

Journal officiel

de l'Union européenne

C 129



Édition
de langue française

Communications et informations

54^e année
30 avril 2011

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2011/C 129/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6144 — Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik) ⁽¹⁾	1
2011/C 129/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6202 — Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV) ⁽¹⁾	1

IV *Informations*

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

Commission européenne

2011/C 129/03	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

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

2011/C 129/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6113 — DSM/Sinochem/JV) ⁽¹⁾	3
2011/C 129/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6087 — Orkla/REC) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	4
2011/C 129/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6123 — ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics) ⁽¹⁾	5
2011/C 129/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6163 — AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams) ⁽¹⁾	6
2011/C 129/08	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6148 — BMW/SIXT/DriveNow JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	7

AUTRES ACTES

Commission européenne

2011/C 129/09	Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	8
2011/C 129/10	Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	15
2011/C 129/11	Publication d'une demande en application 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	19



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

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6144 — Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB
Industrie-Elektronik)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2011/C 129/01)

Le 19 avril 2011, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en allemand et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32011M6144.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6202 — Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2011/C 129/02)

Le 13 avril 2011, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
 - sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32011M6202.
-

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

29 avril 2011

(2011/C 129/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,4860	AUD	dollar australien	1,3560
JPY	yen japonais	120,67	CAD	dollar canadien	1,4102
DKK	couronne danoise	7,4576	HKD	dollar de Hong Kong	11,5427
GBP	livre sterling	0,89170	NZD	dollar néo-zélandais	1,8414
SEK	couronne suédoise	8,9140	SGD	dollar de Singapour	1,8205
CHF	franc suisse	1,2867	KRW	won sud-coréen	1 588,61
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	9,7994
NOK	couronne norvégienne	7,7820	CNY	yuan ren-min-bi chinois	9,6456
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,3615
CZK	couronne tchèque	24,223	IDR	rupiah indonésien	12 728,25
HUF	forint hongrois	264,50	MYR	ringgit malais	4,4015
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	63,475
LVL	lats letton	0,7093	RUB	rouble russe	40,6463
PLN	zloty polonais	3,9356	THB	baht thaïlandais	44,387
RON	leu roumain	4,0780	BRL	real brésilien	2,3464
TRY	lire turque	2,2580	MXN	peso mexicain	17,1186
			INR	roupie indienne	65,7030

⁽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 DE
CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.6113 — DSM/Sinochem/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2011/C 129/04)

1. Le 8 avril 2011, 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 Koninklijke DSM NV (Pays-Bas) et Sinochem Group (Chine) créent une entreprise commune au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, par achat d'actions dans la branche existante de Koninklijke DSM NV produisant des anti-infectieux («DAI»).
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Koninklijke DSM NV: nutrition humaine et animale, cosmétiques, produits pharmaceutiques, industrie automobile et transport, revêtements, bâtiment, électricité et électronique,
 - Sinochem Group: agriculture, énergie, chimie, immobilier et finance,
 - DAI: production d'antibiotiques du groupe des bêta-lactamines, de médicaments génériques, d'autres produits anti-infectieux destinés à être commercialisés et vendus en tant que principes pharmaceutiques actifs ou formes finies de dosage.
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.6113 — DSM/Sinochem/JV, à l'adresse suivante:

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

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

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.6087 — Orkla/REC)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2011/C 129/05)

1. Le 15 avril 2011, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Orkla ASA («Orkla», Norvège) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Renewable Energy Corporation ASA («REC», Norvège).

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Orkla: biens de consommation de marque, solutions d'aluminium, énergie renouvelable, matériaux spéciaux et investissement financier,
- REC: solutions héliotechniques.

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. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le 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 postal, sous la référence COMP/M.6087 — Orkla/REC, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.6123 — ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2011/C 129/06)

1. Le 18 avril 2011, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise ArcelorMittal Bremen GmbH («ArcelorMittal Bremen», Allemagne), contrôlée par ArcelorMittal SA («ArcelorMittal», Luxembourg), acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Kokerei Prosper («Kokerei Prosper», Allemagne) par achat d'actifs. En même temps, ArcelorMittal Bremen a l'intention d'acquérir 27,95 % du capital d'Arsol Aromatics GmbH&Co.KG («Arsol», Allemagne).

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— ArcelorMittal: production et vente/distribution de produits sidérurgiques et exploitation minière,

— Kokerei Prosper: production et vente de coke et de sous-produits de la cokéfaction.

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.6123 — ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics, à l'adresse suivante:

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

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

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.6163 — AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2011/C 129/07)

1. Le 19 avril 2011, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise AXA Investment Managers Private Equity Europe («AXA PE», France), appartenant au groupe français AXA, et l'entreprise Permira Holdings Limited («Permira», Guernesey) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun d'Opodo Limited («Opodo», Royaume-Uni), du groupe GO Voyages («GO Voyages», France) et du groupe eDreams («eDreams», Espagne) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Permira: fonds de placement privé détenant, entre autres, eDreams,
- AXA PE: fonds de placement privé détenant, entre autres, GO Voyages,
- Opodo, GO Voyages et eDreams: activité d'agence de voyages.

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.6163 — AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams, 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»).

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.6148 — BMW/SIXT/DriveNow JV)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2011/C 129/08)

1. Le 18 avril 2011, 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 Bayerische Motorenwerke Aktiengesellschaft («BMW», Allemagne) et SIXT Aktiengesellschaft («SIXT», Allemagne) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise DriveNow GmbH & Co. KG («DriveNow», Allemagne) par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- BMW: construction automobile à l'échelle mondiale, gestion du parc automobile pour les entreprises,
- SIXT: location de voitures de courte et longue durée, location d'utilitaires,
- DriveNow: covoiturage (location de voitures de courte durée).

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. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le 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 postal, sous la référence COMP/M.6148 — BMW/SIXT/DriveNow JV, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application 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

(2011/C 129/09)

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.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«NEUFCHÂTEL»

N° CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

IGP () AOP (X)

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 (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- 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]

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

3. **Modification(s):**

3.1. *Description:*

Ce point a été réécrit dans son ensemble pour plus de clarté et de précision.

Ajout des termes «lactique, souple, sans affaissement, ferme sans excès, non collante, non coulante et non granuleuse» pour décrire plus précisément la pâte du fromage.

