

Journal officiel

de l'Union européenne

C 304



Édition
de langue française

Communications et informations

54^e année
15 octobre 2011

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2011/C 304/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6330 — Ugitour/Caisse des Dépôts et Consignations/Sogecap/Portefeuille Immobilier) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informations*

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

Commission européenne

2011/C 304/02	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

2011/C 304/03	Décision de la Commission du 14 octobre 2011 instaurant le groupe des experts nationaux du charbon (GENC)	3
---------------	---	---

2011/C 304/04	Communication de la Commission dans le cadre de la directive 2007/23/CE du Parlement européen et du Conseil relative à la mise sur le marché d'articles pyrotechniques ⁽¹⁾ (<i>Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la directive</i>)	5
---------------	---	---

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

Service européen pour l'action extérieure

2011/C 304/05	Décision de la haute représentante de l'Union pour les affaires étrangères et la politique de sécurité du 15 juin 2011 relative aux règles de sécurité applicables au service européen pour l'action extérieure	7
---------------	---	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2011/C 304/06	Informations communiquées par la Hongrie concernant la mise en œuvre de la directive 2010/35/UE du Parlement européen et du Conseil	12
2011/C 304/07	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	12
2011/C 304/08	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	13
2011/C 304/09	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	14

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2011/C 304/10	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	15
2011/C 304/11	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
2011/C 304/12	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
2011/C 304/13	Avis à l'attention d'Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai, ajouté par le règlement (UE) n° 1024/2011 de la Commission à la liste visée aux articles 2, 3 et 7 du règlement (CE) n° 881/2002 du Conseil instituant certaines mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités liées au réseau Al-Qaida	26



II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6330 — Ugitour/Caisse des Dépôts et Consignations/Sogecap/Portefeuille
Immobilier)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2011/C 304/01)

Le 11 octobre 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 français 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 32011M6330.
-

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

14 octobre 2011

(2011/C 304/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3807	AUD	dollar australien	1,3467
JPY	yen japonais	106,42	CAD	dollar canadien	1,4010
DKK	couronne danoise	7,4456	HKD	dollar de Hong Kong	10,7384
GBP	livre sterling	0,87480	NZD	dollar néo-zélandais	1,7317
SEK	couronne suédoise	9,1395	SGD	dollar de Singapour	1,7529
CHF	franc suisse	1,2388	KRW	won sud-coréen	1 597,23
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,8569
NOK	couronne norvégienne	7,7455	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,8178
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,4728
CZK	couronne tchèque	24,740	IDR	rupiah indonésien	12 229,36
HUF	forint hongrois	292,70	MYR	ringgit malais	4,3195
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	59,807
LVL	lats letton	0,7054	RUB	rouble russe	42,7515
PLN	zloty polonais	4,3100	THB	baht thaïlandais	42,484
RON	leu roumain	4,3288	BRL	real brésilien	2,4042
TRY	lire turque	2,5391	MXN	peso mexicain	18,4109
			INR	roupie indienne	67,6820

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

DÉCISION DE LA COMMISSION**du 14 octobre 2011****instaurant le groupe des experts nationaux du charbon (GENC)**

(2011/C 304/03)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne (ci-après «le TFUE»),

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 194 du TFUE dispose que la politique de l'Union dans le domaine de l'énergie vise, dans un esprit de solidarité entre les États membres, à assurer le fonctionnement du marché de l'énergie et la sécurité de l'approvisionnement énergétique dans l'Union.
- (2) La communication de la Commission du 10 novembre 2010 intitulée «Énergie 2020 — Stratégie pour une énergie compétitive, durable et sûre»⁽¹⁾, tout en rappelant que les États membres doivent encore éliminer progressivement les subventions préjudiciables à l'environnement, reconnaît le potentiel de développement des ressources indigènes en combustibles fossiles de l'UE afin de fournir aux entreprises et aux consommateurs européens de l'énergie sûre et durable à des prix compétitifs.
- (3) La décision 2010/787/UE du Conseil prévoit l'élimination progressive des aides à la production de charbon dans les mines non compétitives d'ici au 31 décembre 2018.
- (4) Étant donné la part du charbon dans l'approvisionnement en énergie de l'Europe, il convient que la Commission mette sur pied un groupe d'experts pour l'aider à surveiller les marchés du charbon ainsi que pour permettre des échanges constants d'informations entre les États membres et l'UE.
- (5) En vertu de l'article 8 du règlement (CE) n° 405/2003 du Conseil du 27 février 2003 relatif à la surveillance communautaire des importations de houille originaire de pays tiers⁽²⁾, un groupe d'experts du charbon — le groupe des experts nationaux du charbon (GENC) — s'est réuni régulièrement entre 2003 et 2010.
- (6) Le règlement (CE) n° 405/2003 est arrivé à expiration le 31 décembre 2010 sans avoir été remplacé.
- (7) Dans le souci de prolonger la bonne coopération au sein du GENC instauré aux fins du règlement (CE) n° 405/2003, un nouveau groupe d'experts dans le domaine du charbon devrait reprendre le même nom.
- (8) Il convient que le GENC continue à faciliter la coopération et les consultations entre les autorités des États membres chargées des questions de politique de l'énergie ayant trait au charbon, d'une part, et la Commission, d'autre part, sur tous les aspects de la chaîne de valorisation du charbon, sans pour autant faire double emploi avec d'autres groupes spécifiques consultatifs créés par la Commission.
- (9) Il convient en outre que le GENC facilite, dans le contexte du dialogue plus large avec les parties prenantes sur les questions relatives à l'énergie, les échanges de bonnes pratiques dans le domaine de la production et de l'utilisation du charbon, sans toutefois faire double emploi avec les travaux des groupes d'experts et des autres groupes existants, y compris ceux qui ont été institués par des actes législatifs, et tout en respectant pleinement les règles en matière de concurrence et d'aides d'État prévues aux articles 101 à 109 du TFUE ainsi que dans la décision 2010/787/UE.
- (10) Le GENC devrait être composé des autorités des États membres chargées des questions de politique de l'énergie en rapport avec le charbon. Ces autorités devraient désigner leurs représentants.
- (11) Pour ce qui est, notamment, des échanges de bonnes pratiques et afin d'impliquer le cas échéant les autorités techniques et réglementaires concernées des États membres, des experts extérieurs au GENC, y compris des représentants de ces autorités, peuvent participer aux réunions du GENC à titre ponctuel.
- (12) Il convient de définir des règles relatives à la publication d'informations par les membres du GENC et par leurs représentants.
- (13) Il convient que les données à caractère personnel relatives aux membres du GENC soient traitées conformément au 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⁽³⁾.

DÉCIDE:

*Article premier***Objet**

Il est institué un groupe d'experts nationaux du charbon, ci-après dénommé «le groupe».

⁽¹⁾ COM(2010) 639 final.⁽²⁾ JO L 62 du 6.3.2003, p. 1.⁽³⁾ JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

*Article 2***Mission**

Le groupe a pour mission:

- a) d'aider la Commission à surveiller l'évolution des marchés du charbon;
- b) d'établir une coopération et d'assurer des consultations régulières entre, d'une part, les autorités des États membres chargées des questions de politique de l'énergie en rapport avec le charbon, et, d'autre part, la Commission, sur les questions relatives aux aspects de la chaîne de valorisation du charbon, y compris les fermetures de mines;
- c) d'assurer l'échange d'expériences et de bonnes pratiques dans le domaine de la production et de l'utilisation du charbon.

*Article 3***Consultation**

La Commission peut consulter le groupe sur toute question relative à tous les aspects de la chaîne de valorisation du charbon.

*Article 4***Composition — Nomination**

1. Le groupe se compose des autorités des États membres chargées des questions de politique de l'énergie en rapport avec le charbon.
2. Les autorités des États membres nomment leurs représentants.
3. Les noms des membres des autorités des États membres sont publiés dans le registre des groupes d'experts de la Commission et autres entités similaires (ci-après «le registre»).

*Article 5***Fonctionnement**

1. Le groupe est présidé par un représentant de la Commission.
2. En accord avec les services de la Commission, le groupe peut constituer des sous-groupes pour l'examen de questions spécifiques, notamment les échanges de bonnes pratiques, sur la base d'un mandat défini par ses soins. Ces sous-groupes sont dissous aussitôt ce mandat rempli.
3. Le représentant de la Commission peut inviter des experts extérieurs au groupe, qui possèdent des compétences spécifiques en ce qui concerne l'un des points de l'ordre du jour, à parti-

ciper de manière ponctuelle aux travaux du groupe ou sous-groupe. En outre, le représentant de la Commission peut accorder le statut d'observateur à des personnes, à des organisations au sens de la règle n° 8, paragraphe 3, des règles horizontales applicables aux groupes d'experts de la Commission, et à des pays candidats.

