

Journal officiel

de l'Union européenne

C 253



Édition
de langue française

Communications et informations

53^e année
21 septembre 2010

Numéro d'information Sommaire Page

IV Informations

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

Commission européenne

2010/C 253/01 Taux de change de l'euro 1

V Avis

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

Commission européenne

2010/C 253/02 Avis d'ouverture d'un réexamen intermédiaire partiel des mesures antidumping applicables aux importations de certains sacs et sachets en plastique originaires, entre autres, de la République populaire de Chine 2

2010/C 253/03 Proposition de classement de la plainte CHAP 2010/19 5

FR

Prix:
3 EUR

(suite au verso)

AUTRES ACTES

Commission européenne

2010/C 253/04

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

6



IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

20 septembre 2010

(2010/C 253/01)

1 euro =

| Monnaie | Taux de change | Monnaie | Taux de change | | |
|---------|-----------------------|---------|----------------|-------------------------|-----------|
| USD | dollar des États-Unis | 1,3074 | AUD | dollar australien | 1,3826 |
| JPY | yen japonais | 112,07 | CAD | dollar canadien | 1,3487 |
| DKK | couronne danoise | 7,4474 | HKD | dollar de Hong Kong | 10,1527 |
| GBP | livre sterling | 0,83830 | NZD | dollar néo-zélandais | 1,7937 |
| SEK | couronne suédoise | 9,1780 | SGD | dollar de Singapour | 1,7434 |
| CHF | franc suisse | 1,3160 | KRW | won sud-coréen | 1 518,87 |
| ISK | couronne islandaise | | ZAR | rand sud-africain | 9,3300 |
| NOK | couronne norvégienne | 7,9540 | CNY | yuan ren-min-bi chinois | 8,7783 |
| BGN | lev bulgare | 1,9558 | HRK | kuna croate | 7,2843 |
| CZK | couronne tchèque | 24,675 | IDR | rupiah indonésien | 11 737,59 |
| EEK | couronne estonienne | 15,6466 | MYR | ringgit malais | 4,0569 |
| HUF | forint hongrois | 281,25 | PHP | peso philippin | 57,576 |
| LTL | litas lituanien | 3,4528 | RUB | rouble russe | 40,5500 |
| LVL | lats letton | 0,7091 | THB | baht thaïlandais | 40,203 |
| PLN | zloty polonais | 3,9483 | BRL | real brésilien | 2,2406 |
| RON | leu roumain | 4,2640 | MXN | peso mexicain | 16,7020 |
| TRY | lire turque | 1,9562 | INR | roupie indienne | 59,7650 |

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

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis d'ouverture d'un réexamen intermédiaire partiel des mesures antidumping applicables aux importations de certains sacs et sachets en plastique originaires, entre autres, de la République populaire de Chine

(2010/C 253/02)

La Commission européenne («la Commission») a été saisie d'une demande de réexamen intermédiaire partiel au titre de l'article 11, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne ⁽¹⁾ («le règlement de base»).

1. Demande de réexamen

La demande a été déposée par Greenwood Houseware (Zuhai) Ltd («le requérant»), un exportateur de la République populaire de Chine.

La demande porte uniquement sur l'examen du dumping en ce qui concerne le requérant.

2. Produit concerné

Les produits concernés sont les sacs et sachets en plastique contenant au moins 20 % en poids de polyéthylène dont l'épaisseur des feuilles n'excède pas 100 micromètres (µm) originaires de la République populaire de Chine («le produit concerné»), relevant actuellement des codes NC ex 3923 21 00, ex 3923 29 10 et ex 3923 29 90.

3. Mesures existantes

Les mesures actuellement en vigueur consistent en un droit antidumping définitif institué par le règlement (CE) n° 1425/2006 ⁽²⁾ du Conseil, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 189/2009 ⁽³⁾ sur les importations de certains sacs et sachets en plastique, originaires, entre autres, de la République populaire de Chine.

