude quant à la véritable origine des machines testées par les autorités hongroises.

À la lumière des documents disponibles et des commentaires des parties concernées, la Commission estime que les autorités hongroises ont prouvé que la machine faisant l'objet de la mesure de restriction ne répond pas aux exigences essentielles de santé et de sécurité susmentionnées. Ces défauts de conformité font courir des risques graves aux personnes utilisant la machine en question.

En conséquence, ayant suivi la procédure requise, la Commission est d'avis que la mesure prise par les autorités hongroises est justifiée.

Fait à Bruxelles, le 13 août 2009.

Par la Commission
Günter VERHEUGEN
Vice-président

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

30 avril 2010

(2010/C 112/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3315	AUD	dollar australien	1,4292
JPY	yen japonais	125,81	CAD	dollar canadien	1,3379
DKK	couronne danoise	7,4425	HKD	dollar de Hong Kong	10,3367
GBP	livre sterling	0,87030	NZD	dollar néo-zélandais	1,8254
SEK	couronne suédoise	9,6217	SGD	dollar de Singapour	1,8217
CHF	franc suisse	1,4341	KRW	won sud-coréen	1 475,46
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	9,7628
NOK	couronne norvégienne	7,8445	CNY	yuan ren-min-bi chinois	9,0878
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,2530
CZK	couronne tchèque	25,527	IDR	rupiah indonésien	11 996,54
EEK	couronne estonienne	15,6466	MYR	ringgit malais	4,2402
HUF	forint hongrois	266,82	PHP	peso philippin	59,188
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	38,8390
LVL	lats letton	0,7074	THB	baht thaïlandais	43,081
PLN	zloty polonais	3,9163	BRL	real brésilien	2,2959
RON	leu roumain	4,1300	MXN	peso mexicain	16,2460
TRY	lire turque	1,9757	INR	roupie indienne	59,0650

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

Communication de la Commission relative à la quantité non demandée à ajouter à la quantité fixée pour la sous-période du 1^{er} juillet 2010 au 30 septembre 2010 dans le cadre de certains contingents ouverts par la Communauté pour des produits dans les secteurs de la viande de volaille, des œufs et des ovalbumines

(2010/C 112/03)

Les règlements de la Commission (CE) n° 1384/2007 ⁽¹⁾ et (CE) n° 1385/2007 ⁽²⁾ ont ouvert des contingents tarifaires pour l'importation de produits du secteur de la viande de volaille. Les demandes de certificats d'importation introduites au cours des sept premiers jours du mois de mars 2010 pour la sous-période du 1^{er} avril au 30 juin 2010, pour les contingents 09.4091, 09.4092 et 09.4411, portent sur des quantités inférieures aux quantités disponibles. Conformément à l'article 7, paragraphe 4, deuxième phrase, du règlement (CE) n° 1301/2006 de la Commission ⁽³⁾, les quantités pour lesquelles des demandes n'ont pas été présentées sont ajoutées à la quantité fixée pour la sous-période contingentaire suivante, du 1^{er} juillet au 30 septembre 2010, et figurent à l'annexe de la présente communication.

ANNEXE

N° d'ordre du contingent	Quantités non demandées à ajouter à la quantité fixée pour la sous-période du 1 juillet 2010 au 30 septembre 2010 (en kg)
09.4091	280 000
09.4092	634 202
09.4411	2 550 000

⁽¹⁾ JO L 309 du 27.11.2007, p. 40.

⁽²⁾ JO L 309 du 27.11.2007, p. 47.

⁽³⁾ JO L 238 du 1.9.2006, p. 13.

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.5655 — SNCF/LCR/Eurostar)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2010/C 112/04)

1. Le 26 avril 2010, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Société Nationale des Chemins de fer Français («SNCF», France) et London & Continental Railways Limited («LCR», Royaume-Uni), appartenant au secrétariat d'État aux transports du Royaume-Uni, acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'Eurostar International Limited («Eurostar», Royaume-Uni) par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- SNCF: services de transport ferroviaire de passagers et autres sur le réseau ferroviaire français, y compris des services internationaux, et gestion des infrastructures,
- LCR: exploitation et gestion des gares et infrastructures ferroviaires de la ligne à grande vitesse n° 1 (High Speed 1, HS 1) au Royaume-Uni, participation dans Eurostar (EIL) et intérêts dans des terrains constructibles dans les gares ferroviaires de Stratford et King's Cross,
- Eurostar: fourniture, sous la marque Eurostar, de services de transport ferroviaire à grande vitesse de passagers transmanche, reliant essentiellement Londres et le Kent, au Royaume-Uni, à Paris et Lille, en France, et à Bruxelles, en Belgique.

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 sur les concentrations.

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), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence COMP/M.5655 — SNCF/LCR/Eurostar, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffes des concentrations
J-70
1049 Bruxelles
BELGIQUE

(1) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement CE sur les concentrations»).