4. Les membres des groupes d'experts et leurs représentants, ainsi que les experts invités et les observateurs, respectent les obligations de secret professionnel énoncées dans les traités et leurs modalités d'application ainsi que les règles de la Commission en matière de sécurité concernant la protection des informations classifiées de l'UE, figurant à l'annexe du règlement intérieur de la Commission ⁽¹⁾. En cas de manquement à ces obligations, la Commission peut prendre toutes les mesures appropriées.

5. Les réunions des groupes et sous-groupes d'experts se tiennent dans les locaux de la Commission. Le secrétariat est assuré par les services de la Commission. Les autres fonctionnaires de la Commission intéressés par les travaux du groupe et de ses sous-groupes peuvent assister à leurs réunions.

6. Le groupe adopte son règlement intérieur sur la base du règlement intérieur type des groupes d'experts.

7. La Commission publie les informations pertinentes concernant les activités menées par le groupe soit dans le registre, soit au moyen d'un lien, indiqué dans le registre, vers un site internet spécifique.

*Article 6***Frais de réunions**

1. Les participants aux activités du groupe ou de ses sous-groupes ne sont pas rémunérés pour leurs services.
2. Les frais de voyage et de séjour supportés par les participants dans le cadre des activités du groupe ou de ses sous-groupes sont remboursés par la Commission conformément aux dispositions en vigueur en son sein.
3. Ces frais sont remboursés dans les limites des crédits disponibles alloués dans le cadre de la procédure annuelle d'allocation de ressources.

Fait à Bruxelles, le 14 octobre 2011.

Par la Commission
Günther OETTINGER
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 308 du 8.12.2000, p. 26. Modifié par la décision de la Commission du 29 novembre 2001 modifiant son règlement intérieur (JO L 317 du 3.12.2001, p. 1).

**Communication de la Commission dans le cadre de la directive 2007/23/CE du Parlement européen
et du Conseil relative à la mise sur le marché d'articles pyrotechniques**

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

(Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la directive)

(2011/C 304/04)

OEN ⁽¹⁾	Référence et titre de la norme harmonisée (et document de référence)	Référence de la norme remplacée	Date de cessation de la présomption de conformité de la norme remplacée Note 1
CEN	EN 15947-1:2010 Articles pyrotechniques — Artifices de divertissement, Catégories 1, 2, et 3 — Partie 1: Terminologie		
CEN	EN 15947-2:2010 Articles pyrotechniques — Artifices de divertissement, Catégories 1, 2, et 3 — Partie 2: Catégories et types d'artifices de divertissement		
CEN	EN 15947-3:2010 Articles pyrotechniques — Artifices de divertissement, Catégories 1, 2, et 3 — Partie 3: Etiquetage minimal		

Remarque: Jusqu'à ce que la norme EN 15947 soit modifiée et republiée, les États membres considéreront que les batteries et combinaisons conformes à ladite norme sont en conformité avec les exigences de sécurité essentielles énoncées à l'annexe I de la directive 2007/23/CE du Parlement européen et du Conseil uniquement si, avant d'être mises sur le marché, elles ont été clairement étiquetées comme indiqué ci-dessous. Pour les batteries et combinaisons à placer sur un sol plat: «Placer la batterie sur un sol plat» ou «Placer la combinaison sur un sol plat». Pour les batteries et combinaisons à enfoncer dans un sol ou matériau meuble: «Planter la batterie en position verticale dans un sol meuble ou un autre matériau non inflammable tel que du sable» ou «Planter la combinaison en position verticale dans un sol meuble ou un autre matériau non inflammable tel que du sable». Pour les batteries et combinaisons à fixer à un poteau: «Fixer la batterie fermement et en position verticale à un poteau solide», «S'assurer que le haut de la batterie dépasse le poteau» ou «Fixer la combinaison fermement et en position verticale à un poteau solide», «S'assurer que le haut de la combinaison dépasse le poteau». La méthode et le moyen de fixer la batterie ou combinaison à un poteau doivent être décrits dans les instructions d'utilisation suffisamment en détail et en des termes facilement compréhensibles par des utilisateurs non professionnels. Pour les autres batteries et combinaisons: (indiquer les autres précautions à prendre si elles ne sont pas destinées et ne sont pas propres à être placées sur un sol plat, ni à être enfoncées dans un sol ou matériau meuble, ni à être attachées à un poteau).

CEN	EN 15947-4:2010 Articles pyrotechniques — Artifices de divertissement, Catégories 1, 2 et 3 — Partie 4: Méthodes d'essai		
-----	--	--	--

Remarque: Jusqu'à ce que la norme EN 15947 soit modifiée et republiée, les États membres considéreront que les batteries et combinaisons conformes à ladite norme sont en conformité avec les exigences de sécurité essentielles énoncées à l'annexe I de la directive 2007/23/CE du Parlement européen et du Conseil uniquement si, avant d'être mises sur le marché, elles ont été clairement étiquetées comme indiqué ci-dessous. Pour les batteries et combinaisons à placer sur un sol plat: «Placer la batterie sur un sol plat» ou «Placer la combinaison sur un sol plat». Pour les batteries et combinaisons à enfoncer dans un sol ou matériau meuble: «Planter la batterie en position verticale dans un sol meuble ou un autre matériau non inflammable tel que du sable» ou «Planter la combinaison en position verticale dans un sol meuble ou un autre matériau non inflammable tel que du sable». Pour les batteries et combinaisons à fixer à un poteau: «Fixer la batterie fermement et en position verticale à un poteau solide», «S'assurer que le haut de la batterie dépasse le poteau» ou «Fixer la combinaison fermement et en position verticale à un poteau solide», «S'assurer que le haut de la combinaison dépasse le poteau». La méthode et le moyen de fixer la batterie ou combinaison à un poteau doivent être décrits dans les instructions d'utilisation suffisamment en détail et en des termes facilement compréhensibles par des utilisateurs non professionnels. Pour les autres batteries et combinaisons: (indiquer les autres précautions à prendre si elles ne sont pas destinées et ne sont pas propres à être placées sur un sol plat, ni à être enfoncées dans un sol ou matériau meuble, ni à être attachées à un poteau).

CEN	EN 15947-5:2010 Articles pyrotechniques — Artifices de divertissement, Catégories 1, 2, et 3 — Partie 5: Exigences de construction et de performances		
-----	---	--	--

Remarque: Jusqu'à ce que la norme EN 15947 soit modifiée et republiée, les États membres considéreront que les batteries et combinaisons conformes à ladite norme sont en conformité avec les exigences de sécurité essentielles énoncées à l'annexe I de la directive 2007/23/CE du Parlement européen et du Conseil uniquement si, avant d'être mises sur le marché, elles ont été clairement étiquetées comme indiqué ci-dessous. Pour les batteries et combinaisons à placer sur un sol plat: «Placer la batterie sur un sol plat» ou «Placer la combinaison sur un sol plat». Pour les batteries et combinaisons à enfoncer dans un sol ou matériau meuble: «Planter la batterie en position verticale dans un sol meuble ou un autre matériau non inflammable tel que du sable» ou «Planter la combinaison en position verticale dans un sol meuble ou un autre matériau non inflammable tel que du sable». Pour les

OEN ⁽¹⁾	Référence et titre de la norme harmonisée (et document de référence)	Référence de la norme remplacée	Date de cessation de la présomption de conformité de la norme remplacée Note 1
--------------------	---	------------------------------------	---

batteries et combinaisons à fixer à un poteau: «Fixer la batterie fermement et en position verticale à un poteau solide», «S'assurer que le haut de la batterie dépasse le poteau» ou «Fixer la combinaison fermement et en position verticale à un poteau solide», «S'assurer que le haut de la combinaison dépasse le poteau». La méthode et le moyen de fixer la batterie ou combinaison à un poteau doivent être décrits dans les instructions d'utilisation suffisamment en détail et en des termes facilement compréhensibles par des utilisateurs non professionnels. Pour les autres batteries et combinaisons: (indiquer les autres précautions à prendre si elles ne sont pas destinées et ne sont pas propres à être placées sur un sol plat, ni à être enfoncées dans un sol ou matériau meuble, ni à être attachées à un poteau).

⁽¹⁾ OEN: organisme européen de normalisation:

- CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles, BELGIQUE, Tél. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>),
- Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles, BELGIQUE, Tél. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>),
- ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tél. +33 492944200; Fax +33 493654716 (<http://www.etsi.eu>).

Note 1: D'une façon générale, la date de la cessation de la présomption de conformité sera la date du retrait («dow») fixée par l'organisme européen de normalisation. L'attention des utilisateurs de ces normes est cependant attirée sur le fait qu'il peut en être autrement dans certains cas exceptionnels.

Note 2.1: La nouvelle norme (ou la norme modifiée) a le même champ d'application que la norme remplacée. À la date précisée, la norme remplacée cesse de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles de la directive.