4. Motifs du réexamen

La demande de réexamen au titre de l'article 11, paragraphe 3, repose sur des éléments de preuve fournis par le requérant, dont il ressort à première vue qu'en ce qui le concerne, les circonstances à l'origine de l'institution des mesures ont changé et que ces changements présentent un caractère durable.

Le requérant a fourni des éléments de preuve dont il ressort à première vue qu'en ce qui le concerne, le maintien de la mesure à son niveau actuel n'est plus nécessaire pour contrebalancer le dumping. Le requérant affirme qu'il remplit les conditions pour obtenir ce statut, en particulier parce qu'il a amélioré sa comptabilité. En outre, le requérant a fourni des éléments de preuve dont il ressort à première vue qu'en raison des changements importants tant dans la structure que dans le processus de production de l'entreprise, il répond désormais aux critères de traitement individuel prévus à l'article 9, paragraphe 5, du règlement de base. La comparaison des prix à l'exportation vers l'Union du requérant avec une valeur normale construite en Malaisie indique que la marge de dumping semble être considérablement plus faible que le niveau actuel de la mesure. Les allégations susmentionnées seront donc vérifiées lors du réexamen.

Par conséquent, le maintien des mesures à leur niveau actuel, qui avait été fixé en fonction du niveau de dumping alors établi, semble ne plus être nécessaire pour contrebalancer le dumping.

5. Procédure de détermination du dumping

Ayant conclu, après consultation du comité consultatif, qu'il existe des éléments de preuve suffisants pour justifier l'ouverture d'un réexamen intermédiaire partiel, la Commission entame un réexamen, conformément à l'article 11, paragraphe 3, du règlement de base.

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

⁽²⁾ JO L 270 du 29.9.2006, p. 4.

⁽³⁾ JO L 67 du 12.3.2009, p. 5.

L'enquête déterminera si le requérant opère désormais dans les conditions d'une économie de marché telle que définie à l'article 2, paragraphe 7, point c) du règlement de base ou satisfait aux conditions pour un traitement individuel tel que défini à l'article 9, paragraphe 5, du règlement de base et évaluera la nécessité de la poursuite, du retrait ou de la modification des mesures existantes à l'égard du requérant.

S'il est constaté que les mesures doivent être abrogées ou modifiées pour le requérant, il peut s'avérer nécessaire de modifier le taux de droit actuellement applicable aux importations du produit concerné provenant d'autres sociétés de la République populaire de Chine qui ne sont pas spécifiquement mentionnées à l'annexe I du règlement (CE) n° 1425/2006.

a) *Questionnaires*

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires à son enquête, la Commission enverra des questionnaires au requérant et aux autorités du pays exportateur concerné. Ces informations et les pièces justificatives doivent parvenir à la Commission dans le délai fixé au point 6 a) i).

b) *Informations et auditions*

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

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

c) *Économie de marché/traitement individuel*

Dans le cas où le requérant présente suffisamment d'éléments attestant qu'il opère dans des conditions d'économie de marché, c'est-à-dire qu'il satisfait aux critères énoncés à l'article 2, paragraphe 7, point c) du règlement de base, la valeur normale sera déterminée conformément à l'article 2, paragraphe 7, point b) dudit règlement. À cette fin, une demande dûment étayée doit être soumise dans les délais spécifiques indiqués au point 6 b) du présent avis. La Commission enverra un formulaire de demande à la société ainsi qu'aux autorités de la République populaire de Chine. Ce formulaire de demande peut également être utilisé par le requérant pour demander un traitement individuel, sur la base des critères énoncés à l'article 9, paragraphe 5, du règlement de base.

d) *Choix du pays à économie de marché*

Si le requérant ne se voit pas octroyer le statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché, mais satisfait aux conditions nécessaires pour bénéficier d'un droit individuel déterminé conformément à l'article 9, paragraphe

5, du règlement de base, un pays à économie de marché approprié sera choisi pour établir la valeur normale en ce qui concerne la République populaire de Chine, conformément à l'article 2, paragraphe 7, point a), du règlement de base. La Commission envisage d'utiliser à nouveau la Malaisie à cette fin, comme dans l'enquête ayant abouti à l'institution des mesures actuelles sur les importations du produit concerné originaire de la République populaire de Chine. Les parties intéressées sont invitées à présenter leurs commentaires à ce sujet dans le délai spécifique précisé au point 6 c) du présent avis.