Au lieu de «Conformément aux usages, il peut être présenté sous les formes suivantes ... 2,4 cm de hauteur» lire «Le «Neufchâtel» se présente sous les formes de: bonde cylindrique, carré, briquette, double bonde, cœur, grand cœur dont la taille découle des formes et dimensions des moules décrit au chapitre 5.».

Ajout de: «À l'issue du délai minimum d'affinage prévu au chapitre 5 relatif à la méthode d'obtention».

L'obligation d'un délai minimum d'affinage prévu au chapitre 5. Méthode d'obtention est reprise en précisant que les poids, les teneurs minimales en matière grasse ou en matière sèche s'appliquent au produit fini à l'issue de ce délai.

3.2. *Preuve de l'origine:*

Cette rubrique précise l'identification de tous les opérateurs et la tenue des registres et déclarations permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

3.3. *Méthode d'obtention:*

Ce point a été réécrit dans son ensemble pour plus de clarté et de précision. Les modifications suivantes sont demandées.

- Ajout de «On entend par troupeau au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation et des vaches tarées. Le troupeau des producteurs de lait destiné à la fabrication de «Neufchâtel» comprend au moins 60 % d'animaux de race normande» et de «Seuls les laits issus des troupeaux précédemment définis peuvent être introduits dans les locaux de fabrication de «Neufchâtel», de la réception du lait à l'affinage des fromages.»

Des conditions de production du lait ont été ajoutées. Elles visent à obtenir une proportion majoritaire de vaches de race locale, la race normande, dans les troupeaux de producteurs. En effet, à l'époque de la reconnaissance en AOC du fromage «Neufchâtel» (1969), les professionnels n'avaient pas jugé nécessaire d'inscrire dans leur décret l'utilisation de la race normande et de son alimentation majoritairement herbagère, car ces pratiques étaient partagées par l'ensemble des éleveurs et ne menaçaient pas d'être remplacées par d'autres. Au cours du temps, des pratiques nouvelles, comme le recours à l'ensilage de maïs et à la race Prim'Holstein sont apparues et se sont développées alors que les producteurs se rendaient de plus en plus compte de l'importance de la race normande et de l'herbe sur la typicité du «Neufchâtel» et son image. Afin de stopper cette dérive, revenir aux conditions qui avaient présidé à l'émergence de la notoriété du produit et renforcer par là-même le lien au terroir du produit, le groupement a souhaité cadrer la méthode d'obtention du lait en fixant une proportion minimale de vaches de race normande et de surface d'herbe affectée au pâturage. Ces nouvelles dispositions permettent ainsi à l'appellation «Neufchâtel» de mieux affirmer son lien à l'origine en prenant en compte l'antériorité de la relation à l'animal des éleveurs de cette région, l'adaptation au milieu de la race locale et les aptitudes de celle-ci à la «fromageabilité» de son lait.

- Ajout de «Le troupeau pâture au moins 6 mois dans l'année. Pendant cette période, le pâturage représente plus de 50 % de la ration de base exprimée sur la matière sèche. (...) Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.»

Ces dispositions définissent les conditions d'alimentation des vaches laitières également dans le but de resserrer le lien du fromage avec son origine. Il est précisé que la ration de base du troupeau provient à hauteur de 80 %, exprimée en matière sèche, de l'exploitation. Il est également précisé les conditions de pâturage des vaches laitières ainsi que les règles de chargement au sein de chaque exploitation (surface minimale de prairies pâturables par vache laitière, surface maximale exploitée en maïs ensilage par vache laitière, conduite des prairies). Ces dispositions visent ainsi à préserver et renforcer la part de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières.

- Ajout de «En fabrication laitière, le stockage du lait à la ferme avant collecte ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne. (...) La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.»

L'ensemble des conditions d'obtention du fromage a été précisé afin de mieux préserver les caractéristiques du produit: le stockage du lait à la ferme jusqu'à sa mise en œuvre est strictement encadré tout comme les conditions d'emprésurage, d'égouttage et de pressage du caillé. Le moulage et le report de la pâte obtenue sont précisément définis ainsi que les conditions d'affinage.

Par ailleurs, l'utilisation des traitements et additifs pour les fromages faisait l'objet d'une réglementation générale. Or, il est observé que des nouvelles techniques dont un certain nombre concerne des traitements et additifs, tels que la microfiltration, la concentration partielle des laits ou les enzymes d'affinage, pouvaient avoir des conséquences sur les caractéristiques des fromages d'appellation d'origine. Certains additifs enzymatiques notamment apparaissent incompatibles avec le maintien des caractéristiques essentielles des productions sous AOP. Il est donc apparu nécessaire de préciser, dans les cahiers des charges de chaque appellation d'origine, les pratiques actuelles concernant l'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication des fromages, ceci afin d'éviter que des pratiques futures non encadrées ne viennent porter atteinte aux caractéristiques des fromages d'appellation.

Enfin, les formats des moules ont été précisés dans ce paragraphe. Cette modification fait suite à une enquête du groupement concernant les dimensions des moules utilisés et propose de substituer ces dimensions plus précises à celles précédemment inscrites dans le cahier des charges et qui portaient sur le fromage fini.

3.4. *Lien avec le milieu géographique:*

Ce point a fait l'objet de précisions et est réorganisé en 3 points. Le maintien de la spécificité du type «Neufchâtel» obtenu par des pratiques autorisées diversifiées y est commenté. L'antériorité et l'importance de la race normande sur la spécificité du «Neufchâtel» sont explicitées (race historique du Pays de Bray dont le lait possède une fromageabilité exceptionnelle à travers sa richesse en caséine et matière grasse).

3.5. *Étiquetage:*

Les mentions devant obligatoirement figurer sur l'étiquetage sont précisées. L'obligation d'utilisation du logo INAO est supprimée.

L'obligation d'utilisation du logo communautaire est ajoutée.

3.6. *Exigences nationales:*

Un tableau présentant les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation est ajouté.