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2010/C 112/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«AGNEAU DU PÉRIGORD»****N° CE: FR-PGI-0005-0711-10.07.2008****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Agneau du Périgord»

2. État membre ou pays tiers:

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.1 «Viandes (et abats) frais»

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

L'agneau du Périgord est un agneau abattu entre 80 et 180 jours, d'un poids carcasse de 15 à 21 kg et de bonne conformation bouchère grâce à la sélection de races à viande pour les béliers, les brebis étant de races rustiques ou semi-rustiques.

Les béliers sont choisis parmi les races à viandes suivantes: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Les brebis sont soit de race rustique pure : Lacaune viande, Blanche du Massif central et INRA 401 ou de race semi rustique c'est-à-dire issu d'un croisement de race rustique et de race à viande citées ci-dessus.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Il présente une conformation E-U-R avec des masses musculaires développées sur un squelette fin et un état d'engraissement de 2 et 3 sur la grille EUROP.

La viande d'agneau vendue en frais présente une couleur claire. Son gras est blanc, de consistance ferme, caillé uniformément et non huileux. La viande d'agneau du Périgord a un goût d'agneau équilibré grâce à l'allaitement des agneaux, nourris au lait de leur mère (60 jours minimum), et à une alimentation complémentaire spécifique à base de céréales entières ou aplaties et de fourrages.

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

—

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

3.4.1. *Alimentation des agneaux*

— De la naissance jusqu'à 60 jours minimum, l'agneau est alimenté à volonté par tétée au pis de sa mère. Il vit en permanence avec sa mère jusqu'au sevrage qui intervient en général entre 80 et 90 jours.

— Au-delà de 60 jours et durant la période de finition, la part de l'alimentation lactée diminue jusqu'au sevrage, au profit des fourrages et de l'aliment complémentaire. Cet aliment complémentaire est composé de céréales (orge, blé, maïs...) et d'un complément azoté.

3.4.2. *Alimentation des brebis*

La pâture constitue la base de l'alimentation des brebis. Le pâturage se fait sur les prairies naturelles ou temporaires et sur les parcours pendant au moins 7 mois par an.

Les fourrages récoltés sont cultivés en totalité sur la zone géographique et en majorité sur l'exploitation.

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

Les agneaux du Périgord sont nés et élevés dans l'aire géographique. Tous les éleveurs sont au préalable identifiés par l'organisme de contrôle et la localisation de leur exploitation dans l'aire vérifiée.

Afin de conserver toutes les qualités à la viande d'agneau, il convient d'éviter un temps de transport trop long ainsi que tout stress aux animaux avant l'abattage. Ainsi, le temps de trajet entre l'exploitation et l'abattoir doit être inférieur à 8 heures. En pratique, ce temps de trajet est inférieur, compte tenu de la proximité entre les exploitations et les lieux d'abattage.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

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

L'aire géographique correspond aux communes de:

— la Dordogne, hormis les communes des cantons de La Force et Sigoulès;

— La Corrèze pour les cantons de Ayen, Brive-la-Gaillarde (Sud-Ouest), Juillac et Larche;

— Le Lot pour les cantons de Cazals, Gourdon, Payrac, Puy-L'Évêque, Salviac et Souillac;

— Le Lot et Garonne pour les cantons de Cancon, Castillonnes, Fumel, Lauzun, Monflanquin et Villeréal.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

La zone Périgord est marquée par une grande variabilité pédo-climatique, caractérisée par des sols pauvres et un relief accidenté, des hivers et des étés bien accusés et des demi-saisons très variées.

Cette spécificité du territoire a engendré depuis toujours une très grande diversité dans les productions agricoles et très peu de spécialisation des exploitations généralement de petite taille. On retrouve sur chaque exploitation des zones à faible potentiel agronomique appelées traditionnellement en Périgord, les picadies. Ces zones de parcours stricts sont caractérisés par des sols maigres, caillouteux ou pentus, présentant parfois des taillis ou des bois, mais toujours non mécanisables, l'entretien de ces zones étant assuré exclusivement par les ovins.

5.2. *Spécificité du produit:*

La spécificité de l'Agneau du Périgord est principalement liée à la conduite traditionnelle des agneaux : une période d'allaitement au pis de la mère suivie d'une période de finition en bergerie.

La viande d'agneau du Périgord présente une couleur claire (blanche à rosée claire), le gras est blanc et de consistance ferme, elle se caractérise aussi par un goût délicat d'agneau et une texture tendre et fondante. La tendreté de la viande provient essentiellement de l'âge de l'animal alors que le fondant de la viande repose sur la qualité du gras.

La couleur claire est liée à deux éléments complémentaires dans la méthode d'obtention du produit: l'âge de l'agneau à l'abattage (maximum 180 jours) et la période d'alimentation lactée, en effet l'agneau est allaité au pis de sa mère pendant au minimum 60 jours. Cet âge d'abattage et cette période d'allaitement confèrent également à la viande un goût fin, pas trop fort, différent du goût et de l'arôme de la viande d'agneau courant que le consommateur peut percevoir comme très prononcés.