En outre, si le requérant se voit octroyer le statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché, la Commission peut, le cas échéant, également avoir recours aux conclusions concernant la valeur normale établie dans un pays à économie de marché approprié, par exemple pour remplacer les éléments de coûts ou de prix chinois non fiables nécessaires pour déterminer la valeur normale, si les données fiables requises ne sont pas disponibles en République populaire de Chine. La Commission envisage d'utiliser aussi la Malaisie à cette fin.

6. Délais

a) *Délais généraux*

i) *Pour se faire connaître, fournir les réponses au questionnaire ou toute autre information*

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

ii) *Auditions*

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

b) *Délai spécifique pour la présentation de demandes de statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché et/ou de traitement individuel*

La demande dûment étayée du requérant pour bénéficier du statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché, telle que mentionnée au point 5 c) du présent avis, doit parvenir à la Commission dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

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

Les parties à l'enquête qui le souhaitent peuvent présenter des observations concernant le choix de la Malaisie qui, ainsi qu'il est indiqué au point 5 d), est envisagé comme pays à économie de marché aux fins de l'établissement de la valeur normale pour la République populaire de Chine. Ces commentaires doivent parvenir à la Commission dans les 10 jours qui suivent la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

7. Observations écrites, réponses au questionnaire et correspondance

Toutes les observations et demandes des parties intéressées doivent être présentées par écrit (autrement que sous forme électronique, sauf indication contraire) et mentionner le nom, l'adresse, l'adresse de courrier électronique et les numéros de téléphone et de télécopieur de la partie intéressée. Tous les commentaires écrits, y compris les informations demandées dans le présent avis, les réponses au questionnaire et la correspondance des parties intéressées, fournis à titre confidentiel, porteront la mention «restreint»⁽¹⁾ et seront accompagnés, conformément à l'article 19, paragraphe 2, du règlement de base, d'une version non confidentielle portant la mention «version destinée à être consultée par les parties intéressées».

Adresse de la Commission pour la correspondance:

Commission européenne
Direction générale du commerce
Direction H
Bureau: N-105 4/92
1049 Bruxelles
BELGIQUE
Fax +32 22956505

8. Défaut de coopération

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

S'il est constaté qu'une partie intéressée a fourni des informations fausses ou fallacieuses, ces informations ne sont pas prises en considération et il peut être fait usage des données disponibles, conformément à l'article 18 du règlement de base. Si une partie intéressée ne coopère pas ou ne coopère que partiellement et s'il est fait usage des données disponibles, il peut en résulter pour ladite partie une situation moins favorable que si elle avait coopéré.

9. Calendrier de l'enquête

L'enquête sera terminée conformément à l'article 11, paragraphe 5, du règlement de base dans les 15 mois qui suivent la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent avis n'est pas soumis aux dispositions fixées par l'article 11, paragraphe 7, du règlement de base.

10. Traitement des données à caractère personnel

Toute donnée à caractère personnel collectée dans le cadre de la présente enquête sera traitée en conformité avec les dispositions du règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2000 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données⁽²⁾.

11. Conseiller-auditeur

Il est aussi à noter que, si les parties intéressées estiment rencontrer des difficultés dans l'exercice de leurs droits de défense, elles peuvent demander l'intervention du conseiller-auditeur de la DG Commerce. Celui-ci fait office d'interface entre les parties intéressées et les services de la Commission en proposant, au besoin, une médiation sur des questions de procédure touchant à la protection de leurs intérêts dans l'affaire, en particulier concernant des questions relatives à l'accès au dossier, à la confidentialité, au report des délais et au traitement des points de vue présentés par écrit et/ou oralement. Pour obtenir de plus amples renseignements ainsi que les coordonnées de contact, les parties intéressées peuvent consulter les pages internet du conseiller-auditeur sur le site de la DG Commerce (<http://ec.europa.eu/trade>).