Note 2.2: La nouvelle norme a un champ d'application plus large que les normes remplacées. À la date précisée, les normes remplacées cessent de fournir la présomption de conformité aux exigences essentielles de la directive.

Note 2.3: La nouvelle norme a un champ d'application plus étroit que la norme remplacée. À la date précisée, la norme (partiellement) remplacée cesse de fournir la présomption de conformité aux exigences essentielles de la directive pour les produits qui relèvent du champ d'application de la nouvelle norme. La présomption de conformité aux exigences essentielles de la directive pour les produits qui relèvent toujours du champ d'application de la norme (partiellement) remplacée, mais qui ne relèvent pas du champ d'application de la nouvelle norme, reste inchangée.

Note 3: Dans le cas d'amendements, la norme de référence est EN CCCC:YYYY, ses amendements précédents le cas échéant et le nouvel amendement cité. La norme remplacée (colonne 3) est constituée dès lors de la norme EN CCCC:YYYY et de ses amendements précédents le cas échéant, mais sans le nouvel amendement cité. À la date précisée, la norme remplacée cesse de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles de la directive.

AVERTISSEMENT:

- Toute information relative à la disponibilité des normes peut être obtenue soit auprès des organismes européens de normalisation, soit auprès des organismes nationaux de normalisation, dont la liste figure à l'annexe de la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil, modifiée par la directive 98/48/CE.
- Les normes harmonisées sont adoptées en anglais par les organisations européennes de normalisation (le CEN et le Cenelec publient également en français et en allemand). Les titres de ces normes sont ensuite traduits dans toutes les autres langues officielles requises de l'Union européenne par les organismes nationaux de normalisation. La Commission européenne décline toute responsabilité quant au caractère correct des titres qui lui sont soumis pour publication au Journal officiel.
- La publication des références dans le *Journal officiel de l'Union européenne* n'implique pas que les normes soient disponibles dans toutes les langues communautaires.
- Cette liste remplace les listes précédentes publiées au *Journal officiel de l'Union européenne*. La Commission assure la mise à jour de la présente liste.
- Pour de plus amples informations voir:

http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

SERVICE EUROPÉEN POUR L'ACTION EXTÉRIEURE

Décision de la haute représentante de l'Union pour les affaires étrangères et la politique de sécurité

du 15 juin 2011

relative aux règles de sécurité applicables au service européen pour l'action extérieure

(2011/C 304/05)

LA HAUTE REPRÉSENTANTE,

vu la décision 2010/427/UE du Conseil fixant l'organisation et le fonctionnement du service européen pour l'action extérieure («SEAE»), et notamment son article 10,

vu l'avis du comité visé à l'article 10, paragraphe 1, de la décision du Conseil susmentionnée,

considérant ce qui suit:

- (1) En tant qu'organe de l'Union européenne fonctionnant de manière autonome, le SEAE devrait être doté de règles de sécurité, telles que visées à l'article 10, paragraphe 1, de la décision 2010/427/UE du Conseil.
- (2) La haute représentante doit fixer pour le SEAE des règles englobant tous les aspects de la sécurité afin que ce dernier soit en mesure de gérer efficacement les risques menaçant son personnel, ses biens matériels et les informations qu'il détient et de s'acquitter des responsabilités qui lui incombent en ce qui concerne l'obligation de vigilance à cet égard.
- (3) Les règles de sécurité applicables au SEAE devraient contribuer à la mise en place d'un cadre général complet et plus cohérent au sein de l'Union européenne pour ce qui est de la protection des informations classifiées, en s'appuyant sur les règles de sécurité du Conseil et sur les dispositions de la Commission en matière de sécurité.
- (4) Il convient, en particulier, de garantir au personnel du SEAE, à ses biens matériels et aux informations qu'il détient un niveau de protection conforme aux meilleures pratiques en usage au Conseil, à la Commission européenne, dans les États membres et, s'il y a lieu, dans les organisations internationales.
- (5) Les principes de base et les normes minimales de protection des informations classifiées appliqués au SEAE doivent être équivalents à ceux appliqués au Conseil et à la Commission européenne.
- (6) Il importe de fixer l'organisation de la sécurité dans le SEAE et l'allocation des tâches relatives à la sécurité au sein des structures du SEAE.
- (7) La haute représentante doit prendre toutes les mesures qui s'imposent pour appliquer ces règles avec l'appui des États membres, du secrétariat général du Conseil et de la Commission européenne.

- (8) La haute représentante s'appuie sur les compétences techniques existant en la matière dans les États membres, au secrétariat général du Conseil et à la Commission européenne, si nécessaire, en mettant notamment en place une architecture de sécurité appropriée,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Objet et champ d'application

1. La présente décision arrête les règles en matière de sûreté et de sécurité applicables au service européen pour l'action extérieure (ci-après les «règles de sécurité applicables au SEAE»). Elle définit le cadre réglementaire général permettant à ce dernier de gérer efficacement les risques menaçant son personnel, ses biens matériels et les informations qu'il détient et de s'acquitter des responsabilités qui lui incombent en ce qui concerne l'obligation de vigilance à cet égard.
2. Les règles de sécurité applicables au SEAE s'appliquent à tous les membres de son personnel (à savoir aux fonctionnaires et autres agents, aux experts nationaux détachés et aux agents locaux) et du personnel des délégations de l'Union, indépendamment de leur origine ou statut administratif (ci-après le «personnel»).
3. La haute représentante prend toute mesure nécessaire pour appliquer ces règles au sein du SEAE et se doter des moyens nécessaires englobant tous les aspects de la sécurité avec le soutien des services compétents des États membres, du secrétariat général du Conseil et de la Commission.
4. Dès l'entrée en vigueur de la présente décision, des dispositifs transitoires peuvent être utilisés, s'il y a lieu, en concluant des accords, au niveau des services, avec les services compétents du secrétariat général du Conseil et de la Commission.
5. La haute représentante réexamine périodiquement ces règles de sécurité. Elle assure la cohérence globale de l'application de la présente décision.
6. Le cas échéant, la haute représentante approuve, sur recommandation du comité visé à l'article 9, paragraphe 6, les politiques de sécurité énonçant les mesures destinées à mettre en œuvre la présente décision. Ce comité peut arrêter à son niveau des lignes directrices en matière de sécurité en complément ou à l'appui de la présente décision.

7. En mettant en œuvre le paragraphe 6, le comité tient pleinement compte des politiques et lignes directrices en matière de sécurité en vigueur au Conseil et à la Commission européenne, de manière à maintenir une certaine cohérence entre les mesures de sécurité applicables au SEAE, au Conseil et à la Commission.

Article 2

Gestion des risques de sécurité

1. Afin de déterminer ses besoins en matière de protection, le SEAE applique une méthode globale d'évaluation des risques pour la sécurité, en concertation avec le Bureau de sécurité du secrétariat général du Conseil et la direction de la sécurité de la Commission européenne. Le comité visé à l'article 9, paragraphe 6, est consulté au sujet de son application au sein du SEAE.

2. Les risques pesant sur le personnel, les biens matériels et les informations sont gérés dans le cadre d'une procédure. Cette dernière vise à déterminer les risques connus pesant sur la sécurité, à définir des mesures de sécurité permettant de ramener ces risques à un niveau acceptable et à appliquer ces mesures selon le principe de défense en profondeur. L'efficacité de telles mesures fait l'objet d'une évaluation constante.

3. Les rôles, responsabilités et tâches fixés dans la présente décision sont sans préjudice de la responsabilité qui incombe à chaque membre du personnel du SEAE de faire preuve de bon sens et de discernement pour ce qui a trait à sa propre sécurité, ni de l'obligation qui lui est faite de respecter toutes les règles, réglementations, procédures et consignes de sécurité applicables.

4. Le SEAE prend toutes les mesures raisonnables pour garantir la sécurité de son personnel, de ses biens matériels et des informations qu'il détient et pour éviter tout dommage raisonnablement prévisible s'y rapportant, conformément à l'article 1^{er}, paragraphe 3.

5. Les mesures de sécurité applicables au SEAE visant à protéger les informations classifiées tout au long de leur cycle de vie sont proportionnées en particulier à leur classification de sécurité, à la forme sous laquelle se présentent les informations ou les matériels ainsi qu'à leur volume, au lieu et à la construction des établissements où se trouvent des informations classifiées et à la menace, notamment celle évaluée à l'échelle locale que représentent les activités malveillantes et/ou criminelles, y compris l'espionnage, le sabotage et le terrorisme.