Le gras blanc et ferme provient d'une alimentation spécifique en phase de finition. Cette alimentation est à base de fourrages et d'un aliment complémentaire à base de céréales en grains entiers ou aplatis exclusivement.

Ce complément alimentaire spécifique en finition confèrent à la viande d'agneau du Périgord un gras intrinsèque équilibré : la texture de la viande n'est pas sèche, elle présente juste ce qu'il faut de jutosité pour donner cette impression de fondant. Enfin, le gras de couverture de la viande d'agneau du Périgord est peu épais, son goût est léger, il fond dans la bouche.

Il en résulte un type d'agneau bien déterminé qui présente une finesse de goût et d'arômes, qui en fait une viande recherchée pour l'équilibre de ses saveurs.

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):*

L'agneau du Périgord est une production traditionnelle attachée à la notoriété du terroir périgourdin.

5.3.1. *Un savoir-faire humain spécifique*

Les éleveurs ovins du Périgord ont développé un savoir-faire spécifique de production ovine qui est lié aux contraintes du territoire.

Les éleveurs ovins se sont adaptés aux contraintes de leur territoire marqué par des sols et des conditions climatiques peu favorables. Face à la variabilité des précipitations et des températures, mais aussi des sols, se sont mis en place des systèmes d'élevage complexes, combinant toutes les ressources disponibles.

Au fil du temps les bergers, devenus éleveurs ovins, ont élaboré des pratiques caractérisées par une modulation importante des interventions et un usage diversifié de l'espace naturel. La production ovine traditionnelle occupe sur les exploitations une fonction de valorisation des zones peu productives sur le plan agronomique.

Ces contraintes sont à l'origine de la sélection de races rustiques pour les brebis. Ces races ont été choisies pour leur endurance, leur sobriété alimentaire, leur capacité à pâturer sur des parcours pauvres, leur aptitude à se reproduire en lutte naturelle toute l'année et à nourrir sans difficulté leur agneau. L'utilisation de béliers de race à viande vient ensuite améliorer la conformation des agneaux destinés à la boucherie.

Ces contraintes conditionnent également le système alimentaire mis en place par l'éleveur qui organise son cheptel en troupeaux homogènes selon les besoins physiologiques des brebis et des agneaux qui seront selon leur situation sur parcours, prairie ou en bergerie.

5.3.2. Une qualité spécifique

La qualité spécifique des agneaux est liée au mode particulier de conduite des troupeaux qui repose sur un système d'élevage économe, valorisant les parcours et adapté aux contraintes locales. En outre, la vie des agneaux du Périgord se déroule en 2 étapes: la période d'allaitement où l'agneau suit sa mère et la période de finition en bergerie où il fait l'objet de toutes les attentions: espace réservé et alimentation de premier choix.

Ce mode particulier de conduite des troupeaux ainsi que la finition des agneaux font que la viande d'agneau présente une couleur claire (blanche à rosée claire), un gras blanc et de consistance ferme. Elle présente un goût fin et délicat d'agneau, pas trop fort, et la texture de la viande n'est pas sèche, elle présente juste ce qu'il faut de jutosité pour donner une impression de fondant. Enfin, le gras de couverture de la viande d'agneau du Périgord est peu épais, son goût est léger, il fond dans la bouche.

5.3.3. La réputation de l'Agneau du Périgord

La réputation de l'agneau du Périgord se vérifie tant dans la tradition de présence des ovins en Périgord que de part sa notoriété auprès des gastronomes.

Les pratiques ont peu évolué depuis le 19^{ème} siècle au cours duquel la présence d'ovins en Périgord est déjà importante. En 1809, le cheptel ovin est estimé à plus de 667 400 têtes. Si la laine reste l'objectif premier de la production, on trouve des traces d'une valorisation au travers de la gastronomie locale.

Les échanges commerciaux ont lieu sur les nombreuses foires. Les plus importantes pouvaient rassembler plus de 1 000 têtes. Dans la 2^{ème} moitié du 19^{ème} siècle, plusieurs écrits montrent une évolution de l'élevage beaucoup plus orientée sur la consommation de viande, avec un encouragement des éleveurs à faire progresser leur race locale vers la production d'agneaux de boucherie. En 1897, les statistiques mentionnent des abattages importants d'agneaux à Périgueux.

L'agneau du Périgord est un mets à caractère festif qui se déguste particulièrement à Noël ou à Pâques, qui se décline sous de multiples formes mais qui a toujours une place de choix dans les repas.

Pour preuve, dès le début du 20^{ème} siècle, une célèbre cuisinière périgourdine hors-paire, appelée «la Mazille», met l'agneau du Périgord à l'honneur dans son livre reprenant plus de 300 recettes locales: «il y a en effet, en Périgord, une race de mouton qui donne une viande excellente à tous points de vue...».

De nombreuses recettes et menus de restaurants sont élaborés avec de l'agneau du Périgord explicitement mentionné.