⁽¹⁾ Cette mention signifie que le document est exclusivement destiné à un usage interne. Il est protégé en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 1049/2001 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'accès du public aux documents du Parlement européen, du Conseil et de la Commission (JO L 145 du 31.5.2001, p. 43). Il s'agit d'un document confidentiel au sens de l'article 19 du règlement de base et de l'article 6 de l'accord de l'OMC relatif à la mise en œuvre de l'article VI du GATT de 1994 (accord antidumping).

⁽²⁾ JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

Proposition de classement de la plainte CHAP 2010/19

(2010/C 253/03)

Les services de la Commission ont terminé leur enquête sur la plainte CHAP 2010/19 concernant la rémunération des personnes ne détenant pas la qualification en médecine de base mais ayant accès en Italie à la formation de spécialiste en six domaines spécifiques: biochimie clinique, microbiologie et virologie, pathologie clinique, génétique médicale, science alimentaire et pharmacologie médicale.

Après avoir examiné à la lumière du droit communautaire applicable en la matière la plainte et la documentation transmise par les auteurs des plaintes, les services de la Commission sont parvenus à la conclusion qu'à ce stade, aucune violation de la directive 2005/36/CE ne peut être décelée dans le cas d'espèce.

La directive 93/16/CEE ne s'appliquant qu'aux seuls médecins, l'obligation pour les États membres d'assurer que les médecins spécialistes en formation perçoivent une rémunération appropriée ne s'applique qu'aux personnes ayant achevé la formation médicale de base. Cette obligation découle spécifiquement de la directive 82/76/CEE qui a amendé la directive 75/363/CEE, ces directives ayant été codifiées par la directive 93/16/CEE, elle-même abrogée par la directive 2005/36/CE. Cette dernière directive prévoit elle à son article 25, paragraphe 3 une telle rémunération appropriée pour les médecins ayant achevé la formation médicale de base.

La date ultime de transposition de la directive 82/76/CEE était le 1^{er} janvier 1983. Par arrêt du 7 juillet 1987, la Cour de justice des CE a reconnu que l'Italie avait manqué à ses obligations en ne transposant pas la directive 82/76/CEE dans les délais. Par décret législatif n° 257/91 adopté en 1991 (entré en vigueur le 1^{er} septembre 1991), l'Italie a transposé la directive.

Le fait que l'Italie donne accès à des personnes ayant achevé certaines formations scientifiques autres que la formation médicale de base à certaines formations spécialisées, ne change en rien l'obligation qui incombe aux États membres de garantir une rémunération appropriée à tous les médecins suivant une formation de médecin spécialiste.

Par conséquent et sauf si dans les quatre semaines à compter de la présente publication de nouveaux éléments de nature à mettre en évidence une infraction étaient apportés, les services de la Commission classeront la plainte enregistrée.

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 253/04)

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.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«KARP ZATORSKI»

N° CE: PL-PDO-005-0401-26.04.2007

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Karp zatorski»

2. État membre ou pays tiers:

Pologne

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

Classe 1.7: poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés.

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

Le produit «karp zatorski» (*Cyprinus carpio*) est une forme hybride issue du croisement de la lignée pure de la souche locale (Zator) avec l'une des lignées pures suivantes: hongroise, yougoslave, israélienne (Dor-70) et carpe cuir. La carpe «karp zatorski» est un poisson présenté vivant, vendu frais et non transformé. L'élevage de la carpe «karp zatorski» se pratique exclusivement dans des étangs à carpes en terre, en suivant la méthode de grossissement en deux ans pratiquée à Zator.