4. **Résumé mis à jour (si nécessaire).**

Référence à la publication du cahier des charges:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«NEUFCHÂTEL»

N° CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité
Adresse: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tél. +33 153898000
Fax +33 153898060
Courriel: info@inao.gouv.fr

2. Groupement:

Nom: Syndicat de défense et de la qualité du fromage Neufchâtel
Adresse: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Tél. +33 232975301
Fax +33 232975306
Courriel: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Composition: producteurs/transformatateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.3 — Fromages

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom:

«Neufchâtel»

4.2. Description:

Le «Neufchâtel» est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte molle lactique légèrement salée, dépourvue d'ouverture, souple, sans affaissement, ferme sans excès, onctueuse et lisse, non collante, non coulante et non granuleuse. Il présente une croûte fleurie de couleur blanche, exempte de cavité.

Le «Neufchâtel» se présente sous les formes suivantes: bonde cylindrique, carré, briquette, double bonde, cœur, grand cœur.

À l'issue du délai minimum d'affinage, le «Neufchâtel» pèse au minimum 100 g pour la bonde, le carré et la briquette; 200 g pour le cœur et la double bonde et 600 g pour le grand cœur.

Il renferme au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

4.3. Aire géographique:

Le pays de Bray, sur une partie des départements de l'Oise et de la Seine-Maritime. Il comprend dans le département de l'Oise (60), la commune de Quincampoix-Fleuzy; dans le département de la Seine-Maritime (76), les communes de Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auwilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La

Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronnelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprie, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullemont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. *Preuve de l'origine:*

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une déclaration d'identification enregistrée par le groupement et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

Les fabricants fermiers tiennent notamment un registre faisant apparaître les quantités de lait empré-surées quotidiennement ou le poids du caillé obtenu, le nombre et le type de fromages fabriqués, le nombre de fromages vendus sous l'appellation «Neufchâtel», et sauf vente directe au consommateur, leur destination justifiée par les factures.

Les fabricants laitiers tiennent notamment un registre faisant apparaître quotidiennement les quantités de lait ou de pâte achetées, par producteur, les quantités de lait ou de pâte mis en œuvre et le nombre de fromages fabriqués, toutes productions confondues, ainsi que le nombre de fromages vendus sous l'appellation «Neufchâtel» et leur destination justifiée par les factures.

Les acheteurs de lait ou de pâte tiennent à la disposition des services de contrôle la liste de leurs fournisseurs de lait ainsi que toute modification de celle-ci.

4.5. *Méthode d'obtention:*

Le «Neufchâtel» est fabriqué à partir de lait entier ultra-frais de vache dont les troupeaux sont constitués principalement de vaches normandes dont l'alimentation majoritairement herbagère est assurée par l'obligation de pâturer au moins six mois par an, la présence minimum d'un hectare de prairie pour 4 vaches laitières à proximité des salles de traite et la limitation de la quantité d'aliments concentrés à 1 800 kg/vache/an. La ration de base du troupeau provient à hauteur de 80 %, exprimée en matière sèche, de l'exploitation.

Ce laitensemencé, faiblement empré-suré coagule pendant 18 à 36 heures. Le caillé lactique est mis à l'intérieur de sacs d'égouttage ou de toiles, puis pressé, malaxé, moulé et salé en surface ou dans la masse, éventuellement ressuyé puis affiné. Placé en caves ou en haloirs à une température comprise entre 10 et 14 °C, il est affiné au minimum 10 jours à partir du jour de moulage pendant lesquels une moisissure blanche caractéristique le recouvre.

4.6. Lien:

Les origines du fromage de «Neufchâtel» remontent au 10^e siècle. Pour Ghislain Gaudefroy, le «Neufchâtel» est parmi les plus anciens fromages normands et s'apparente aux fromages fabriqués dans le pays de Bray qui sont mentionnés, pour la première fois, dans une charte datant de 1037, mais c'est en 1543-1544 que pour la première fois, le fromage de Neufchâtel est cité nommément dans les comptes de l'abbaye de Saint-Amand à Rouen — «il y est question d'un grand fourmage de Neufchâtel.»

Selon Figuiier auteur des «Merveilles de l'industrie» (1876), le «Neufchâtel» était réputé dès le 16^e siècle. L'abbé Decorde (1843) déclare qu'en 1700, il se tenait à Neufchâtel 3 marchés par semaine où le commerce du fromage est très actif.

En 1802 Napoléon I^{er} reçoit un panier de fromage de Neufchâtel (frometons) en hommage. Le congrès de Neufchâtel de 1845 relève que le prix de ce fromage très prospère est de quatre fois supérieur au beurre.

Le XIX^e siècle sera la grande époque de ce fromage, avec le développement des transports et notamment la création du chemin de fer, la demande explose. Ainsi, on le retrouve sur les marchés parisiens (Husson, en 1856, indique une consommation annuelle parisienne de près de trois millions de bondons), mais aussi en Belgique, en Grande-Bretagne et jusque dans les colonies. En 1865 le «Neufchâtel» obtient une médaille d'or au concours de Paris.

Pour éviter certaine contrefaçon, le «Neufchâtel» fait l'objet d'une définition par décret en date du 20 octobre 1936. En 1957, les producteurs fermiers et laitiers de «Neufchâtel» créent un Syndicat.

Le lien au terroir du «Neufchâtel» passe par l'aptitude du territoire à fournir une production laitière herbagère à partir d'un troupeau principalement constitué de vaches de race normande dont le lait est soumis à une technologie fromagère simple et très bien adaptée à la production fermière. L'aptitude herbagère est principalement conditionnée par l'existence prépondérante de sols humides et argileux, régulièrement réalimentés par des précipitations soutenues. Ces sols, associés fréquemment à un relief accidenté, conduisent simultanément à favoriser la présence et la croissance de l'herbe et à interdire les labours. Par ailleurs, le réseau très dense des cours d'eau et la présence de nombreuses mares ont toujours favorisé l'abreuvement des troupeaux au pâturage. En relation avec les hivers rigoureux et prolongés, la période de stabulation est assez longue et l'éleveur brayon doit constituer d'importantes réserves de foin et d'herbe que lui permettent les surfaces prairiales importantes. De plus, la présence des sols développés sur les calcaires du Cénomaniens et du Portlandien inférieur permettent, à côté des prairies, l'établissement de labours qui favorisent l'autonomie alimentaire des élevages laitiers en fourrages grossiers autres que l'herbe. Ainsi, s'est développé un important savoir faire lié à l'élevage laitier.

La race normande est le fruit du travail de sélection des agriculteurs de Normandie. L'animal est adapté au système de production brayon (herbe et pâturage) et fournit un lait riche en matières grasses et protéiques, d'une excellente fromageabilité en pâtes molles. Les éleveurs brayons ont développé et maintenu une technologie fromagère simple, proche de celle des fromages frais, adaptée aux volumes de lait et aux matériels disponibles dans les élevages ainsi qu'à leur rythme de travail. Les savoir-faire fromagers brayons, notamment la succession d'interventions courtes (sauf le moulage) séparée de périodes de 6 à 24 heures et la réalisation d'un égouttage et d'un pressage du caillé avant moulage, donnent sa spécificité au «Neufchâtel» et une place singulière au sein des pâtes molles à croûte fleurie. Le développement de ce savoir-faire marqué par la rapidité de l'affinage est en grande partie lié à la situation géographique du Pays de Bray très favorable aux échanges commerciaux réguliers et rapides. Cette méthode d'élaboration est de plus parfaitement compatible avec la production de nombreux petits ateliers fermiers, spécificité du «Neufchâtel», dont les opérateurs trouvent le temps nécessaire aux autres activités de l'élevage.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité
Adresse: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tél. +33 153898000
Fax +33 153898060
Courriel: info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

L'INAO est une des autorités compétentes au sens du règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions législatives relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Il a notamment pour mission notamment de s'assurer du contrôle du respect des cahiers des charges et, le cas échéant, de prendre les mesures sanctionnant leur méconnaissance.

Nom: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tél. +33 144871717

Fax +33 144973037

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

4.8. *Étiquetage:*

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage d'appellation d'origine contrôlée «Neufchâtel» est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine contrôlée inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition de la mention «Appellation d'origine protégée» ainsi que du logo AOP de l'UE est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Appellation d'origine protégée «Neufchâtel».

Publication d'une demande de modification en application 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

(2011/C 129/10)

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.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«DAUNO»

N° CE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

IGP () AOP (X)

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 (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou 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. Modifications:

3.1. Preuve de l'origine:

Le cahier des charges ou le résumé ont été adaptés aux dispositions prévues par le règlement (CE) n° 1898/2006 en y ajoutant les procédures qui doivent être appliquées par les opérateurs pour apporter la ou les preuves de l'origine.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.2. Méthode d'obtention:

Introduction de méthodes innovantes de récolte des olives destinées à la production d'huile d'olive vierge extra AOP, récolte qui continuera de se faire directement sur l'arbre à l'aide de machines facilitant cette opération, sans incidence sur les drupes et donnant un résultat comparable à la récolte manuelle. En effet, à de rares exceptions près, le plus souvent pour un usage familial, aucun oléiculteur ne recourt à la cueillette manuelle pour la récolte des olives, qui est effectuée directement sur l'arbre au moyen de machines en mesure de garantir le même niveau de qualité à des coûts nettement moins élevés.

Suppression de l'obligation d'effectuer l'opération de pressage dans les différentes sous-zones tout en maintenant la condition à l'intérieur du territoire délimité par le cahier des charges de production. Les nouvelles règles en vigueur qui régissent les activités de transformation et les innovations technologiques ont donné lieu à une réduction du nombre des moulins et à la nécessité de supprimer la restriction qui contraint à effectuer l'opération de pressage à l'intérieur des différentes sous-zones. La possibilité de presser les olives destinées à la production de l'AOP «Dauno» est donc étendue à tout le territoire de la province de Foggia.

3.3. Étiquetage:

Obligation d'indiquer sur l'étiquette à la fois l'année de production des olives et le lot de conditionnement. Il est permis d'indiquer le nom de l'exploitation, du domaine, des fermes ainsi que leur localisation territoriale uniquement si le produit est issu exclusivement d'olives récoltées dans les oliveraies qui font partie de l'exploitation. Les modifications demandées répondent à la nécessité d'une meilleure information du consommateur.

3.4. Exigences nationales:

Sont éliminées les obligations prévues par la loi n° 169 du 15 février 1992 portant réglementation aux fins de la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée des huiles d'olive vierges et vierges extra et par le décret ministériel n° 573/93.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«DAUNO»

N° CE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Adresse: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tél. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
Courriel: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Groupement:

Nom: «Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»
Adresse: Via Dante 27
71100 Foggia FG
ITALIA
Tél. +39 0881707742
Fax +39 0881707742
Courriel: dauniaverde@tin.it
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

4. Cahier de charges:

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

4.1. Nom:

«Dauno»

4.2. Description:

Au moment de sa mise à la consommation, l'huile d'olive vierge extra «Dauno» doit posséder les caractéristiques chimiques et organoleptiques suivantes:

- acidité max.: 0,6 %;
- indice de peroxyde: ≤ 12 mEq O₂/kg;
- polyphénols totaux: ≥ 100 ppm;
- couleur: de vert à jaune;
- odeur: fruitée;
- saveur: fruitée avec une légère sensation éventuelle de piquant et d'amertume.

Les valeurs précitées varient, mais toujours dans des limites plus étroites, pour chacune des indications géographiques admises.

Les autres paramètres physico-chimiques sont conformes à la réglementation de l'UE en vigueur.

4.3. Aire géographique:

L'aire de production de l'huile «Dauno» se situe dans la province de Foggia.

4.4. Preuve de l'origine:

Pour chaque phase du processus de production dans lequel ils interviennent, les opérateurs de la filière (oléiculteur, exploitant du moulin et conditionneur) effectuent des contrôles visant à vérifier la traçabilité du produit. En particulier, l'oléiculteur, au moment de la livraison des olives au moulin, s'assure d'avoir respecté les consignes de culture établies, les rendements et les dates de récolte et de livrer les olives à des moulins agréés pour l'AOP en fournissant des documents de transport ou une documentation équivalente. L'exploitant du moulin recevant les olives vérifie la provenance du produit, l'identification correcte du produit, le respect des dates de récolte, l'adéquation, l'exhaustivité et la correspondance des données figurant dans les documents de transport ou une documentation similaire et veille à stocker le produit dans des zones identifiées à cet effet en fonction de la sous-zone de provenance. Durant le processus de broyage, il veille à enregistrer les données relatives aux opérations de broyage, qui permettent la traçabilité du lot d'huile à partir des lots d'olives broyées. L'huile obtenue est dûment identifiée et séparée en fonction de la sous-zone et des variétés prévues dans le cahier des charges. Elle est ensuite stockée dans des réservoirs idoines portant la mention: «olio dop dauno-variantà delle olive, menzione geografica». Toutes les informations relatives à la date de broyage, aux variétés d'olives, à l'indication géographique, au rendement en huile, etc. sont enregistrées par l'exploitant du moulin dans une documentation spécifique et soigneusement conservées. Le conditionneur, au moment de la réception, vérifie que le lot d'huile appelé à bénéficier de l'AOP «Dauno» est issu d'olives livrées par des oléiculteurs agréés pour l'AOP et broyées dans des moulins agréés pour l'AOP et qu'il est accompagné de la documentation relative à la traçabilité (documents de transport et enregistrements des opérations de stockage et de déplacement des lots d'huile), et veille à enregistrer les données relatives aux opérations de conditionnement qui assurent la traçabilité du lot d'huile.

4.5. Méthode d'obtention:

L'huile d'olive vierge extra «Dauno» est produite à partir d'olives saines récoltées avant le 30 janvier. La production d'olives par hectare ne peut dépasser 10 000 kg dans les oliveraies spécialisées avec un rendement en huile de 25 % au maximum. Pour l'extraction de l'huile, seuls sont autorisés les processus mécaniques et physiques à même de produire des huiles qui respectent le plus fidèlement possible les caractéristiques particulières et initiales du fruit.

4.6. Lien:

La culture de l'olivier dans la province de Foggia remonte certainement à une époque très lointaine. En témoignent notamment les fragments de meules semblables au trapetum de l'époque romaine, conservés dans l'enclave monastique de Santa Maria di Pulsano, à Monte S. Angelo (Gargano), dans une vallée qui descend vers le golfe de Manfredonia et connue sous le nom de «Valle del Campanile». Au XVIII^e siècle, une loi régissant les réserves et le trafic d'huile était édictée par une bulle papale rédigée à Monte S. Angelo. Au cours des siècles, l'olivier a joui dans cette région d'une diffusion et d'un développement considérables, assumant même une importance fondamentale pour l'économie de la zone.

Daunia est le toponyme antique qui désignait autrefois le territoire de la province de Foggia. Les Dauniens étaient en effet les habitants de ladite région. L'oléiculture constitue l'un des principaux secteurs productifs de la région. La culture de l'olivier, qui a vu le jour dans le Gargano, s'est progressivement étendue au reste du territoire de la province. Elle a connu son extension maximale au XVII^e siècle, lorsque l'on comptait déjà des milliers d'hectares, tous de culture spécialisée. Le commerce de l'huile était très intense, principalement par voie maritime. Vers la fin du XVIII^e et pendant tout le XIX^e siècle, la culture de l'olivier s'est étendue rapidement dans les régions les plus variées de la Daunia. Le système d'expansion de la culture dans la province de Foggia, compte tenu de la configuration du territoire, a conduit à la formation d'entités géographiques de production qui, bien que dotées d'une matrice de production commune, présentent des spécificités en ce qui concerne l'image qualitative, dues soit aux différences de pourcentages des variétés entrant dans la composition de l'huile «Dauno», soit à la configuration orographique des quatre zones de culture correspondant aux quatre indications géographiques complémentaires figurant dans le cahier des charges. Il s'agit de: «Dauno Alto Tavoliere», «Dauno Basso Tavoliere», «Dauno Gargano» et «Dauno Sub-Appennino». L'ajout des indications susmentionnées dans la dénomination principale vise essentiellement à préciser et à préserver dans la représentation géographique de l'origine de la production d'huile «Dauno» les différentes réalités territoriales des zones de production de la province de Foggia, qui ont, au fil des ans, acquis une valeur paysagère à fort attrait touristique.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia
Adresse: Via Dante 27
71100 Foggia FG
ITALIA
Tél. +39 0881797279
Fax +39 0881726046
Courriel: eufrasia.spagnoli@fg.camcom.it

4.8. Étiquetage:

Toute indication géographique doit être portée sur l'étiquette dans une taille non supérieure à celle des caractères utilisés pour l'appellation d'origine protégée «Dauno», accompagnée de l'une des indications géographiques complémentaires suivantes: «Alto Tavoliere», «Basso Tavoliere», «Gargano» et «Sub Appennino».

L'utilisation de noms d'exploitations, de domaines, de fermes et leur localisation territoriale, ainsi que la référence au conditionnement dans l'exploitation oléicole sont autorisées uniquement si le produit est issu exclusivement d'olives récoltées dans les oliveraies qui font partie de l'exploitation et doivent être indiquées en caractères d'une taille non supérieure à la moitié de celle des caractères utilisés pour le nom de l'appellation d'origine protégée.

Publication d'une demande en application 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

(2011/C 129/11)

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

«FASOLA WRZAWSKA»

N° CE: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Fasola wrzawska»

2. État membre ou pays tiers:

Pologne

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

3.1. Type de produit:

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

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

Peuvent exclusivement être vendus sous la dénomination «fasola wrzawska» des grains séchés de haricots d'Espagne (*Phaseolus multiflorus*) à rames.

Caractéristiques physiques:

poids allant de 2 100 à 2 900 g pour 1 000 grains, en fonction du type de sol et des conditions météorologiques durant la période de végétation;

les haricots sont uniformément réniformes et aplatis sur leur pourtour, propres, entiers, arrivés à maturité, de forme régulière; leur taux d'humidité ne dépasse pas 18 %, sans qu'ils soient pour autant racornis; ils sont exempts de toute trace de perforation causée par des insectes; ils sont intacts et n'ont pas germé sous l'effet de la température; la peau qui recouvre les grains présente un aspect brillant et une coloration blanche homogène caractéristiques.

Exigences minimales applicables aux haricots avant conditionnement:

- grains brisés (à moitié): pas plus de 0,1 %,
- grains racornis: pas plus de 0,3 %,
- matières étrangères: pas plus de 0,05 % (quantité maximale de terre: 0,02 %),
- grains cariés et moisis: pas plus de 0,2 %,
- la proportion de grains ne présentant pas une coloration homogène ne dépasse pas 0,6 %, sachant que la proportion totale de haricots ne remplissant pas les exigences définies ne peut excéder 1,25 % en poids.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

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

—

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

—

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

Toutes les étapes de la production du haricot blanc «fasola wrzawska» doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 4. Seules sont utilisées des graines de haricot d'Espagne (*Phaseolus multiflorus*) à rames issues de la zone où est cultivé le haricot «fasola wrzawska».

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

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

Le haricot blanc «fasola wrzawska» est cultivé dans la Voïvodie des Précarpates, sur le territoire des communes suivantes:

- Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń, Zalesie Gorzyckie (commune de Gorzyce), dans le district de Tarnobrzeg,
- Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie dans la commune de Zaleszany,
- Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów, Orzechów, dans la commune de Radomyśl nad Sanem,

les communes de Zaleszany et de Radomyśl nad Sanem dépendant du district de Stalowa Wola.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

5.1.1. **Facteur naturel**

Le haricot en question est cultivé dans une zone correspondant à la plaine de Tarnobrzeg et à la vallée du Bas-San. Cette aire est délimitée au Nord-Ouest par la Vistule. Elle est traversée pour ainsi dire en son milieu par le San, qui se jette dans la Vistule aux environs de la localité de Wrzawy. Cette zone constitue la partie septentrionale du bassin de Sandomierz.

Le climat du bassin de Sandomierz, qui est un climat de plaine, se caractérise par des étés longs, chauds et secs et des hivers doux, ainsi que par des précipitations relativement faibles. La moyenne annuelle des précipitations s'établit aux alentours de 600 mm (pour la période 1985-1996, elle s'est échelonnée entre 523 mm et 628 mm), dont plus de 230 mm durant la période de végétation.

La température moyenne annuelle atteint des valeurs comprises entre 7,7 et 8,0 °C. L'été, au mois de juillet, le plus chaud de l'année, la température diurne s'établit autour de + 18 °C. Le mois le plus froid est janvier, avec une température moyenne de - 4 °C.

Les journées sont en majorité très chaudes et ensoleillées, à moins d'une faible nébulosité, ou encore très chaudes sans précipitations. Les journées marquées par un temps doux et ensoleillé sont relativement nombreuses. Le risque de gelées blanches y reste longtemps écarté.

Le voisinage de deux grands cours d'eau contribue de manière décisive à la création d'un microclimat caractéristique, spécifique à la confluence de la Vistule et du San, influant sur la période de végétation (avec une température moyenne de 5 °C), qui s'étend sur près de 220 jours, soit 25 jours de plus que dans les zones limitrophes. Le bassin de Sandomierz est entouré par le plateau de Petite Pologne, les collines de Roztocze, et par le piémont des Carpathes polonaises, une telle disposition du relief limitant la présence de vents violents dans cette zone.

L'aire géographique délimitée au point 4 se situant à une altitude plus basse que les régions avoisinantes, elle se trouve à l'abri des vents forts susceptibles d'y souffler. Les sols sont dans cette aire essentiellement alluvionnaires, nés de l'accumulation de sédiments en couches successives au fur et à mesure des crues, autrefois fréquentes à cet endroit, de la Vistule et du San d'une part, et de cours d'eau de moindre importance tels que les rivières Łęg, Trześniówka ou encore Osa d'autre part. Ils sont parmi les plus fertiles, de ceux que l'on trouve principalement dans les vallées fluviales, connus sous le nom d'alluvions fluviales des bords de la Vistule, classés principalement dans la catégorie des terres à froment et à betterave sucrière (complexe de qualité «très bonne» et «bonne»), et dans celle des terres fromentales (complexe de qualité «bonne»), ainsi que dans la catégorie des terres «froides» favorables à la culture du seigle (complexe de qualité «très bonne» et «bonne»).

L'aire ainsi délimitée se caractérise également par la fréquente présence de brumes au printemps et à l'automne. Les nappes de brouillard atténuent ainsi l'écart très marqué entre températures diurnes et nocturnes. La proximité des deux grands cours d'eau que sont la Vistule et du San empêche tout déficit en eaux de surface.

5.1.2. Le facteur humain

Les producteurs locaux ont perfectionné au fil du temps le processus de culture du haricot, tout en s'efforçant de ne pas perdre ce savoir-faire, afin de ne pas perturber l'équilibre du milieu naturel. Le savoir-faire local réside notamment dans les pratiques et méthodes culturales, le choix et la confection des supports ou tuteurs, la détermination du moment favorable pour réaliser le semis, les méthodes de tuteurage, la détermination du moment optimal pour couper les plants, ou encore les règles permettant de déterminer si les gousses sont bonnes à être égrenées. Le nombre d'opérations à réaliser manuellement tout au long du processus de production du haricot «fasola wrzawska» témoigne du grand savoir-faire des producteurs locaux. Sont réalisées à la main les opérations suivantes: la préparation des tuteurs, le semis des haricots, le buttage (élimination des mauvaises herbes et binage), le tuteurage, la récolte et le tri.

Chacune des étapes de la production s'appuie sur des méthodes traditionnelles typiques de cette région, la plupart des gestes étant réalisés à la main, d'où l'importance capitale du savoir-faire local. Avant de commencer la culture à proprement parler, il faut choisir et préparer les tuteurs (ou piquets) sur lesquels viendront s'enrouler les plantes.

Les tuteurs sont implantés dans le champ selon un certain écartement, qui aura une influence décisive sur la croissance et le développement harmonieux du haricot.

Il existe différentes façons de conduire la vrille du haricot «fasola wrzawska». Nous en citons ici quelques unes à titre d'exemple: sur des tuteurs verticaux, sur des câbles attachés à du fil tendu entre des piquets, sur des tuteurs soutenus par du fil tendu. Le haricot «fasola wrzawska» sèche à l'air libre; la récolte se fait en plusieurs passages, au fur et à mesure que les gousses arrivent à maturité. Les grains secs sont alors battus et émondés à la main. Les haricots doivent être stockés dans des endroits propres, secs, bien ventilés et exempts de parasites et d'odeurs étrangères. L'ensachage n'est autorisé que dans des sacs perméables à l'air.

5.2. Spécificité du produit:

Le haricot «fasola wrzawska» se distingue par les caractéristiques suivantes:

- un grain de grande taille comparativement aux autres haricots d'Espagne à rames (*Phaseolus multiflorus*); poids allant de 2 100 à 2 900 g pour 1 000 grains en fonction du type de sol et des conditions météorologiques durant la période de végétation, soit un poids de 40 à 90 % supérieur à celui des autres variétés de haricot d'Espagne;
- capacité d'absorption de l'eau supérieure de 20 % à celle observée sur les haricots cultivés en dehors de l'aire délimitée au point 4;
- finesse de l'enveloppe — la peau représente, en poids ou en volume, un pourcentage de 20 % inférieur à ce qu'on observe sur les haricots de la même variété cultivés en dehors de l'aire géographique en question;
- goût sucré (confirmé par test en laboratoire d'analyse sensorielle);

- odeur caractéristique — naturelle, authentique, exempte de toute odeur de moisissure ou de pourriture et de toute autre odeur étrangère;
- structure et consistance — grain tendre et fondant, dépourvu de tout goût «farineux»;
- temps de cuisson — inférieur de 10 minutes environ à celui que nécessitent d'autres variétés poussant ailleurs que sur l'aire géographique délimitée au point 4.

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 haricot blanc «fasola wrzawska» est le produit de la combinaison unique de facteurs naturels (conditions pédoclimatiques) et du savoir-faire local, seule susceptible de garantir la qualité inégalable du produit.

L'aire sur laquelle est cultivé le haricot blanc «fasola wrzawska» se distingue par la grande qualité de ses sols, constitués d'alluvions, bénéficiant de conditions hydriques régulées, ainsi que par son microclimat, inhérent à la proximité de deux grands cours d'eau, la Vistule et le San. Ces caractéristiques, associées au savoir-faire des producteurs, tenus d'observer certaines règles pour le tuteurage, notamment quant à l'espacement à respecter entre chaque rang et entre chaque tuteur sur un même rang, permettent une croissance harmonieuse, gage d'une récolte abondante de haricots, dépassant largement le rendement obtenu à partir de la même variété ailleurs que dans l'aire géographique délimitée au point 4. Cette zone bénéficie de températures plus chaudes que dans le voisinage; l'absence de gelées précoces ou tardives y allonge la période de végétation; plaine protégée par le relief alentours, les vents s'y font plus modérés, un facteur essentiel quand on sait combien cette plante n'aime pas le vent. L'alliance de ces facteurs et du savoir-faire des producteurs, qui effectuent la récolte à la main en ramassages successifs, au fur et à mesure que les grains arrivent à maturité, et laissent sécher les grains à l'air libre, permet d'obtenir un produit présentant la structure et la consistance voulues, et caractérisé par la finesse de son enveloppe.

La combinaison de ces paramètres, facteurs naturels et facteur humain confondus, conduit à l'obtention de ce haricot blanc aux caractéristiques très appréciées au regard de ses qualités culinaires. Une période végétative allongée, durant laquelle dominant les journées ensoleillées, permet la synthèse de grandes quantités de glucides. Cette corrélation forte, alliée au savoir-faire des producteurs lorsqu'il s'agit de décider de l'opportunité de récolter les grains en fonction de leur degré de maturation, permet d'obtenir une teneur en glucides optimale, garante du goût sucré qui caractérise le haricot blanc «fasola wrzawska». Le séchage des grains dans les conditions requises, associé au choix judicieux d'un lieu pour l'entreposage réunissant les conditions de stockage définies, permettront au haricot «fasola wrzawska» de développer son odeur caractéristique. Le battage et le tri réalisés manuellement garantissent quant à eux le respect d'exigences qualitatives strictes.

Le séchage naturel, garantie d'un faible taux d'humidité, s'effectue sans que le processus ne soit forcé artificiellement, de sorte que l'enveloppe reste lisse et que la perte de volume est harmonieuse. Cette manière de procéder garantit l'obtention d'un haricot qui gonflera bien une fois réhydraté, de structure et de consistance délicates, et qui réclamera un temps de cuisson réduit par rapport aux autres haricots à rames cultivés en dehors de l'aire géographique délimitée au point 4.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

Publication d'une demande en application 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

(2011/C 129/12)

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

«RHEINISCHES APFELKRAUT»

N° CE: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Rheinisches Apfelkraut»

2. État membre ou pays tiers:

Allemagne

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

3.1. Type de produit:

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

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

Un sirop concentré de pommes et de poires fraîchement récoltées.

La production est effectuée uniquement à partir de pommes et de poires entières. Seules des pommes et des poires saines et à pleine maturité sont transformées. Si la transformation a lieu au moment des récoltes, donc de la fin de l'été à la mi-novembre, des fruits frais sont utilisés. Si elle a lieu au printemps, seuls des fruits entiers sont utilisés dans ce cas également, et non des produits semi-finis. Les fruits proviennent uniquement d'entrepôts frigorifiques. Pour un kilogramme de produit fini, au moins 2,7 kilogrammes de produit brut (fruits), dont au moins 2,1 kilogrammes de pommes, sont utilisés. Contrairement à la confiture, le «Rheinisches Apfelkraut» est produit uniquement à partir du jus de fruit, donc sans autres constituants végétaux. Un contrôle visuel d'hygiène, de pourriture et d'infestation parasitaire est exécuté au moment de la réception des marchandises.

Un nettoyage de la matière première est effectué dans un bain d'eau avant la préparation. Les pommes et les poires entières sont alors cuites en douceur et à pression normale. Le moût est ensuite pressé. Le jus est filtré.

Dans l'évaporateur, l'eau est extraite du jus filtré en douceur et sous vide. La teneur en matière sèche du produit semi-transformé est de 58 °Brix à 62 °Brix. Après cette étape du processus de fabrication, et si nécessaire après stockage du produit intermédiaire dans de grands réservoirs à maximum 10 °C, du sucre et de la pectine peuvent être ajoutés selon la recette traditionnelle de la spécialité.

Le contrôle final a lieu lors du mesurage de la teneur en matière sèche. Le produit peut être directement rempli à chaud et mis en vente.

L'adjonction maximale de sucre autorisée est de 400 g de sucres pour 1 000 g de produit fini. Le «Rheinisches Apfelkraut» peut aussi être produit exclusivement à partir de pommes et sans sucres ajoutés.

Aspect: masse gélatineuse brun foncé

Goût: goût de pomme aigre doux

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Arôme: sucré

Teneur finale en sucres (tolérance ± 3 %):

Saccharose 9 %

Glucose 21 %

Fructose 28 %

Degrés Brix (produit fini): 65-68

pH: de 3,1 à 3,7

Teneur en eau: 35 % (± 3 %)

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

—

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

—

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

L'ensemble du processus de fabrication a lieu dans l'aire géographique délimitée, où seules des pommes et des poires saines et à pleine maturité, fraîches ou provenant d'entrepôts frigorifiques, sont transformées.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

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

La Rhénanie, c'est-à-dire: en Rhénanie-du-Nord-Westphalie toute la subdivision administrative de Cologne et dans la subdivision administrative de Düsseldorf la circonscription de Mettmann, Düsseldorf ville, la circonscription de Neuss, Mönchengladbach ville, la circonscription de Viersen, Krefeld ville, la circonscription de Kleve, la circonscription de Wesel; ainsi qu'en Rhénanie-Palatinat, les circonscriptions de Ahrweiler et de Mayen-Coblence.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Le «Rheinisches Apfelkraut» est un produit traditionnel de Rhénanie. La Rhénanie présente toutes les conditions requises pour la croissance d'arbres fruitiers. Une importante zone de culture fruitière s'y est développée au cours des siècles. À l'heure actuelle, la part des vergers est très élevée, tout comme le nombre des variétés de pommes. Les conditions climatiques favorisent la culture des variétés ayant le bon équilibre entre acidité et pectines naturelles pour la fabrication d'un produit à tartiner optimal.

C'est justement pour conserver les fruits tombés, qu'on a toujours élaboré traditionnellement l'«Apfelkraut» dans cette région. La quasi-totalité des exploitations agricoles ont, dans les siècles passés, confectionné leur propre «Apfelkraut» artisanal, doux et aromatique, pour avoir en hiver la possibilité d'édulcorer des denrées alimentaires. La méthode de production traditionnelle, à savoir la méthode de cuisson douce et à pression normale et notamment la connaissance du juste dosage entre les nombreuses variétés de pommes pour obtenir le bon équilibre pectines/acidité, s'est transmise de génération en génération. La production d'«Apfelkraut» est ainsi particulièrement favorisée par les conditions naturelles de la Rhénanie, qu'elles soient d'ordre climatique, météorologique ou autre. Forte de ces conditions favorables et de la tradition, la population locale a acquis une expérience particulière de l'élaboration du produit. Il est principalement utilisé comme produit à tartiner sucré, comme ingrédient de pâtisserie ou de cuisson (par exemple pour le «Sauerbraten», rôti de viande marinée lui aussi typiquement rhénan) et comme garniture pour les «Rievkooche», crêpes tout aussi traditionnelles et typiques de Rhénanie.

5.2. Spécificité du produit:

Le «Rheinisches Apfelkraut» est aujourd'hui encore produit de manière traditionnelle, c'est-à-dire en procédant au dosage soigneux des nombreuses variétés de pommes lors de la composition du mélange et à la cuisson en douceur et à pression normale, qui a été transmise de génération en génération. L'élaboration a lieu exactement selon la recette éprouvée des anciens, qui garantit l'excellente qualité du produit, c'est-à-dire un goût équilibré et une tartinabilité optimale.

La zone de culture fruitière séculaire et la technique de production appliquée depuis des générations font la renommée toute particulière de l'«Apfelkraut» produit en Rhénanie. Il est surtout connu en Rhénanie, mais aussi au delà, comme le confirment les avis des autorités compétentes, la présence du produit sur les menus, dans les recettes de cuisine et dans les gammes de produit des magasins en ligne. La spécialité occupe une place de choix dans la cuisine rhénane comme produit à tartiner et comme ingrédient de pâtisserie et de cuisson. L'utilisation du «Rheinisches Apfelkraut» s'inscrit dans une longue tradition et est aujourd'hui encore fortement ancrée dans le milieu de la gastronomie et dans les esprits des consommateurs. Il est mentionné comme ingrédient dans la recette du «Rheinischer Sauerbraten».

La production est effectuée uniquement à partir de pommes et de poires entières. Seules des pommes et des poires saines et à pleine maturité sont transformées. Si la transformation a lieu au moment des récoltes, donc de la fin de l'été à la mi-novembre, des fruits frais sont utilisés. Si elle a lieu au printemps, seuls des fruits entiers sont utilisés dans ce cas également, et non des produits semi-finis. Les fruits proviennent uniquement d'entrepôts frigorifiques.

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 lien particulier entre le produit et son territoire de fabrication se situe dans la réputation dont jouit le «Rheinisches Apfelkraut». La zone de culture fruitière séculaire et la technique de production appliquée depuis des générations font la renommée toute particulière de l'«Apfelkraut» produit en Rhénanie. Il est surtout connu en Rhénanie, mais aussi au delà.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

Markenblatt Vol. 4 du 25 janvier 2008, partie 7a-aa, p. 26195

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/86>

RECTIFICATIFS

Rectificatif aux renseignements communiqués par les États membres sur les aides d'État accordées conformément au règlement (CE) n° 800/2008 de la Commission déclarant certaines catégories d'aide compatibles avec le marché commun en application des articles 87 et 88 du traité (règlement général d'exemption par catégorie)

(«Journal officiel de l'Union européenne» C 78 du 11 mars 2011)

(2011/C 129/13)

Page 38, aide d'État n° SA.32308 (11/X):

au lieu de: «Lien internet vers le texte intégral de la mesure d'aide:

http://www.bundesfinanzministerium.de/nr_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a,property=publicationFile.pdf»,

lire: «Lien internet vers le texte intégral de la mesure d'aide:

http://www.juris.de/jportal/docs/news_anlage/jpk/fub/mat/bgbl110s1885.pdf

et

http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz_63_029.htm»

2011/C 129/12	Publication d'une demande en application 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	23
---------------	--	----

Rectificatifs

2011/C 129/13	Rectificatif aux renseignements communiqués par les États membres sur les aides d'État accordées conformément au règlement (CE) n° 800/2008 de la Commission déclarant certaines catégories d'aide compatibles avec le marché commun en application des articles 87 et 88 du traité (règlement général d'exemption par catégorie) (JO C 78 du 11.3.2011)	26
---------------	--	----



Prix d'abonnement 2011 (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 + DVD 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, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	400 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition 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 DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les 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>