Référence à la publication du cahier des charges:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/referentiel-IGP-agneau-perigordnov-2009-version-scan.pdf>

Publication d'une demande de modification 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

(2010/C 112/06)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9

«WELSH LAMB»

N° CE: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007

IGP (X) AOP ()

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou de la fiche-résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales (HCC) est l'organisme du secteur gallois de la viande rouge chargé des questions de développement, de promotion et de commercialisation touchant à ce secteur. En juillet 2004, à la demande du gouvernement de l'Assemblée galloise (*Welsh Assembly Government*), le HCC a accepté d'assumer le rôle de gardien de l'indication géographique protégée «Welsh Lamb».

Le HCC a lancé auprès des représentants du secteur une consultation portant sur l'adéquation de l'actuelle IGP «Welsh Lamb», et notamment sur sa valeur ajoutée, sur ses limites et sur les perspectives qu'elle offre pour l'avenir. Les personnes consultées ont été invitées à donner leur avis sur le meilleur moyen d'augmenter autant que possible la valeur de la viande galloise et de tirer parti de l'IGP à cet égard. Il est ressorti de cette consultation que l'IGP devait refléter la situation présente du secteur gallois et que des modifications devaient être apportées qui amélioreraient le suivi et le contrôle de l'IGP.

Modifications proposées

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

4. Description du produit:

Modification	Explication
Suppression de «sélectionnés»	Réduire les risques de confusion quant à la signification de ce terme
Insertion d'une grille de classement des carcasses indiquant le classement et la classe de conformation visés pour l'agneau gallois	Mieux définir le produit «Welsh Lamb» par l'indication des normes auxquelles il doit satisfaire
Insertion de: «L'agneau gallois est issu de races ovines galloises, principalement des races Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Llyn Sheep, Llanwennog, et Radnor. Ces races peuvent être croisées avec les races de bélier Texel ou Suffolk, ou avec toute autre race de mâle reproducteur destiné à la production par croisement terminal d'agneaux primeur.»	Élargir la définition existante, pour tenir compte du fait que la production a été adaptée, sous l'effet des forces du marché, afin de permettre l'utilisation non seulement des races traditionnelles mais aussi d'autres races reconnues pour la production de l'agneau gallois
Insertion de: «destiné à la production [...] d'agneaux primeur, c'est-à-dire de très jeunes moutons qui ne se sont pas reproduits.»	Faire en sorte que seuls les agneaux primeur puissent bénéficier de l'IGP
Insertion de: «Les agneaux sont abattus et transformés dans des abattoirs/établissements de transformation agréés selon les critères du système de vérification établi par le HCC, afin de garantir la protection de l'IGP et son intégrité.»	Garantir la protection de l'IGP Welsh Lamb et son intégrité.

4.1. Preuve de l'origine:

Modification	Explication
Insertion de: «Le HCC est l'organisme du secteur gallois de la viande rouge chargé des questions de développement, de promotion et de commercialisation touchant à ce secteur.» «Le système de vérification du HCC permet de garantir que l'agneau commercialisé sous l'appellation "Welsh Lamb" réponde aux critères du cahier des charges. Tous les abattoirs et établissements de transformation souhaitant utiliser la dénomination doivent chaque année fournir la preuve à l'organisme d'inspection désigné par le HCC que l'agneau répond aux critères du cahier des charges de l'IGP et que l'installation se conforme aux meilleures pratiques. L'agrément est attesté par la délivrance d'un certificat, qui doit être affiché de manière bien visible dans les locaux de l'installation. Le HCC effectue également des contrôles par sondage pour vérifier l'agrément de l'abattoir/de l'établissement de transformation et la bonne utilisation de l'IGP. Les critères du système de vérification du HCC feront l'objet d'une mise à jour constante.» «Toutes les étapes de la production sont consignées dans un registre afin de garantir la traçabilité du produit.» «Les exigences minimales concernant la traçabilité du produit sont les suivantes: animal élevé au pâturage dans le cadre d'une production extensive; registres vétérinaires conformes à la réglementation officielle; traçabilité répondant aux normes reconnues dans le cadre des systèmes de garantie agricole ou à des normes équivalentes; transport et identification de l'abattoir conformes à la réglementation officielle.»	À la demande du gouvernement de l'Assemblée galloise (<i>Welsh Assembly Government</i>), le HCC a accepté d'assumer le rôle de gardien de l'indication géographique protégée «Welsh Lamb». Afin de s'assurer que l'intégrité du produit est garantie par des contrôles et un suivi appropriés, le HCC se réserve le droit de surveiller l'ensemble des installations utilisant l'IGP. Le HCC contrôlera les mentions figurant sur l'étiquetage, au moins une fois par an, pour assurer un suivi de l'IGP. Faire en sorte que les exigences en matière de traçabilité soient conformes aux critères du système de vérification du HCC.