Aspect extérieur:

— poids des carpes de consommation: de 1 100 à 1 800 g

— couleur de la robe: olivâtre à bleue-olivâtre

— écaille: écailles miroitantes («miroir») disposées par touches, en bande latérale, ou localisées sous la dorsale.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Composition chimique de la chair:

- matière sèche: 22,50 %
- cendres brutes: 1,23 %
- protéines: 19,25 %
- graisses brutes: 1,55 %

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

—

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

Les poissons vivent principalement sur l'écosystème des étangs. Grâce à la productivité importante des étangs à carpes de l'aire géographique concernée, l'alimentation des poissons s'appuie sur des aliments d'origine naturelle qu'ils trouvent sur place. Les carpes bénéficient, à toutes les étapes de la production, d'un complément de nourriture à base exclusivement de céréales naturelles (blé, orge, triticale, maïs) issues pour 70 % au moins de la zone définie au point 4, et affichant, grâce aux conditions pédo-climatiques spécifiques, des valeurs qualitatives élevées et de très bonnes caractéristiques sanitaires. Au moment de l'achat des céréales, une attention particulière est accordée à la qualité et à la teneur en eau, qui ne peut dépasser 11 %. Le recours à des aliments issus d'autres zones que celle de production de la carpe «karp zatorski», qui n'est pas systématique, intervient uniquement lorsque l'offre disponible dans l'aire géographique définie au point 4 se révèle insuffisante. Alimentation artificielle et compléments nutritifs sont exclus.

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

Toutes les étapes du cycle de production de la carpe «karp zatorski» doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 4. Les poissons issus d'un croisement de la lignée pure de la souche locale (Zator) avec d'autres lignées pures [hongroise, yougoslave, israélienne (Dor-70) et carpe cuir] ont une croissance plus rapide, sont plus résistants aux maladies, présentent une chair de meilleure qualité et sont particulièrement bien adaptés aux conditions naturelles régnant dans l'aire délimitée au point 4. Le cycle de production s'appuie tout entier sur la méthode de grossissement locale, qui se distingue des autres par une durée d'élevage ramenée à deux ans. Le cycle de production de la carpe «karp zatorski» se décompose en 5 étapes:

1. Fraie

Les poissons reproducteurs sont choisis parmi les plus beaux spécimens de l'espèce. La fraie a lieu dans des frayères naturelles en terre (étangs de pose), mais la reproduction artificielle en éclosier est autorisée. Les larves issues de l'éclosion peuplent des étangs d'alevinage ou nourriceries, à distinguer des étangs d'élevage des estivaux.

2. Alevinage

Les larves sont prélevées des étangs de pose et déversées dans des étangs dévolus à l'élevage des alevins estivaux. Il est impératif de maintenir une densité importante dans ces étangs. La mise en charge porte la densité à 200 000 larves/ha. Le prélèvement intervient lorsque le poids des alevins s'établit entre 2 et 4 g.

3. Élevage et hivernage des alevins d'automne

La mise en charge des étangs d'alevinage intervient au mois de juillet; elle se pratique en général avec des alevins d'été, mais il arrive que les larves prélevées dans les étangs de pose y soient directement déversées. Dans les étangs d'alevinage, les poissons se nourrissent des céréales décrites au point 3.4. Au début, elles leur sont proposées sous forme de farines fines puis seront concassées de plus en plus grossièrement au fur et à mesure que les alevins grandissent. L'apport alimentaire se fait trois fois par semaine jusqu'à la fin du mois de septembre. À l'issue de la première saison, les poissons doivent avoir atteint un poids oscillant entre 60 et 150 g. Les alevins d'automne sont alors transférés dans des bassins qui leur sont réservés et où ils passeront l'hiver. Il est important de surveiller les étangs quotidiennement.

4. Mise en charge des étangs pour l'obtention des carpes de consommation

Au printemps, les poissons sont prélevés des étangs d'alevinage pour charger les étangs d'où sortiront les carpes de consommation. Ils sont nourris selon un plan fixe de mai à septembre. La fréquence à laquelle les poissons sont nourris et les quantités reçues atteignent leur maximum aux mois de juin,

juillet et août. Le prélèvement intervient au mois d'octobre. Les poissons sont prélevés et déversés dans des bassins spécialement conçus pour le transport. Une fois transférés, les poissons sont triés en fonction de leur taille, pesés et acheminés vers des bassins d'entreposage spécialisés. Il s'agit de cuves d'une profondeur allant de 1,7 à 2 m, dépourvues de végétation aquatique et disposant d'un bon débit et d'une bonne oxygénation. Grâce à ce dispositif, la chair de la carpe «karp zatorski» est dépourvue de tout goût de vase.