Article 3

Protection des informations

1. La haute représentante, après avoir consulté le comité visé à l'article 10, paragraphe 1, de la décision 2010/427/UE du Conseil fixant l'organisation et le fonctionnement du SEAE, décide des règles à appliquer pour la protection des informations classifiées, équivalentes à celles fixées dans la décision 2011/292/UE du Conseil concernant les règles de sécurité aux

fins de la protection des informations classifiées de l'UE ⁽¹⁾ (ci-après les «ICUE»). En attendant l'adoption de ces règles, le SEAE applique mutatis mutandis le règlement de sécurité du Conseil susmentionné. La haute représentante prend toutes les mesures qui s'imposent pour appliquer ce règlement au sein du SEAE, en vertu de l'article 1^{er}, paragraphe 3.

2. Lorsque les États membres introduisent des informations classifiées portant un marquage national de classification de sécurité dans les structures ou réseaux du SEAE, ce dernier protège ces informations conformément aux règles applicables aux ICUE de niveau équivalent, ainsi que prévu dans les règles applicables en vertu de l'article 3, paragraphe 1.

3. En ce qui concerne la protection des informations sensibles non classifiées, les mesures de sécurité au sein du SEAE doivent être proportionnées à leur sensibilité et/ou à l'incidence sur les intérêts de l'UE de leur divulgation non autorisée.

Article 4

Sécurité physique

1. Il convient de mettre en place des mesures physiques de sécurité appropriées, et notamment de prendre des dispositions relatives aux contrôles des accès, pour l'ensemble des locaux, bâtiments, bureaux, salles et autres zones du SEAE, y compris les zones où se trouvent les systèmes d'information et de communication traitant des informations classifiées. Ces mesures doivent être prises en tenant compte de la conception et de la planification des bâtiments.

2. Si nécessaire, des mesures physiques de sécurité sont mises en place pour la protection des membres du personnel et des personnes à leur charge.

3. Les mesures visées aux paragraphes 1 et 2 sont proportionnées au risque évalué pesant sur le personnel, les visiteurs, les biens matériels et les informations.

4. Les zones du SEAE où sont stockées des informations classifiées CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL ou d'un niveau de classification supérieur, ou équivalent, sont créées en tant que zones sécurisées conformément aux règles applicables en vertu de l'article 3, paragraphe 1, et doivent être approuvées par l'autorité de sécurité compétente au sein du SEAE.

Article 5

Habilitation de sécurité du personnel

1. L'accès aux informations classifiées et les procédures d'habilitation de sécurité concernant le personnel sont régis par les prescriptions figurant dans les règles applicables en vertu de l'article 3, paragraphe 1.

2. Tous les agents qui, en raison de leurs attributions, peuvent avoir besoin d'accéder à des informations classifiées CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL ou d'un niveau de classification supérieur, ou équivalent, font l'objet d'une habilitation

⁽¹⁾ Décision 2011/292/UE du Conseil du 31 mars 2011 concernant les règles de sécurité aux fins de la protection des informations classifiées de l'UE (JO L 141 du 27.5.2011, p. 17).

de sécurité du niveau correspondant avant de pouvoir accéder à de telles informations classifiées. Toutefois, les agents locaux ne doivent pas avoir accès aux ICUE, sauf si les conditions prévues dans les règles applicables en vertu de l'article 3, paragraphe 1, en disposent ainsi et en conformité avec elles.

3. Les procédures d'habilitation de sécurité concernant le personnel du SEAE figurent dans les règles applicables en vertu de l'article 3, paragraphe 1. Ces procédures offrent un niveau d'assurance équivalent à celui prévu dans les procédures appliquées par la Commission européenne et le secrétariat général du Conseil.

Article 6

Sécurité des systèmes de communication et d'information

1. Le SEAE protège les informations traitées dans les systèmes d'information et de communication (ci-après «SIC») contre les menaces pesant sur leur confidentialité, leur intégrité, leur disponibilité, leur authenticité et leur non-répudiation.

2. Tous les SIC traitant des informations classifiées font l'objet d'un processus d'homologation. Le SEAE applique un système de gestion de l'homologation de sécurité en concertation avec le secrétariat général du Conseil et la Commission européenne.

3. Lorsque la protection des ICUE est assurée par des produits cryptographiques, ces produits doivent être agréés par l'autorité d'agrément cryptographique du SEAE, sur recommandation du comité visé à l'article 10, paragraphe 1, de la décision 2010/427/UE du Conseil fixant l'organisation et le fonctionnement du SEAE, conformément à l'article 10 de la décision 2011/292/UE du Conseil concernant les règles de sécurité aux fins de la protection des informations classifiées de l'UE.

4. Pour autant que de besoin, la haute représentante institue les autorités compétentes en matière d'assurance de l'information ci-après, en vertu de l'article 3, paragraphe 1:

- a) une autorité chargée de l'assurance de l'information;
- b) une autorité TEMPEST;
- c) une autorité d'agrément cryptographique;
- d) une autorité de distribution cryptographique.

5. Pour chaque système, la haute représentante institue les autorités compétentes suivantes, en vertu de l'article 3, paragraphe 1:

- a) une autorité d'homologation de sécurité;
- b) une autorité opérationnelle chargée de l'assurance de l'information.

Article 7

Sensibilisation et formation en matière de sécurité

1. La haute représentante veille à l'élaboration et à la mise en œuvre de programmes de sensibilisation et de formation en matière de sécurité au sein du SEAE et fait en sorte que les membres du personnel et, s'il y a lieu, les personnes à leur charge, bénéficient d'actions de formation et de sensibilisation proportionnées aux risques inhérents à leur lieu de résidence.

2. Avant de se voir accorder l'accès à des informations classifiées et à intervalles réguliers par la suite, le personnel est informé des responsabilités qui lui incombent en matière de protection des ICUE, conformément aux règles applicables en vertu de l'article 3, paragraphe 1, et reconnaît ces responsabilités.

Article 8

Infractions à la sécurité et compromission des informations classifiées

1. Toute infraction à la sécurité, réelle ou présumée, est immédiatement signalée à la direction de la sécurité du SEAE, qui en informe les autorités compétentes de la Commission, du secrétariat général du Conseil ou des États membres, si nécessaire.

2. Lorsqu'il est avéré ou qu'il existe des motifs raisonnables de supposer que des informations classifiées ont été compromises ou perdues, la direction de la sécurité du SEAE en informe la direction de la sécurité de la Commission européenne, le secrétariat général du Conseil ou les États membres, selon le cas, et prend toutes les mesures nécessaires conformément aux règles applicables en vertu de l'article 3, paragraphe 1.

3. Tout membre du personnel qui enfreint les règles de sécurité énoncées dans la présente décision est passible d'une sanction disciplinaire conformément aux dispositions législatives et réglementaires applicables. Toute personne responsable de la compromission ou de la perte d'informations classifiées est passible de sanctions disciplinaires et/ou peut faire l'objet d'une action en justice conformément aux dispositions législatives et réglementaires applicables.

Article 9

Organisation de la sécurité au sein du SEAE

1. La haute représentante est l'autorité du SEAE compétente en matière de sécurité. En cette qualité, elle veille en particulier:

- a) à ce que les mesures de sécurité fassent l'objet, si nécessaire, d'une coordination avec les autorités compétentes des États membres, du secrétariat général du Conseil, de la Commission européenne et, s'il y a lieu, de pays tiers ou d'organisations internationales sur toutes les questions de sécurité présentant un intérêt pour les activités du SEAE, notamment en ce qui concerne la nature des menaces qui pèsent sur la sécurité de son personnel, de ses biens matériels et des informations qu'il détient, et les conseils sur les moyens de s'en protéger;

- b) à ce que les aspects liés à la sécurité soient pleinement pris en compte dès le départ pour l'ensemble des activités du SEAE;
- c) à ce que des habilitations de sécurité du personnel de l'UE soient accordées au personnel du SEAE, conformément à l'article 5, paragraphe 2, avant qu'il ne soit autorisé à accéder à des informations classifiées CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL ou d'un niveau de classification supérieur, ou équivalent;
- d) à ce qu'un système de registres relatif à la sécurité soit établi au sein du SEAE, qui garantisse que les informations classifiées soient traitées conformément aux règles applicables en vertu de l'article 3, paragraphe 1, et qui garde une trace de toutes les informations classifiées communiquées par le SEAE à des pays tiers et à des organisations internationales, ainsi que de toutes les informations classifiées reçues de pays tiers ou d'organisations internationales;
- e) à ce que les inspections de sécurité visées à l'article 11 soient réalisées;
- f) à ce que des enquêtes soient menées sur toute infraction à la sécurité, réelle ou présumée, notamment toute compromission ou perte d'informations classifiées détenues par le SEAE ou provenant de ce dernier, et à ce qu'il soit demandé aux autorités de sécurité compétentes de participer à de telles enquêtes;
- g) à ce que des mécanismes et des plans de gestion des incidents et de leurs conséquences soient mis en place, de manière à réagir rapidement et efficacement en cas d'incidents de sécurité;
- h) à ce que des mesures appropriées soient prises en cas de non-respect de la présente décision par le personnel.

2. La haute représentante peut, si nécessaire, conclure des accords administratifs, notamment en ce qui concerne l'échange d'informations classifiées avec des pays tiers ou des organisations internationales, sans préjudice de l'article 218, paragraphe 3, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne. Le comité visé à l'article 9, paragraphe 6, sera consulté avant leur conclusion.

3. Le secrétaire général exécutif veille à ce que les mesures physiques et organisationnelles appropriées soient mises en place pour garantir la sécurité du personnel et des visiteurs, des biens matériels et des informations dans l'ensemble des locaux du SEAE. Il est assisté dans sa tâche par le directeur opérationnel et la direction de la sécurité du SEAE.

4. La direction de la sécurité du SEAE est responsable de l'organisation de toutes les questions ayant trait à la sécurité au sein du SEAE. Elle se tient à la disposition de la haute représentante, à laquelle elle peut rendre compte, au besoin, conformément à son mandat. En vertu de l'article 10, paragraphe 3, de la décision 2010/427/UE du Conseil fixant l'organisation et le fonctionnement du SEAE, la direction de la sécurité est assistée par les services compétents des États membres.

5. Chaque chef de délégation de l'Union est responsable de la mise en œuvre de l'ensemble des mesures relatives à la sécurité de sa délégation, dont il gère la sécurité du personnel, des visiteurs, des biens matériels et des informations. Il est assisté dans sa mission par la direction de la sécurité du SEAE, par le personnel de la délégation exerçant des tâches et fonctions ayant trait à la sécurité et par le personnel de sécurité en poste, si nécessaire.

6. Un Comité de sécurité est créé par la présente décision. La haute représentante prend conseil auprès du Comité de sécurité, qui examine et évalue toute question de sécurité relevant du champ d'application de la présente décision et émet des recommandations, le cas échéant. Le Comité de sécurité est composé d'experts de la sécurité compétents représentant chaque État membre, le secrétariat général du Conseil et la direction de la sécurité de la Commission européenne. Il est présidé par la haute représentante ou par son délégué désigné et se réunit sur instruction de celle-ci ou à la demande de l'un quelconque de ses membres. Le Comité de sécurité organise ses activités de manière à être en mesure de formuler des recommandations sur des aspects spécifiques de la sécurité entrant dans le champ d'application de la présente décision.

7. Le chef de la direction de la sécurité du SEAE rencontre régulièrement, et aussi souvent que nécessaire, le directeur de la sécurité du secrétariat général du Conseil et le directeur de la direction de la sécurité de la Commission européenne, en vue de s'entretenir de questions présentant un intérêt commun.

Article 10

Sécurité des missions PSDC et du RSUE

La responsabilité de chaque chef de mission ou du représentant spécial de l'UE (RSUE) au regard de la sécurité de la mission ou de l'équipe est définie dans la décision du Conseil relative à l'établissement de la mission du RSUE et à sa nomination. Chaque chef de mission ou le RSUE peut être assisté par la direction de la sécurité du SEAE pour veiller à ce que la politique approuvée par le Conseil en matière de sécurité du personnel déployé à l'extérieur de l'UE dans le cadre d'une capacité opérationnelle relevant du titre V, chapitre 2, du traité sur l'Union européenne soit dûment mise en œuvre. Il convient pour ce faire de mettre en place les mécanismes de liaison ad hoc.

Article 11

Inspections de sécurité

1. La haute représentante veille à ce que des inspections de sécurité soient réalisées afin de s'assurer du respect des règles de sécurité et des réglementations protégeant le personnel, les biens matériels et les informations au sein du SEAE, ainsi que dans le cadre des missions prévues au titre V, chapitre 2, du TUE.

2. Le SEAE s'appuie, si nécessaire, sur les compétences techniques existant en la matière dans les États membres, au secrétariat général du Conseil et à la Commission européenne.

3. La haute représentante adopte un programme annuel pour les inspections de sécurité.

Article 12

Planification de la continuité des activités

La direction de la sécurité du SEAE assiste le secrétaire général exécutif dans la gestion des aspects des processus opérationnels du SEAE se rapportant à la sécurité, dans le cadre de la planification globale de la continuité des activités du SEAE.

Article 13

Entrée en vigueur

La présente décision entre en vigueur le jour de sa signature.

Fait à Bruxelles, le 15 juin 2011.

La haute représentante

C. ASHTON

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par la Hongrie concernant la mise en œuvre de la directive 2010/35/UE du Parlement européen et du Conseil

(2011/C 304/06)

La Hongrie a communiqué à la Commission, conformément à l'article 34 de la directive 2010/35/UE du Parlement européen et du Conseil du 16 juin 2010 relative aux équipements sous pression transportables, les informations suivantes:

- la Hongrie appliquera la disposition transitoire prévue à l'annexe II, point 1) de la directive 2010/35/UE,
- les codes couleur applicables sur le territoire hongrois aux équipements sous pression transportables sont fixés dans le décret n° 14/1998 du ministère de l'économie du 27 novembre 1998 relatif aux règles de sécurité applicables aux bouteilles de gaz.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2011/C 304/07)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	5.9.2011
Durée	5.9.2011-31.12.2011
État membre	Portugal
Stock ou groupe de stocks	BUM/ATLANT
Espèce	Makaire bleu (<i>Makaira nigricans</i>)
Zone	Océan Atlantique
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	—

Lien internet vers la décision de l'État membre:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_fr.htm

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2011/C 304/08)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	7.9.2011
Durée	7.9.2011-31.12.2011
État membre	France
Stock ou groupe de stocks	WHB/1X14
Espèce	Merlan bleu (<i>Micromesistius poutassou</i>)
Zone	Eaux de l'UE et eaux internationales des zones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII a, VIII b, VIII d, VIII e, XII et XIV
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	959469

Lien internet vers la décision de l'État membre:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_fr.htm

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2011/C 304/09)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	13.8.2011
Durée	13.8.2011-31.12.2011
État membre	Belgique
Stock ou groupe de stocks	PLE/8/3411
Espèce	Plie (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Zone	VIII, IX et X; eaux UE de la zone COPACE 34.1.1
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	870462

Lien internet vers la décision de l'État membre:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_fr.htm

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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 304/10)

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.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«NOSTRANO VALTROMPIA»

N° CE: IT-PDO-0005-0823-22.09.2010

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination:**

«Nostrano Valtrompia»

2. **État membre ou pays tiers:**

Italie

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

Classe 1.3: Fromages

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

Le fromage «Nostrano Valtrompia» A.O.P. est un fromage demi-gras, à pâte extra-dure, produit toute l'année, à partir de lait cru additionné de safran. Au moment de sa mise à la consommation, le produit se caractérise par une forme cylindrique et un talon presque droit: le diamètre est compris entre 30 et 45 cm et la hauteur du talon entre 8 et 12 cm; le poids de la meule peut varier entre 8 et 18 kg; la croûte est dure et présente des colorations allant du jaune-brun au rougeâtre; la pâte est dure, sans être trop granuleuse, et peut présenter des ouvertures de dimension moyenne ou petite, réparties uniformément; son goût et son arôme pleins et intenses, sans notes acides à maturation minimale et avec des

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

notes piquantes très légères après un long affinage; la pâte est de couleur jaune paille virant au jaune-vert. La teneur en matière grasse du fromage tel quel est comprise entre 18 et 28 %, et entre 27,5 et 42 % sur l'extrait sec. La teneur maximale en humidité est de 36 % du fromage tel quel; la durée minimale de l'affinage est de douze mois.

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

Le lait provient de l'aire de production et est issu de vaches de race brune inscrites au livre généalogique, pour au moins 90 % du total. Les 10 % restants peuvent provenir de vaches de races autres ou croisées. L'adjonction de safran est prévue dans des quantités comprises entre 0,05 et 0,2 g/100 kg de lait.

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

Dans la ration alimentaire, la matière sèche totale est constituée, pour au moins 75 %, d'herbe ou de foin de pâturages polyphytes, tandis que les concentrés de céréales, les légumineuses et les sous-produits issus de leur élaboration, les pierres à lécher et les complexes minéraux et vitaminés, parmi lesquels des compléments alimentaires, ne dépassent pas 25 % de la matière sèche.

Les vaches doivent recevoir de l'herbe et/ou du foin de pâturages polyphytes, composés d'essences des prés spontanées, dont la *Dactylis glomerata*, la *Festuca ovina*, la *Poa annua*, le *Phleum pratense* et le *Trifolium montanum*, et provenant du territoire délimité au point 4, en quantité suffisante pour couvrir 50 % des besoins journaliers dans la ration totale, exprimée en matière sèche.

Durant la période comprise entre juin et septembre, l'alpage ou le pâturage sont pratiqués pendant au moins 60 jours, suivant les conditions météorologiques. Les animaux ne reçoivent pas de maïs ensilé.

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

La production du lait, les étapes de sa transformation, l'affinage, le grattage et l'huilage des meules de fromage doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée, dans le respect des délais et des méthodes de production traditionnelles.

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

Le fromage «Nostrano Valtrompia» est commercialisé en meule entière et/ou en portions. Le fromage peut être découpé en portions de poids variable, mais comportant une partie du talon afin d'attester l'origine du fromage. Les portions pourront être préconditionnées, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Le fromage «Nostrano Valtrompia» AOP est commercialisé en meule entière et/ou en portions et est mis à la consommation muni du logo d'identification, qui comprend plusieurs fois la mention «Nostrano Valtrompia» ainsi que le numéro d'enregistrement, imprimés sur le talon dans le moule. Il est possible d'apposer un disque de papier sur l'une des faces, sur lequel figure le logo d'identification constitué de la mention «Nostrano Valtrompia D.O.P.» et du logo de l'UE.

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

L'aire de production et d'affinage du fromage «Nostrano Valtrompia» AOP se trouve sur le territoire des communes de la province de Brescia situées dans le val Trompia, à savoir Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Villa Carcina, ainsi que la zone montagneuse de la commune de Gussago incluant les hameaux Quarone et Civine.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le fromage «Nostrano Valtrompia» AOP est produit dans une région géographique caractérisée par des versants escarpés, des prés étroits de fond de vallée et des pâturages de montagne en pente, sur lesquels poussent principalement des essences des prés spontanées, telles que *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense*, *Trifolium montanum*, etc. Ces essences, consommées fraîches par les vaches, principalement de race brune, lorsqu'elles sont au pâturage durant l'alpage estival, ou sous forme de foin pendant le reste de l'année, contribuent aux caractéristiques organoleptiques du lait dans la mesure où leurs composants aromatiques sont transmis directement au lait. Les mêmes facteurs géographiques ont permis le maintien d'une structure de production reposant essentiellement sur de petites entreprises individuelles qui produisent le lait et le transforment en fromage qu'elles affinent elles-mêmes. Ainsi se perpétue dans le val Trompia la figure traditionnelle de l'éleveur qui est à la fois fromager et affineur, garant d'une filière courte et à forte identité. La dimension familiale de l'organisation productive assure le maintien de la pluralité des pratiques traditionnelles de la vallée, notamment la capacité de fabriquer des instruments pour la caséification ou l'huilage de la croûte, et permet en définitive la transmission orale des connaissances.

5.2. Spécificité du produit:

Le fromage «Nostrano Valtrompia» AOP se caractérise par une teneur limitée en humidité et en matière grasse, qui contribue à une consistance dure et granuleuse sans excès. L'absence de notes acides au palais est caractéristique et typique de l'équilibre de fermentation de la microflore autochtone du lait cru. La pâte est de couleur jaune paille, du fait notamment de la présence de safran, tirant sur le jaunever; la croûte est dure et sa couleur varie du jaune brun au rougeâtre grâce aux opérations d'huilage de la croûte qui empêchent une perte d'humidité précoce et excessive.

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 structure irrégulière et accidentée du territoire a conduit à la fois au morcèlement forcé de l'activité de production et à une transformation nécessairement non industrielle du lait, et a favorisé au fil du temps le développement d'un certain type d'exploitation agricole, fondée sur de petits élevages transformant eux-mêmes leur lait. Le système orographique complexe, qui comprend des alpages situés à plus de 1 800 m d'altitude, et les difficultés de viabilisation de l'aire de production conditionnent depuis toujours les modalités de collecte et de transformation du lait, qui se déroulent encore dans des seaux/bidons et des cuvettes sur l'exploitation de transformation. La combinaison des facteurs liés à la particularité de l'aire géographique et aux techniques d'élaboration traditionnelles est à l'origine de la spécificité du lait et contribue donc aux caractéristiques du «Nostrano Valtrompia». En particulier, l'affleurement spontané de la crème de lait permet une réduction sensible de la teneur en matière grasse du lait destiné à la caséification et contribue simultanément au développement dans le lait d'une microflore autochtone importante pour les processus d'affinage et pour les caractéristiques gustatives du fromage. L'action combinée de la microflore autochtone présente dans le lait cru de cuve permet une acidification correcte du caillé et contribue, lors de l'affinage, à produire une quantité importante de peptides et d'acides aminés libres, qui caractérisent les propriétés gustatives du fromage et notamment l'absence de notes acides.

Durant la période d'affinage du fromage «Nostrano Valtrompia» AOP, les producteurs maintiennent la pratique traditionnelle de l'huilage de la meule afin d'éviter qu'une teneur en humidité maximale (36 %) trop rapidement atteinte n'influe négativement sur les activités enzymatiques, en altérant le goût intense caractéristique.

En outre, la pratique bien établie de l'adjonction de safran dans le lait ou dans le mélange de lactosérum et de caillé permet d'améliorer l'aspect de la pâte du fromage, qui, sans cet ajout, prendrait une tonalité verte trop marquée, du fait de facteurs liés à l'écrouissage partiel du lait et à l'alimentation des vaches.

Les éleveurs du val Trompia sont principalement des éleveurs de vaches, fabriquant et affinant eux-mêmes leurs fromages. Ils représentent donc à eux seuls une grande partie du secteur. C'est dans ce contexte que des techniques communes sont utilisées, qui se transmettent de génération en génération. L'adjonction de safran, l'utilisation de cuves de cuivre et d'outils souvent fabriqués par les fromagers eux-mêmes, comme le «spino» (fouet), la «rotella» (agitateur) et la «spannarola» (écramette), et le soin

apporté aux opérations d'huilage des meules effectuées par les producteurs avec de l'huile de lin pendant l'affinage témoignent du maintien de l'ancienne méthode de transformation du lait, qui permet d'obtenir le «Nostrano Valtrompia», un fromage qui est l'expression d'une population et de la culture agricole du territoire de production.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>), et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

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 304/11)

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

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N° CE: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Squacquerone di Romagna»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

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

3.1. Type de produit:

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Squacquerone di Romagna» AOP est un fromage à pâte molle et à maturation rapide, produit à partir de lait de vache en provenance de l'aire géographique délimitée au point 4). Au moment de sa mise à la consommation, le fromage «Squacquerone di Romagna» AOP doit présenter les caractéristiques décrites ci-après.

Caractéristiques morphologiques:

poids: le poids du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP varie entre 100 g et 2 kg;

aspect: la pâte du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP est de couleur blanc nacré et se présente sans croûte ni peau;

forme: elle dépend du contenant utilisé car la consistance très crémeuse du fromage ne lui permet pas d'avoir une structure compacte.

Caractéristiques physico-chimiques: teneur en matière grasse sur matière sèche comprise entre 46 et 55 %; humidité comprise entre 58 et 65 %; caractéristiques microbiologiques: pH compris entre 4,95 et 5,30.

Caractéristiques organoleptiques:

goût: agréable, doux, avec une pointe acidulée; la note salée est présente mais reste discrète;

arôme: délicat, typique de lait rehaussé d'une note herbacée;

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

consistance de la pâte: onctueuse, crémeuse, collante, coulante, très facile à tartiner.

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

Le «Squacquerone di Romagna» AOP est un fromage à pâte molle, obtenu à partir de lait de vache entier provenant des races bovines élevées dans l'aire géographique délimitée au point 4), à savoir la Frisonne italienne, la Brune alpine et la Romagnole.

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

L'alimentation des vaches se compose de fourrages et de fourrages ensilés constituant au minimum 60 % de la matière sèche de la ration totale, complétée par des aliments pour bétail.

Les fourrages et fourrages ensilés sont composés de légumineuses et de graminées produites entièrement dans l'aire géographique délimitée au point 4).

Parmi les nombreuses espèces utilisées, il faut souligner l'utilisation de la luzerne et de ses principales variétés *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* et *Prosementi*.

Les aliments pour bétail ont pour fonction de concentrer des principes nutritifs à haute valeur énergétique et peuvent être:

- 1) protéiques: légumineuses en grains, telles que soja, fèves, tournesols, pois, ainsi que des farines d'extraction de soja et de tournesol;
- 2) fibreux, tels que pulpes sèches, sons et écorces de soja;
- 3) énergétiques: grains de maïs, orge, sorgho, froment, avoine, huiles végétales, huile de soja, graines de lin entières extrudées.

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

Les étapes de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique d'origine délimitée sont les suivantes: production du lait, transformation du lait.

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

Les opérations de conditionnement du «Squacquerone di Romagna» doivent être effectuées à l'intérieur de l'aire géographique délimitée car, étant exempt de croûte et donc comestible à 100 %, le fromage est particulièrement exposé au risque de contamination et donc de détérioration du fait de la prolifération de la charge microbienne de l'environnement susceptible d'entrer en contact avec la superficie du produit durant les différentes phases. En tant que produit frais, le «Squacquerone di Romagna» doit en outre éviter tous les phénomènes de prolifération microbienne durant sa vie commerciale. Pour éviter les risques de détérioration, il est nécessaire que l'opération de conditionnement soit réalisée à l'intérieur de l'établissement de production agréé. L'emballage primaire du «Squacquerone di Romagna» AOP se compose de papier alimentaire ou de contenants appropriés, adaptés au produit qui se caractérise par une consistance particulièrement souple et crémeuse.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

L'emballage du fromage obtenu par l'application du présent cahier des charges doit porter la mention «Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta» ou «Squacquerone di Romagna — DOP», accompagnée du logo de l'UE. L'étiquette doit en outre mentionner le nom, la raison sociale et l'adresse de l'exploitation de production/de conditionnement. Le produit doit être conservé à une température comprise entre 0 °C et + 6 °C; la température maximale de conservation doit figurer sur l'étiquette. La marque, apposée sur l'enveloppe de protection extérieure du fromage, doit correspondre à l'appellation «Squacquerone di Romagna» en caractères italiens Sari Extra Bold, exclusivement de couleur Pantone bleu 2747 et blanc, et de taille proportionnelle au conditionnement. Il est interdit d'ajouter sur l'enveloppe une quelconque qualification autre que celle qui est expressément prévue.

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

L'aire de production du «Squacquerone di Romagna» AOP comprend les provinces de la région d'Émilie-Romagne suivantes: la province de Ravenne, la province de Forlì-Cesena, la province de Rimini, la province de Bologne et une partie du territoire de la province de Ferrare délimité à l'ouest par la route nationale SS64 (Porrettana) et au nord par le fleuve Pò.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire consacrée à la production du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP se caractérise par des sols situés dans des zones morphologiquement surélevées par rapport à la plaine alluvionnaire. Les sols sont utilisés, d'un point de vue agricole, pour la culture des céréales, des fourrages et pour des cultures spécialisées intensives. L'aire de production du «Squacquerone di Romagna» AOP est soumise à un régime thermique de type tempéré subcontinental. Depuis des temps reculés, l'aire d'origine accueille des exploitations agricoles principalement vouées aux productions végétales et à l'élevage de quelques têtes de bétail servant à la fois à la production du lait et d'aide dans les champs. Le lait, destiné à la consommation humaine, était en partie transformé en «Squacquerone di Romagna» et représentait, lorsqu'il était troqué contre d'autres produits, un complément de revenus pour l'agriculteur.

Des études réalisées sur le fromage «Squacquerone di Romagna» AOP ont mis en avant les caractéristiques des ferments naturels utilisés, en soulignant le caractère uniforme indéniable des espèces de bactéries présentes: il s'agit de biotypes autochtones de *Streptococcus thermophilus*. Ces ferments naturels sont développés dans des appareils de fermentation qui se trouvent à l'intérieur de l'aire géographique délimitée au point 4) et sont toujours préparés avec le lait récolté dans cette même aire.

Les techniques de production ressemblent fortement à celles utilisées par le passé et doivent prévoir des durées de production qui varient avec les saisons: plus longues en hiver et plus courtes en été. Les compétences et l'expérience des producteurs sont déterminantes dans l'obtention de la consistance adéquate du fromage.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques marquantes du «Squacquerone di Romagna» qui le distinguent des autres fromages à pâte molle et à maturation rapide sont la pâte de couleur blanc nacré et son arôme délicat, typique du lait, rehaussé d'une note herbacée.

La principale caractéristique qui a eu la plus grande influence sur la réputation du «Squacquerone di Romagna» est sa consistance crémeuse et gélatineuse, ainsi que sa malléabilité qui le rend très facile à tartiner.

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

Les caractéristiques du «Squacquerone di Romagna», en particulier sa consistance crémeuse et sa malléabilité qui le rend facile à tartiner, sont liées au type de lait utilisé dans la production du fromage, un lait qui est doté de propriétés particulières, qui se révèle pauvre en protéines et en matières grasses grâce au régime alimentaire des vaches, et sur lequel l'influence de l'aire géographique délimitée est déterminante.

Il y a lieu en effet de préciser que les qualités spécifiques des fourrages cultivés entièrement dans l'aire géographique délimitée au point 4), riches en sucres et en fibres très faciles à digérer, déterminent un régime alimentaire spécifique pour les vaches qui se caractérise par un faible apport énergétique provenant des matières grasses et des amidons, compensé par l'apport énergétique provenant des fourrages typiques de l'aire. C'est ainsi que l'on obtient un lait pauvre en protéines et en matières grasses qui confère au «Squacquerone di Romagna» sa caractéristique typique, à savoir sa malléabilité. Il en résulte les caractéristiques organoleptiques décrites au point 3.2), dont la consistance onctueuse et crémeuse de la pâte, un goût doux avec une pointe acidulée et un arôme délicat rehaussé d'une note herbacée.

En outre, l'expérience des producteurs qui parviennent à adapter les durées de production selon la saison permet d'éviter que la pâte du fromage devienne crayeuse, c'est-à-dire trop compacte.

Un autre lien important du «Squacquerone di Romagna» avec l'aire géographique délimitée s'explique par l'utilisation de ferments de souches indigènes. D'un point de vue taxinomique, l'espèce rencontrée dans tous les ferments naturels étudiés et qui caractérise donc la microflore du lait typique du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP est le *Streptococcus thermophilus*. Les différents biotypes isolés présentent des caractéristiques physiologiques et biochimiques particulières, bien distinctes de celles des souches sélectionnées des collections internationales, ce qui prouve une fois de plus le caractère unique et typique des collections de bactéries utilisées dans la production du «Squacquerone di Romagna». Les biotypes indigènes de *Streptococcus thermophilus* ont été isolés dans certains échantillons de lait cru prélevés dans de nombreuses étables de l'aire typique de production du fromage. Il s'agit donc bien de biotypes d'origine locale qui, ensemble, représentent un consortium microbien typique issu de la sélection naturelle et de l'intervention de l'homme, à l'origine de la niche écologique particulière qui caractérise ces territoires.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition visée à l'article 5, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 510/2006, pour la proposition d'enregistrement de l'appellation d'origine protégée «Squacquerone di Romagna» au *Journal officiel de la République italienne* n° 75 du 30 mars 2006.

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

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 304/12)

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

«UVA DI PUGLIA»

N° CE: IT-PGI-0005-0653-11.10.2007

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Uva di Puglia»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

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:

L'I.G.P. «Uva di Puglia» est réservée au raisin de table des variétés Italia b., Victoria b., Regina b., Michele Palieri n., Red Globe rs., produit dans la zone délimitée au point 4 ci-dessous, appartenant aux catégories commerciales «Extra» et «Prima».

Lorsqu'il est mis sur le marché, le raisin de table doit présenter les caractéristiques suivantes: les grappes entières doivent avoir un poids minimal de 300 g; les grains doivent avoir un calibre minimal de 21 mm pour la variété Victoria, de 15 mm pour la Regina et de 22 mm pour les variétés Italia, Michele Palieri et Red globe (diamètre au centre), la couleur est jaune paille clair pour les variétés Italia, Regina et Victoria, noir velouté intense pour les variétés Michele Palieri et rose doré pour la variété Red Globe; le jus des grains doit avoir une valeur minimale de 14 °Brix pour les variétés Italia, Regina et Red globe et de 13 °Brix pour les variétés Victoria et Michele Palieri. La valeur du rapport °Brix/acidité totale ne doit pas être inférieure à 22 pour toutes les variétés.

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 culture et de la récolte de l'Uva di Puglia doivent se dérouler dans l'aire géographique de production délimitée au point 4.

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

Chaque conditionnement doit être scellé (par filet, apposition de sceaux de fermeture sur les sachets et sur les emballages transparents et percés). Les conditionnements utilisés sont les suivants: caisse de 5 kg nets de raisin, la caisse peut être en carton, en bois, en contreplaqué ou en plastique; caisse de 2 — 2,5 — 3 kg nets de raisin, en carton; corbeilles de 2 — 1,5 — 1 — 0,750 — 0,5 kg nets de

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

raisin, en polypropylène ou en PET, assemblées en emballages de plastique, bois ou carton; sachets de 0,5 — 1 kg net de raisin, en PET, assemblés en emballage de plastique, bois ou carton. L'opération de conditionnement doit obligatoirement être effectuée à l'intérieur de la zone définie au point 4 afin d'éviter que le transport et les manipulations excessives n'endommagent les grains et n'altèrent leur intégrité et leur couleur. Le raisin de table doit être conditionné de manière à assurer une protection adéquate du produit.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Outre le logo de l'appellation et le symbole communautaire, chaque conditionnement doit être revêtu d'une étiquette reprenant, sur le même côté, en caractères lisibles, visibles à l'extérieur et indélébiles, les indications suivantes: nom et adresse ou symbole ou code d'identification du conditionneur et du producteur du raisin, ainsi que les mentions y afférentes et les informations requises par la loi.