4.2. Méthode d'obtention:

Modification	Explication
Insertion de: «Abattoirs/établissements de transformation agréés selon les critères du système de vérification établi par le HCC»	Veiller à ce que l'intégrité du produit soit garantie par des contrôles et un suivi appropriés
Insertion de: «Les abattoirs et établissements de transformation pouvant prétendre à bénéficier de l'agrément délivré dans le cadre du système de vérification du HCC ne doivent pas obligatoirement être situés dans l'aire géographique délimitée, à savoir le pays de Galles.»	Clarification de la définition du produit «Welsh Lamb»
Insertion de: «conformément au cahier des charges reconnu dans le secteur ou pour satisfaire aux exigences prévues par la législation ou répondre aux demandes des consommateurs.»	Le précédent cahier des charges concernant le parage ne comportait qu'une spécification de la <i>Meat and Livestock Commission</i> , ce qui a été jugé trop restrictif.
Insertion de: «Tous les morceaux doivent être identifiés comme de l'agneau gallois au moyen d'un étiquetage approprié (voir point 4.8).»	Garantir que toutes les pièces d'agneau soient étiquetées conformément au cahier des charges de l'IGP

4.3. Lien:

Modification	Explication
Insertion de texte provenant de la partie sur la preuve de l'origine: «La production extensive d'agneaux joue un rôle important dans l'économie rurale galloise. De nombreux ouvrages attestent tout au long de l'histoire de l'existence d'une production ovine au pays de Galles. Par exemple, les manuscrits de Hafod (n° 16, p. 12) mentionnent la production de viande ovine au 14 ^e siècle, l'œuvre de Guto'r Glyn, poète du 15 ^e siècle, décrit la transhumance des agneaux gallois qu'on amenait dans les Midlands, et les lettres de Morisaid Mon (volume 2, p. 73), écrites en 1758, chantent les louanges de l'agneau gallois. À la fin du 19 ^e siècle, le chef cuisinier Tschumi rapportait que la reine Victoria considérait la viande d'agneau gallois comme la plus tendre et qu'elle ne tolérait pas qu'une autre viande d'agneau soit servie sur les tables de la maison royale. Dès le Moyen Âge, l'agneau gallois était élevé en plein air, ce qui explique pourquoi des races rustiques sont apparues, notamment la race Welsh Mountain, qui a continué de contribuer aux caractéristiques générales du cheptel gallois et donc du produit. De nos jours, l'agneau gallois jouit d'une réputation exceptionnelle partout dans le monde. Les exploitations sont souvent de type familial, ce qui a permis, générations après générations, l'acquisition d'un savoir-faire remarquable dans la production de l'agneau gallois.»	Le texte qui figurait initialement dans la partie consacrée à la preuve de l'origine concernait le lien entre le produit («Welsh Lamb») et l'aire géographique (pays de Galles).

4.4. Étiquetage:

Modification	Explication
Insertion de: «L'indication géographique "Welsh Lamb" doit figurer sur les carcasses, parties de carcasses ou morceaux en association avec la marque déposée par le HCC pour l'agneau gallois et le symbole de l'IGP.»	Garantir que les parties de carcasses et morceaux soient dûment étiquetés et veiller à l'intégrité de l'IGP et de la marque.
Insertion de: «Le HCC établira des lignes directrices détaillées concernant l'étiquetage. Les systèmes d'étiquetage figureront parmi les éléments contrôlés dans le cadre du système de vérification du HCC.»	Faire en sorte que tous les abattoirs et établissements de transformation des viandes sachent où trouver les indications nécessaires concernant l'étiquetage et empêcher toute utilisation abusive de l'IGP.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«WELSH LAMB»

N° CE: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination:**

«Welsh Lamb»

2. **État membre ou pays tiers:**

Royaume-Uni

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. *Type de produit:*

Classe 1.1 — Viandes (et abats) frais

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

Le produit «Welsh Lamb» est une viande provenant d'agneaux nés et élevés au pays de Galles. Les producteurs de «Welsh Lamb» visent, dans la grille de classement des carcasses, la classe de conformation R, ou une classe supérieure, et la classe d'état d'engraissement 3 H, ou une classe inférieure. Voir le tableau ci-dessous.

Grille EUROP de classement des carcasses — Classes visées pour le «Welsh Lamb»

		Classe d'état d'engraissement						
		1	2	3L	3H	4L	4H	5
Classe de conformation	E		x	x	x			
	U		x	x	x			
	R		x	x	x			
	O							
	P							

x indique les objectifs de classement pour le «Welsh Lamb»

L'agneau gallois est issu de races ovines galloises. Il s'agit principalement des races Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lleyn Sheep, Llanwennog, et Radnor. Ces races peuvent être croisées avec les races de bélier Texel ou Suffolk, ou avec toute autre race de mâle reproducteur destiné à la production par croisement terminal d'agneaux primeur, c'est-à-dire de très jeunes moutons qui ne se sont pas reproduits.

L'agneau est sélectionné pour l'abattage lorsque l'éleveur estime qu'il est prêt, soit avant l'âge d'un an. La viande doit provenir d'agneaux nés et élevés au pays de Galles.