5. Prélèvement des carpes des bassins d'entreposage

En décembre (peu avant les fêtes), les carpes sont prélevées des bassins d'entreposage et acheminées vers les points de vente, où elles sont placées dans des bassins spéciaux oxygénés.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'appellation «karp zatorski» est utilisée aux fins de la commercialisation des poissons vivants: lors de la livraison en gros de poissons dans des cuves de transport au moyen de véhicules motorisés, l'appellation doit figurer sur les factures, sur les bons de livraison, sur les documents d'expédition et éventuellement sur la cuve ou sur le véhicule. Dans les points de vente au détail, les poissons vivants sont conservés dans des cuves spéciales oxygénées sur lesquelles la mention «karp zatorski» est apposée de manière visible.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire de production de la carpe «karp zatorski» correspond au territoire de trois communes situées dans la partie occidentale de la voïvodie de Petite Pologne: Zator et Przeciszów, situées toutes deux dans la circonscription d'Oświęcim (Auschwitz) et Spytkowice située pour sa part dans la circonscription de Wadowice. Cette zone couvre 134 km², sachant que la majeure partie de la production provient du territoire communal de Zator.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Facteurs naturels

Eaux de surface

L'aire de production de la carpe «karp zatorski» se caractérise par la densité du réseau hydrographique: aux rivières déjà nombreuses s'ajoute un maillage dense de petits canaux de drainage et de circulation de l'eau entre les différents étangs. Les étangs piscicoles occupent environ 22 % de la surface du territoire communal de Zator. Ils se caractérisent par une productivité naturelle élevée, autrement dit, par un fort accroissement de la biomasse. Les étangs à carpes situés dans l'aire géographique en question offrent une alimentation naturelle abondante aux poissons: zooplancton, phytoplancton et benthos. La multitude de bassins et la complexité de leur agencement sur le site correspondant à l'aire géographique définie au point 4, a valu à cet endroit le nom de «vallée des carpes».

Eaux souterraines

L'aire de production de la carpe «karp zatorski» se situe dans la région hydrogéologique correspondant aux contreforts des Carpates (ou Basses-Carpates). La nappe phréatique se trouve à une profondeur comprise entre 5 et 10 m. L'épaisseur moyenne de l'aquifère est de 4,8 m, le coefficient d'infiltration de 244 mm/24 heures. Les eaux concernées sont de grande qualité (classe IB).

Climat

L'aire de production de la carpe «karp zatorski» se situe dans la zone climatique d'Europe centrale, dans la partie la plus basse de sa variante carpatique, marquée par des températures plus chaudes. C'est en effet à cet endroit que le climat continental et le climat océanique se rencontrent. Les montagnes toutes proches influencent également les données climatiques. La période de végétation (moyenne journalière supérieure à 5 °C) s'établit à 224 jours, la période de croissance intense (moyenne journalière supérieure à 10 °C), s'étend du début avril à la mi-octobre, et le risque de gelées blanches est écarté 172 jours par an.

Sols

L'aire de production de la carpe «karp zatorski» présente une grande variété de sols: sols bruns et pseudo-podzoliques, alluvions fluviaux, sols argileux, sols à terre noire ainsi que sols tourbeux et marécageux.

Zones rurales protégées

La zone d'élevage de la carpe «karp zatorski» se caractérise en particulier par la qualité de l'air, ainsi que l'abondance de la faune et de la flore, variées et riches en spécimens rares. Les richesses de cet environnement naturel ont conduit l'OTOP [Ogólnopolskie Towarzystwo Ochrony Ptaków (société protectrice des oiseaux polonaise)], sur la base des critères mis en place par Birdlife International, à proposer l'inscription de cette zone — Doliny Dolnej Skawy (PL 125) (vallées de la Basse Skawa) — au sein du réseau Natura 2000 en tant que zone bénéficiant d'une protection spécifique dans le cadre du réseau écologique. Ce système joue un rôle majeur dans la protection des réserves naturelles de l'Union européenne.