Le logo devra rigoureusement respecter les dimensions des caractères selon la graphie indiquée.

Néanmoins, l'utilisation du logo en dégradé est autorisée.

Le logo qui indiquera la dénomination IGP sera reproduit sur vignette ou bague adhésive de différents diamètres.



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

La zone de production de l'«Uva di Puglia» comprend l'ensemble des territoires des communes des provinces de Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto et Lecce, situés à moins de 330 m d'altitude.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire de production de l'«Uva di Puglia» est caractérisée par des conditions pédologiques et climatiques idéales pour le développement du produit: sols semi-légers, riches en éléments grossiers, présentant une bonne teneur en carbonates totaux et en calcaire actif, riches en potassium, calcium et magnésium. Le climat doux même en hiver, est dû aux influences bénéfiques de la mer Adriatique et des vents de la région collinaire de Murgia. Les faibles précipitations durant la période printemps-été combinées à des irrigations de secours dosées, la luminosité importante du territoire et la présence de vents modérés, répondent aux exigences d'une culture héliophile par excellence comme celle de la vigne. Le niveau élevé de spécialisation des opérateurs des Pouilles transmise au fil des siècles et restée intacte jusqu'à nos jours, dans le domaine de la culture, la manutention et le conditionnement du raisin, renforce les caractéristiques qualitatives du produit.

5.2. Spécificité du produit:

La réputation de l'«Uva di Puglia» est liée au succès significatif de la production et des exportations, ce qui explique que la dénomination soit fréquemment citée dans des ouvrages, des études et des articles de magazines spécialisés. L'«Uva di Puglia» est le principal raisin produit en Italie et exporté à l'étranger. Il se distingue par la beauté et l'uniformité de ses grappes, par la couleur intense et brillante de sa peau et par le croquant de ses grains, caractéristiques liées au caractère particulièrement idoine de la zone de production et au degré élevé de spécialisation des agriculteurs.

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 réputation de l'«Uva di Puglia» est à replacer dans un contexte historique et économique, dont les premiers témoignages remontent à la fin du XIX^e siècle. Bien que la longueur des voyages et le caractère périssable du produit fussent à cette époque les principaux facteurs limitant l'exportation, il a été constaté que l'«Uva di Puglia», à la différence d'autres raisins, conservait mieux ses caractéristiques et arrivait en très bon état même sur les marchés étrangers, comme le marché allemand. À ce propos, il convient de rappeler le lancement, en 1869, depuis Bisceglie (province de Bari) par le pionnier Sergio Musci des premières expéditions de raisin de table vers Milan, Turin et Bologne, ainsi que le début des expéditions de raisin de table des Pouilles vers l'Allemagne en 1880, à l'initiative de Francesco De Villagomez, également originaire de Bisceglie.

Au fil des ans, la production de l'«Uva di Puglia» a augmenté progressivement, et avec elle son exportation, comme en témoigne l'Istituto per il Commercio Estero (I.C.E.), représentant ainsi sur les marchés internationaux une expression typique de son territoire de production. Déjà dans les années 40, les expéditions à partir des zones de production consacrées à l'«Uva di Puglia» atteignaient quotidiennement une centaine de wagons de chemin de fer. L'exportation de l'«Uva di Puglia» a représenté, en 1975, 62,4 % de la production de raisin de table italien destiné à l'exportation, 52,7 % en 1980 et 74,1 % en 1985. C'est précisément grâce au grand succès de sa production et de ses exportations que l'«Uva di Puglia» est cité à maintes reprises dans des ouvrages, des études et des articles ayant trait au secteur. Les photos présentées dans le volume publié en 1979 par l'OCDE (Organization for Economic Co-operation and Development) et intitulé «Table Grapes» (raisins de table), dans le cadre de la collection «International Standardisation of fruit and vegetable», sont notamment intéressantes. Ce volume contient des photos de caissettes pleines de raisin sur lesquelles il est clairement fait référence aux Pouilles.

Le succès de la production et des exportations est une preuve supplémentaire de l'interaction parfaite entre le caractère exceptionnellement idoine de la zone géographique et la spécialisation des agriculteurs, qui permet d'atteindre les plus hauts niveaux de qualité et de recueillir ainsi les faveurs d'un nombre croissant de consommateurs nationaux et étrangers. Dès le début du XX^e siècle, il est fait clairement référence au caractère particulièrement bien adapté du territoire ainsi qu'à la haute spécialisation des viticulteurs du raisin de table. À ce propos, en 1914, alors qu'il faisait le point sur la situation des Pouilles, Vivarelli soulignait les qualités opportunes du climat et du sol ainsi que l'attitude du viticulteur, «qui a compris la nécessité de ne négliger aucun des soins particuliers de culture...». Ces soins se reflètent aujourd'hui encore dans la capacité d'effectuer des opérations manuelles soignées et minutieuses sur les pousses et les grappes, l'élimination des feuilles et des pousses, la disposition des pousses pour leur offrir la meilleure luminosité, opérations qui favorisent un développement et une maturation optimale du raisin en le protégeant des maladies cryptogamiques et en lui conférant une meilleure conservabilité. L'importance historique de l'«Uva di Puglia» est donc attestée non seulement par une demande croissante de la part des marchés, tant nationaux qu'étrangers, que par la reconnaissance des opérateurs des autres régions productrices.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté:

sur le site internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

Avis à l'attention d'Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai, ajouté par le règlement (UE) n° 1024/2011 de la Commission à la liste visée aux articles 2, 3 et 7 du règlement (CE) n° 881/2002 du Conseil instituant certaines mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités liées au réseau Al-Qaida

(2011/C 304/13)

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

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

- Al-Qaida,
- les personnes physiques et morales, entités, organismes et groupes liés à Al-Qaida, ainsi que
- les personnes morales, organismes et entités appartenant à, contrôlés par ou soutenant de toute autre façon ces personnes, entités, organismes et groupes.

Les actes ou activités indiquant qu'une personne, un groupe, une entreprise ou une entité est «lié(e)» à Al-Qaida englobent:

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

2. Le 5 octobre 2011, le comité des Nations unies a décidé d'ajouter Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai à la liste en question. Ce dernier peut adresser à tout moment au médiateur des Nations unies une demande de réexamen de la décision par laquelle il a été inclus dans cette liste, en y joignant toute pièce justificative utile. Cette demande doit être envoyée à l'adresse suivante:

United Nations — Office of the Ombudsperson
Room TB-08041D
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Tél. +1 2129632671
Fax +1 2129631300 / 3778
Courriel: ombudsperson@un.org

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

3. À la suite de la décision des Nations unies visée au point 2) la Commission a adopté le règlement (UE) n° 1024/2011 ⁽²⁾, qui modifie l'annexe I du règlement (CE) n° 881/2002 du Conseil instituant certaines mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités liées au réseau Al-Qaida ⁽³⁾. La modification, effectuée conformément à l'article 7, paragraphe 1, point a), et à l'article 7 bis, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 881/2002, comporte l'ajout d'Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai à la liste des personnes énumérées à l'annexe I dudit règlement («annexe I»).

⁽¹⁾ JO L 139 du 29.5.2002, p. 4.

⁽²⁾ JO L 270 du 15.10.2011, p. 24.

⁽³⁾ JO L 139 du 29.5.2002, p. 9.

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

- 1) le gel de tous les fonds et ressources économiques appartenant aux, en possession de ou détenus par les personnes et entités concernées et l'interdiction (pour tout un chacun) de mettre ces fonds et ressources économiques, directement ou indirectement, à leur disposition ou de les utiliser à leur bénéfice [articles 2 et 2 bis ⁽¹⁾]; ainsi que
- 2) l'interdiction d'offrir, de vendre, de fournir ou de transférer, directement ou indirectement, à l'une ou l'autre des personnes et entités concernées, des conseils techniques, une aide ou une formation en rapport avec des activités militaires (article 3).

4. L'article 7 bis du règlement (CE) n° 881/2002 ⁽²⁾ prévoit un processus de réexamen lorsque les personnes, entités, organismes ou groupes inscrits sur la liste formulent des observations à propos des raisons de cette inscription. Les personnes et entités ajoutées à l'annexe I par le règlement (UE) n° 1024/2011 peuvent demander à la Commission de leur communiquer les raisons de cette inscription. Cette demande doit être envoyée à l'adresse suivante:

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

5. L'attention des personnes et entités concernées est également attirée sur la possibilité de contester le règlement (UE) n° 1024/2011 devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 263, quatrième et sixième alinéas, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

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

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

⁽²⁾ L'article 7 bis a été ajouté par le règlement (UE) n° 1286/2009 du Conseil (JO L 346 du 23.12.2009, p. 42).

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>