Les agneaux sont abattus et transformés dans des abattoirs/établissements de transformation agréés selon les critères du système de vérification établi par le HCC (Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales), afin de garantir la protection de l'IGP et son intégrité. Ce système permet de garantir que l'agneau commercialisé sous l'appellation «Welsh Lamb» réponde aux critères du cahier des charges. Tous les abattoirs et établissements de transformation souhaitant utiliser la dénomination doivent chaque année fournir la preuve à l'organisme d'inspection désigné par le HCC que l'agneau répond aux critères du cahier des charges de l'IGP et que l'installation se conforme aux meilleures pratiques. Le HCC effectue également des contrôles par sondage pour vérifier l'agrément de l'abattoir/de l'établissement de transformation et la bonne utilisation de l'IGP.

La viande est ferme et blanche, présente une belle couleur, et est réputée pour sa saveur douce et succulente.

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

—

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

Les ovins font l'objet d'un élevage extensif dans les pâturages de l'aire géographique délimitée, conformément aux méthodes d'élevage ovin traditionnelles du pays de Galles.

Lorsque des aliments pour animaux sont utilisés à titre de complément dans l'alimentation des ovins, ils doivent si possible provenir de l'aire géographique délimitée.

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

Chaque producteur contrôle son propre troupeau. Les agneaux têtent leur mère et paissent en liberté dans les abondantes prairies de pâturage naturelles de l'exploitation. Les animaux sont vendus soit au prix poids mort à des abattoirs soit sur les marchés de bétail sur pied. La viande doit provenir d'agneaux nés et élevés au pays de Galles, et abattus/transformés dans des abattoirs/établissements de transformation agréés selon les critères du système de vérification établi par le HCC. Les agneaux sont abattus et préparés à l'abattoir conformément au cahier des charges reconnu dans le secteur ou pour satisfaire aux exigences prévues par la législation ou répondre aux demandes des consommateurs.

Les abattoirs et établissements de transformation pouvant prétendre à bénéficier de l'agrément délivré dans le cadre du système de vérification du HCC ne doivent pas obligatoirement être situés dans l'aire géographique délimitée, à savoir le pays de Galles.

Toutes les étapes de la production sont consignées dans un registre afin de garantir la traçabilité du produit.

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

s.o.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

L'indication géographique «Welsh Lamb» doit figurer sur les carcasses, parties de carcasses ou morceaux en association avec la marque déposée par le HCC pour l'agneau gallois et le symbole de l'IGP.

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

Tout le pays de Galles

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

La production extensive d'agneaux joue un rôle important dans l'économie rurale galloise. De nombreux ouvrages attestent tout au long de l'histoire de l'existence d'une production ovine au pays de Galles. Par exemple, les manuscrits de Hafod (n° 16, p. 12) mentionnent la production de viande ovine au 14^e siècle, l'œuvre de Guto'r Glyn, poète du 15^e siècle, décrit la transhumance des agneaux gallois qu'on amenait dans les Midlands, et les lettres de Morisaid Mon (volume 2, p. 73), écrites en 1758, chantent les louanges de l'agneau gallois. À la fin du 19^e siècle, le chef cuisinier Tschumi rapportait que la reine Victoria considérait la viande d'agneau gallois comme la plus tendre et qu'elle ne tolérait pas qu'une autre viande d'agneau soit servie sur les tables de la maison royale.

Dès le Moyen Âge, l'agneau gallois était élevé en plein air, ce qui explique pourquoi des races rustiques sont apparues, notamment la race Welsh Mountain, qui a continué de contribuer aux caractéristiques générales du cheptel gallois et donc du produit.

Le caractère unique du produit s'explique par l'influence des races rustiques galloises traditionnelles qui sont majoritaires dans le cheptel gallois et par la mise en pâture des agneaux dans les vastes prairies naturelles du pays de Galles qui résultent du climat humide et doux et de la topographie de cette région.

Le pays de Galles est bordé par un littoral de 1 200 kilomètres. L'intérieur des terres se caractérise par des paysages en dents de scie où s'enchaînent harmonieusement montagnes, collines, vallées et lacs. Grâce aux fortes précipitations qui le caractérisent, le pays de Galles offre un terrain parfaitement adapté au développement de prairies naturelles. Cette vaste étendue émeraude déroulant un tapis de prairies luxuriantes ornées de bruyères et d'herbes sauvages odorantes croissant naturellement dans le pays explique en grande partie pourquoi l'agneau gallois se distingue par une saveur si particulière.

5.2. *Spécificité du produit:*

Seuls les agneaux nés et élevés au pays de Galles peuvent bénéficier de la dénomination «Welsh Lamb», ce qui atteste du lien direct entre le produit et l'aire géographique dans laquelle il est obtenu.

Afin de garantir au consommateur une qualité constante, l'agneau est sélectionné pour l'abattage lorsque l'éleveur estime qu'il est prêt, soit avant l'âge d'un an. Les producteurs de «Welsh Lamb» visent, dans la grille de classement des carcasses, la classe de conformation R, ou une classe supérieure, et la classe d'état d'engraissement 3 H, ou une classe inférieure.

La viande doit également provenir d'agneaux abattus/transférés dans des abattoirs/établissements de transformation agréés. Les agneaux sont abattus et préparés à l'abattoir conformément au cahier des charges reconnu dans le secteur ou pour satisfaire aux exigences prévues par la législation ou répondre aux demandes des consommateurs.

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):*

Le «Welsh Lamb» est un produit de l'élevage traditionnel extensif qui se fonde sur le savoir-faire acquis par des générations de producteurs.

Le «Welsh Lamb» bénéficie d'un certain nombre d'avantages concurrentiels sur le plan de la production. Les races traditionnelles sont élevées dans un environnement idéal, au moyen de techniques d'élevage traditionnelles éprouvées, complétées par les méthodes d'élevage contemporaines, ce qui confère au produit son caractère propre et unique. Les prairies galloises se distinguent par des précipitations plus fortes, une altitude plus élevée et des sols plus pauvres qu'en Angleterre.

Année après année, génération après génération, le savoir-faire unique de l'éleveur d'ovins gallois en matière d'élevage et de gestion des herbages est mis en pratique dans tout le pays de Galles, principalement dans de petites exploitations familiales, mettant à profit les atouts qu'offre le paysage naturel pour la production d'agneaux de très haute qualité. Au fil des siècles, de par leur dévouement et leur labeur, les éleveurs gallois ont su livrer une production répondant systématiquement à des normes élevées de la manière la plus efficace et la plus soucieuse de l'environnement possible, tout en façonnant le paysage, la culture et l'identité du pays de Galles. De nos jours, l'agneau gallois jouit d'une réputation exceptionnelle partout dans le monde. Les exploitations sont souvent de type familial, ce qui a permis, générations après générations, l'acquisition d'un savoir-faire remarquable dans la production de l'agneau gallois.

Une production et une utilisation herbagère efficaces sont essentielles à la prospérité du secteur de la production d'agneaux au pays de Galles. Dans nombre de régions du pays de Galles, les prairies temporaires sont parsemées de bruyères et d'herbes sauvages odorantes croissant naturellement dans le pays, ce qui contribue à la spécificité de l'agneau gallois.

Référence à la publication du cahier des charges:

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/welsh-lamb.pdf>

Avis à l'attention de M. Mohamed Belkalem et Tayeb Nail, ajoutés par le règlement (UE) n° 372/2010 de la Commission à la liste visée aux articles 2, 3 et 7 du règlement (CE) n° 881/2002 du Conseil instituant certaines mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités liées à Oussama ben Laden, au réseau Al-Qaida et aux Taliban

(2010/C 112/07)

1. La position commune 2002/402/PESC ⁽¹⁾ invite la Communauté (à présent l'Union) à ordonner le gel des fonds et ressources économiques d'Oussama ben Laden, des membres de l'organisation Al-Qaida et des Taliban, ainsi que des personnes, groupes, entreprises et entités qui y sont liés, visés dans la liste qui a été établie conformément aux résolutions 1267(1999) et 1333(2000) du Conseil de sécurité des Nations unies et qui doit être régulièrement mise à jour par le comité des Nations unies créé en application de la résolution 1267(1999).

Figurent sur la liste établie par le comité des Nations unies:

- Al-Qaida, les Taliban et Oussama ben Laden,
- les personnes physiques et morales, entités, organismes et groupes liés à Al-Qaida, aux Taliban et à Oussama ben Laden,
- et
- les personnes morales, organismes et entités appartenant à, contrôlés par ou soutenant de toute autre façon ces personnes, entités, organismes et groupes.

Les actes ou activités indiquant qu'une personne, un groupe, une entreprise ou une entité est «lié(e)» à Al-Qaida, à M. Oussama ben Laden ou aux Taliban englobent:

- a) le fait de participer au financement, à l'organisation, à la facilitation, à la préparation ou à l'exécution d'actes ou d'activités en association avec le réseau Al-Qaida, les Taliban ou Oussama ben Laden, ou toute cellule, filiale ou émanation ou tout groupe dissident, sous leur nom, pour leur compte ou pour les soutenir;
- b) le fait de fournir, vendre ou transférer des armements et matériels connexes à ceux-ci;
- c) le fait de recruter pour le compte de ceux-ci;
- ou
- d) le fait de soutenir, de toute autre manière, des actes commis par ceux-ci ou des activités auxquelles ils se livrent.

2. Le 22 avril 2010, le comité des Nations unies a décidé d'ajouter MM. Mohamed Belkalem et Tayeb Nail à la liste en question. Ces derniers peuvent lui adresser à tout moment une demande de réexamen de la décision par laquelle ils ont été inclus dans cette liste, en y joignant toute pièce justificative utile. Cette demande doit être envoyée à l'adresse suivante:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Pour de plus amples informations, voir <http://www.un.org/sc/committees/1267/delisting.shtml>

⁽¹⁾ JO L 139 du 29.5.2002, p. 4.

3. À la suite de la décision des Nations unies visée au point 2, la Commission a adopté le règlement (UE) n° 372/2010 ⁽¹⁾, qui modifie l'annexe I du règlement (CE) n° 881/2002 du Conseil instituant certaines mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités liées à Oussama ben Laden, au réseau Al-Qaida et aux Taliban ⁽²⁾. La modification, effectuée conformément à l'article 7, paragraphe 1, point a), et à l'article 7 bis, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 881/2002, comporte l'ajout de MM. Mohamed Belkalem et Tayeb Nail à la liste des personnes énumérées à l'annexe I dudit règlement («annexe I»).

Les mesures ci-après, prévues par le règlement (CE) n° 881/2002, s'appliquent aux personnes et aux entités figurant à l'annexe I:

1) le gel de tous les fonds et ressources économiques appartenant aux, en possession de ou détenus par les personnes et entités concernées et l'interdiction (pour tout un chacun) de mettre ces fonds et ressources économiques, directement ou indirectement, à leur disposition ou de les utiliser à leur bénéfice [articles 2 et 2 bis ⁽³⁾];

et

2) l'interdiction d'offrir, de vendre, de fournir ou de transférer, directement ou indirectement, à l'une ou l'autre des personnes et entités concernées, des conseils techniques, une aide ou une formation en rapport avec des activités militaires (article 3).

4. L'article 7 bis du règlement (CE) n° 881/2002 ⁽⁴⁾ prévoit un processus de réexamen lorsque les personnes, entités, organismes ou groupes inscrits sur la liste formulent des observations à propos des raisons de cette inscription. Les personnes et entités ajoutées à l'annexe I par le règlement (UE) n° 372/2010 peuvent demander à la Commission de leur communiquer les raisons de cette inscription. Cette demande doit être envoyée à l'adresse suivante:

Commission européenne
«Mesures restrictives»
Rue de la Loi 200
1049 Bruxelles
BELGIQUE

5. L'attention des personnes et entités concernées est également attirée sur la possibilité de contester le règlement (UE) n° 372/2010 devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 263, quatrième et sixième alinéas, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

6. Les données à caractère personnel des personnes concernées seront traitées conformément aux règles fixées par le règlement (CE) n° 45/2001 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires (à présent de l'Union) et à la libre circulation de ces données ⁽⁵⁾. Les demandes éventuelles, telles que, par exemple, les demandes de renseignements complémentaires ou d'exercice des droits conférés par le règlement (CE) n° 45/2001 (accès aux données à caractère personnel ou rectification de celles-ci, par exemple) doivent être envoyées à l'adresse mentionnée au point 4 ci-dessus.

7. À des fins de bonne administration, l'attention des personnes et entités figurant à l'annexe I du règlement (CE) n° 881/2002 est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), énumérées à l'annexe II du règlement, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser les fonds et ressources économiques gelés pour couvrir des besoins essentiels ou procéder à certains paiements conformément à l'article 2 bis dudit règlement.

⁽¹⁾ JO L 110 du 1.5.2010.

⁽²⁾ JO L 139 du 29.5.2002, p. 9.

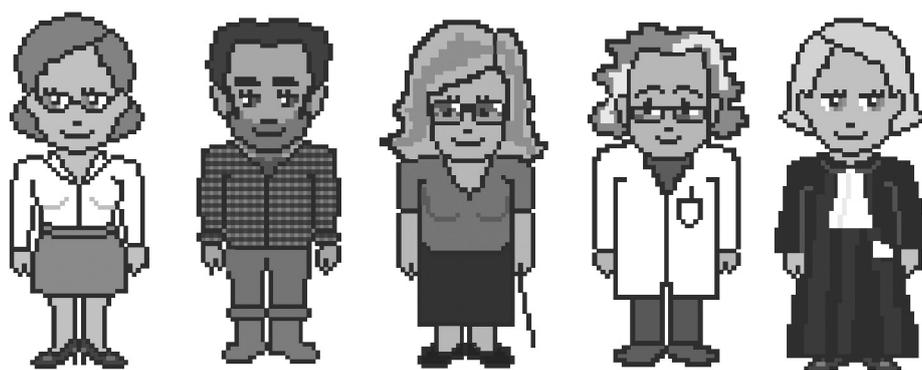
⁽³⁾ L'article 2 bis a été ajouté par le règlement (CE) n° 561/2003 du Conseil (JO L 82 du 29.3.2003, p. 1).

⁽⁴⁾ L'article 7 bis a été ajouté par le règlement (UE) n° 1286/2009 du Conseil (JO L 346 du 23.12.2009, p. 42).

⁽⁵⁾ JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

EU Book shop

Toutes les publications de l'UE
dont vous avez besoin!



bookshop.europa.eu

Prix d'abonnement 2010 (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	1 100 EUR par an
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	770 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, CD-ROM mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	400 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	300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

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*.

Le format CD-ROM sera remplacé par le format DVD dans le courant de l'année 2010.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, 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>