Le facteur humain

Les débuts de la pêche et de l'élevage de carpes à Zator remontent au tournant des XI^e et XII^e siècles. C'est depuis cette époque que s'est développée une économie fondée, dans un premier temps, sur la pêche, puis sur la pisciculture. C'est le plus vieux centre de ce type de la région. La densité du réseau hydrographique (avec les rivières Soła, Skawa et la Haute Vistule), les conditions pédologiques favorables à la plantation des quatre principales espèces de céréales à la base de l'alimentation des carpes, la douceur du climat et la possibilité d'acheminer les poissons par voie fluviale vers Cracovie et ses environs ont favorisé l'essor de la pisciculture. Les étangs ont été creusés en chapelet le long des berges. Ils se remplissent et se vident par gravitation, et peuvent notamment être asséchés. La pisciculture connaît un essor flagrant au lendemain du premier conflit mondial. Les étangs détruits durant la guerre sont restaurés, de nouvelles technologies introduites, le commerce du poisson par des acheteurs modestes est réglementé, tandis que la première poissonnerie est ouverte à Cracovie. En 1946, le Trésor de Zator est confié à l'Université Jagellon, ce qui conduit à la création d'un Institut zootechnique chargé du perfectionnement des performances de la carpe.

L'aire géographique décrite au point 4 sert de théâtre à l'élevage d'une lignée indigène, maintenue depuis 1955 comme lignée inbred et jamais commercialisée. Les carpiculteurs locaux et les scientifiques, sur la base de leurs observations, travaux de recherche et de leur expérience, ont mis au point un croisement entre la lignée pure de la souche locale avec d'autres lignées parmi les plus adaptées aux conditions régnant dans cette zone. À partir de 1946 a été progressivement introduite une méthode d'élevage de la carpe fondée sur un système biennal permettant, la première année, de faire passer le poids des poissons de 60 à 150 g avec un taux de survie de 86 %. Cette méthode, qui s'appuie sur la richesse de l'alimentation qui se trouve naturellement dans les eaux de cette zone, a permis de réduire à deux ans le cycle d'élevage de la carpe. On obtient ainsi des carpes pesant entre 1 100 et 1 800 g grâce au fort potentiel de croissance des poissons durant la seconde année du cycle de production. La majeure partie des activités liées à la production de la carpe «karp zatorski» s'effectuent à la main, d'où l'importance de l'expérience et du savoir-faire du personnel. Au fil des ans et de l'expérience acquise, les carpiculteurs acquièrent la faculté d'effectuer les différentes tâches du processus de production, comme opérer une sélection dans le bassin parmi les 200 000 larves présentes par hectare pour réduire la densité du cheptel de sortie, ce qui permet de réduire le risque de propagation de maladies, de limiter les pertes, et d'optimiser l'alimentation naturelle. Il leur faut aussi savoir réduire les aliments à base de céréales à la grosseur adéquate et adapter le dosage en fonction du poids des poissons.

5.2. Spécificité du produit:

Les traits caractéristiques de la carpe «karp zatorski» qui en font un produit d'exception sont les suivants:

- forme râblée,
- coefficient de conversion (poids d'aliment/gain de poids): 2,2-2,4,
- croissance rapide,
- rendement en chair: 61-64 %,
- coefficient de condition de Fulton: 3,9-5,0,

- chair à la saveur délicate, dépourvue de toute odeur de vase et dont l'odeur rappelle le poisson frais,
- indice d'alimentation pour les céréales: 5,
- taux de survie: 86 %,
- résistance aux maladies supérieure à la moyenne.

Deux années de grossissement sont nécessaires pour obtenir un tel produit.

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):*

La qualité exceptionnelle de la carpe «karp zatorski» est intrinsèquement liée à l'environnement naturel propre à l'aire géographique définie au point 4. La carpe «karp zatorski» doit sa qualité non seulement aux propriétés exceptionnelles du milieu naturel, mais également à la tradition locale et à la technique de grossissement et d'élevage. C'est l'interaction de ces différents facteurs qui seule permet d'obtenir des carpes présentant les caractéristiques décrites au point 5.2.

Les facteurs naturels décrits au point 5.1 favorisent l'apparition en quantité suffisante, dans les étangs piscicoles, d'une alimentation naturelle de grande qualité. En outre, les conditions pédoclimatiques présentes sur la zone de production sont propices à la culture de quatre céréales de base. En particulier, grâce à la forte productivité des étangs, la survie des carpes dépend de l'alimentation présente naturellement, sans qu'il soit besoin de recourir à de la nourriture ou des compléments nutritifs artificiels. Grâce à cette forte productivité biologique des étangs qui permet de renoncer aux aliments artificiels contenant des hydrocarbures et fermentant donc facilement, l'apparition d'agents pathogènes susceptibles de provoquer des maladies reste limitée. Cela influe sur la vitalité de la carpe «karp zatorski», ainsi que sur les caractéristiques organoleptiques exceptionnelles du produit, notamment son odeur de poisson frais et sa saveur délicate. Les propriétés de l'aire géographique mentionnées supra ont également une incidence décisive sur l'obtention de poissons caractérisés par un bon indice de conversion et une bonne proportion de chair consommable, comme en atteste la valeur élevée du coefficient de condition évoqué au point 5.2. La production de la carpe «karp zatorski» est étroitement liée à son lieu d'origine, marqué par la proximité naturelle de cours d'eau et de masses d'eau: la rivière avec ses affluents fait que cette zone bénéficie en abondance de l'eau indispensable à l'aquaculture. La topologie a permis la constitution de ce réseau d'étangs si grand et si fonctionnel. Les sols qui accueillent les bassins, les conditions climatiques, notamment la longue période de végétation, ainsi que la qualité de l'alimentation naturelle, présente en abondance, influent directement sur le rendement naturel des étangs (c'est-à-dire la quantité de poisson que l'on peut produire par hectare sans nourrir les poissons), élevé puisqu'il oscille entre 150 et 300 kg/ha.

La carpe «karp zatorski» doit sa qualité et ses propriétés non seulement à l'environnement naturel, auquel celles-ci sont intimement liées, mais également à la tradition et aux techniques d'élevage que l'on observe dans cette zone. Les carpiculteurs locaux, secondés de scientifiques, forts de leur expérience, ont, au fil de leurs observations et de leurs travaux, sélectionné les carpes les mieux adaptées aux conditions naturelles régnant dans cette zone. C'est ainsi qu'est entretenue la lignée pure «karp zatorski» qui est croisée avec d'autres lignées pures [carpe hongroise, yougoslave, israélienne (Dor-70) et carpe cuir]. Les produits de croisement ainsi obtenus se distinguent par de fortes caractéristiques productives telles qu'une capacité élevée de survie et une bonne conversion alimentaire se traduisant par des coefficients alimentaires bas. Les effets d'hétérosis font qu'ils croissent plus vite, sont plus résistants aux maladies, ont une proportion élevée de chair consommable et sont particulièrement bien adaptés aux conditions naturelles locales. L'application d'une méthode de grossissement spécifique, propre à Zator, adaptée aux conditions environnementales de l'aire géographique définie au point 4 garantit l'obtention d'un produit présentant les caractéristiques décrites au point 5.2. En réduisant la durée du grossissement à deux ans, on obtient une carpe jeune, de grande qualité gustative, aux propriétés organoleptiques remarquables, présentant une chair moins grasse que celle des poissons commercialisés à un âge plus avancé, obtenus au terme d'un cycle de production généralement plus long. C'est la jeunesse de la carpe «karp zatorski» qui fait la délicatesse de son goût et qui la distingue des carpes

produites ailleurs. C'est à elle également que l'on doit la qualité de la chair et ses propriétés organoleptiques, si appréciées des consommateurs. Les propriétés de la carpe «karp zatorski» sont reconnues des consommateurs, comme en atteste le prix, de 10 à 15 % supérieur à celui des carpes issues d'autres aires géographiques.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Wnioski-przeslane-do-UE-od-kwietnia-2006-roku>

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>



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR