

Journal officiel

de l'Union européenne

C 150



Édition
de langue française

Communications et informations

55^e année

26 mai 2012

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
-----------------------------	----------	------

II *Communications*

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

Commission européenne

2012/C 150/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6524 — Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok) ⁽¹⁾	1
2012/C 150/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6470 — TE/Deutsch) ⁽¹⁾	1

IV *Informations*

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

Commission européenne

2012/C 150/03	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 ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2012/C 150/04	MEDIA 2007 — Développement, distribution, promotion et formation — Appel à propositions — EACEA/14/12 — Soutien à la numérisation des salles de cinéma européennes	3
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

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

Commission européenne

2012/C 150/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	7
2012/C 150/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business) ⁽¹⁾	8

AUTRES ACTES

Commission européenne

2012/C 150/07	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	9
2012/C 150/08	Publication d'une demande de modification au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	13



⁽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.6524 — Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 150/01)

Le 3 mai 2012, 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 32012M6524.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6470 — TE/Deutsch)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 150/02)

Le 2 avril 2012, 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 32012M6470.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

25 mai 2012

(2012/C 150/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2546	AUD	dollar australien	1,2815
JPY	yen japonais	99,80	CAD	dollar canadien	1,2890
DKK	couronne danoise	7,4310	HKD	dollar de Hong Kong	9,7395
GBP	livre sterling	0,80030	NZD	dollar néo-zélandais	1,6563
SEK	couronne suédoise	8,9930	SGD	dollar de Singapour	1,6039
CHF	franc suisse	1,2014	KRW	won sud-coréen	1 486,23
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,4739
NOK	couronne norvégienne	7,5510	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9470
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5815
CZK	couronne tchèque	25,423	IDR	rupiah indonésien	11 947,18
HUF	forint hongrois	300,77	MYR	ringgit malais	3,9564
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	54,962
LVL	lats letton	0,6983	RUB	rouble russe	40,0510
PLN	zloty polonais	4,3530	THB	baht thaïlandais	39,758
RON	leu roumain	4,4685	BRL	real brésilien	2,5435
TRY	lire turque	2,3106	MXN	peso mexicain	17,5657
			INR	roupie indienne	69,5160

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

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

MEDIA 2007 — DÉVELOPPEMENT, DISTRIBUTION, PROMOTION ET FORMATION

Appel à propositions — EACEA/14/12

Soutien à la numérisation des salles de cinéma européennes

(2012/C 150/04)

1. Objectifs et description

Le présent appel à propositions est fondé sur la décision n° 1718/2006/CE du Parlement européen et du Conseil du 15 novembre 2006 portant sur la mise en œuvre d'un programme de soutien au secteur audiovisuel européen (MEDIA 2007).

Le programme poursuit les objectifs globaux suivants:

- a) préserver et mettre en valeur la diversité culturelle et linguistique et le patrimoine cinématographique et audiovisuel européens, garantir son accès au public et favoriser le dialogue entre les cultures;
- b) accroître la circulation et l'audience des œuvres audiovisuelles européennes à l'intérieur et à l'extérieur de l'Union, y compris en renforçant la coopération entre les opérateurs;
- c) renforcer la compétitivité du secteur audiovisuel européen dans le cadre d'un marché européen ouvert et concurrentiel favorable à l'emploi, y compris en promouvant les relations entre les professionnels du secteur.

Le programme de «numérisation des salles de cinéma européennes» vise à encourager ces salles à projeter un pourcentage significatif d'œuvres européennes non nationales afin d'exploiter les possibilités offertes par le numérique.

Le présent appel à propositions a pour objectif de faciliter la transition numérique des salles de cinéma qui projettent des films européens en soutenant les coûts indirects liés à l'acquisition de projecteurs numériques.

2. Candidats admissibles

Le présent avis est destiné aux opérateurs du cinéma indépendant européen dont la principale activité est la projection de films.

Les candidats doivent être établis dans l'un des pays suivants:

- les 27 pays de l'Union européenne,
- les pays membres de l'AELE, la Suisse et la Croatie,
- Bosnie-Herzégovine (sous réserve de l'achèvement du processus de négociation et de l'officialisation de la participation du pays au programme MEDIA).

Les organismes candidats doivent:

- être des établissements cinématographiques de première sortie (programmant des films européens de première sortie, au cours d'une période maximale de douze mois après la sortie nationale);
- être ouverts au public depuis au moins trois ans;
- posséder un système de billetterie et de déclaration de recettes;
- être équipés d'au moins un écran et de 70 sièges;
- avoir proposé 520 séances par an pour les cinémas permanents (les cinémas en service pendant au moins six mois par an), 300 séances par an pour les cinémas équipés d'un seul écran (30 séances par mois) et au moins 30 séances par mois pour les cinémas d'été/de plein air (cinémas en service pendant moins de six mois par an);
- avoir enregistré au cours de l'année précédente au moins 20 000 entrées au tarif normal effectivement payées.

Les candidats qui possèdent un projecteur ou en recevront un de la part d'un intégrateur tiers à la suite de la signature d'un accord sur le VPF ne seront pas admissibles.

Pour être considérés comme étant admissibles, les salles de cinémas doivent avoir projeté en 2011 au moins 50 % de films européens dont au moins 30 % sont des films européens non nationaux.

Un film est considéré comme étant européen s'il répond à la définition fournie par le programme MEDIA dans le cadre des programmes de soutien automatique et sélectif au cinéma.

Les films qui ont déjà été classifiés figurent dans la base de données de films européens:

http://ec.europa.eu/culture/media/programme/distrib/filmbase/index_fr.htm

Un film est considéré comme étant européen s'il répond à la définition suivante:

Toute œuvre récente de fiction (y compris d'animation) ou documentaire, d'une durée minimale de 60 minutes, qui répond aux conditions suivantes:

- l'œuvre est produite majoritairement par un/des producteur(s) établi(s) dans les pays participants à MEDIA. Pour être considérées comme étant les véritables producteurs, les sociétés de production doivent être reconnues comme telles. D'autres éléments comme le contrôle créatif, la possession des droits d'exploitation et le partage des bénéfices peuvent également être pris en considération pour déterminer qui est le véritable producteur;

et

- l'œuvre a été réalisée avec une participation significative de professionnels ressortissants/résidents des pays participants au programme MEDIA. Le terme «participation significative» est défini comme l'obtention de plus de 50 % des points sur la base du tableau ci-dessous (par ex. 10 points ou plus dans le cas d'une œuvre de fiction ou le plus grand nombre de points si le total est inférieur à 19 comme c'est habituellement le cas pour les documentaires ou films d'animation pour lesquels toutes les catégories ne sont généralement pas incluses dans les génériques):

Fonctions	Points
Réalisateur	3
Scénariste	3
Compositeur	1
1 ^{er} rôle	2
2 ^e rôle	2
3 ^e rôle	2
Direction artistique	1

Fonctions	Points
Image	1
Montage	1
Son et mixage	1
Lieu de tournage	1
Laboratoire	1
TOTAL	19

Sont exclus les films à caractère publicitaire, pornographique, ou faisant l'apologie du racisme ou de la violence.

3. Activités admissibles

Soutien aux coûts indirects liés à l'acquisition de projecteurs numériques satisfaisant aux exigences de sécurité de la Digital Cinema Initiative (DCI), destinés à être installés dans des établissements cinématographiques répondant à tous les critères d'admissibilité.

Le soutien ne peut être sollicité que pour un seul projecteur par écran et pour un maximum de trois écrans par établissement cinématographique.

Le projecteur doit être acquis entre la date de soumission de la candidature et le 31 décembre 2013.

4. Critères d'attribution

Les candidatures/activités admissibles seront évaluées sur la base des critères suivants:

Critères	Points
Dimension européenne (pourcentage de films européens non nationaux)	65
Nombre de projecteurs éligible demandés:	
1 projecteur <input type="checkbox"/>	7
2 projecteurs <input type="checkbox"/>	13
3 projecteurs <input type="checkbox"/>	25
Existence d'un mécanisme national de soutien	
Non <input type="checkbox"/>	10
Oui <input type="checkbox"/>	0

5. Budget

Le budget total alloué au cofinancement de projets s'élève à 2 000 000 EUR.

Le soutien consiste en une subvention sous forme de somme forfaitaire de maximum 20 000 EUR par écran.

Cette subvention couvre tous les coûts liés à la transition numérique des établissements cinématographiques européens, à l'exclusion des coûts liés au projecteur numérique et au serveur.

L'Agence se réserve le droit de ne pas allouer la totalité des fonds disponibles.

6. Date limite de soumission des candidatures

La date limite pour la soumission des candidatures (le cachet de la poste faisant foi) est fixée au **31 juillet 2012**.

Les propositions doivent être envoyées à l'adresse suivante:

Agence exécutive «Éducation, audiovisuel et culture» (EACEA)
M. Constantin DASKALAKIS
BOUR 3/66
Avenue du Bourget 1
1140 Bruxelles
BELGIQUE

Seules seront acceptées les candidatures soumises via le formulaire officiel, dûment signé par la personne habilitée à engager juridiquement l'organisme demandeur. Les enveloppes doivent clairement mentionner:

MEDIA programme — Distribution EACEA/14/12 — Digitisation of cinemas

Les candidatures transmises par télécopie ou par courrier électronique ne seront pas acceptées.

7. Informations complètes

Les lignes directrices pour les candidats et les formulaires de candidature sont disponibles à l'adresse suivante:

http://ec.europa.eu/culture/media/index_en.htm

Les candidatures doivent être soumises sur les formulaires prévus à cet effet et contenir toutes les informations et annexes requises.

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2012/C 150/05)

1. Le 15 mai 2012, 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 Aegon Spanje Holding B.V. (Espagne), appartenant au groupe Aegon (Pays-Bas), et l'entreprise Liberbank SA (Espagne) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA (Espagne), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Aegon Spanje Holding B.V.: émission et distribution de produits d'assurance et de retraite en Espagne,
- Liberbank SA: émission et distribution de services bancaires, ainsi que de produits d'assurance et de retraite, en Espagne,
- Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA: émission et distribution de produits d'assurance vie et de retraite en Espagne.

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.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida, 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»).

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

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 150/06)

1. Le 21 mai 2012, 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 Robert Bosch GmbH («Bosch», Allemagne) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble des activités «matériel d'ateliers de réparation» de SPX Corporation, exercées sous le nom de SPX Service Solutions («activités de SPX Service Solutions», États-Unis), par achat d'actions et d'actifs.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Bosch: fournisseur de produits et de services dans les domaines de la technologie automobile et industrielle, de la technologie de la construction et des biens de consommation, notamment dans le domaine du matériel d'ateliers de réparation automobile, par l'intermédiaire de sa division «après-vente automobile»,
- activités de SPX Service Solutions: fournisseur de matériel d'ateliers de réparation automobile, ainsi que d'équipements d'entretien pour le secteur de la climatisation et de la réfrigération.

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.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business, à l'adresse suivante:

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

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande 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

(2012/C 150/07)

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**«FICODINDIA DI SAN CONO»****N° CE: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007****IGP () AOP (X)****1. Dénomination:**

«Ficodindia di San Cono»

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'AOP «Ficodindia di San Cono» est réservée aux fruits provenant des variétés (cultivars) suivantes de l'espèce «Opuntia Ficus Indica» cultivées sur le territoire délimité à l'article 4: «Surfarina», également appelée «Gialla» ou «Nostrale», — «Sanguigna», également appelée «Rossa», — «Muscaredda» ou «Scianarina», également appelée «Bianca». Est également admis un pourcentage maximal de 5 % des écotypes locaux des sélections de «Trunzara». Les fruits de figuier de Barbarie se distinguent selon:

- la qualité: qualité A (agostani) s'ils proviennent de la première floraison, qualité B (tardivi ou scozzolati) s'ils proviennent de la seconde floraison;
- la catégorie: catégories EXTRA et I définies par le Codex Alimentarius;
- le poids: entre 105 g et 140 g, entre 140 g et 190 g, entre 190 g et 270 g (tolérance de 5 %), respectivement classes B, C et D du Codex Alimentarius.

Au moment de leur mise à la consommation, les fruits du «Ficodindia di San Cono» doivent posséder les caractéristiques suivantes: poids du fruit > 105 g (tolérance 5 %), degré réfractométrique minimal de 14 %, dureté de la chair non inférieure à 5 kg/cm², couleur nuancée allant du vert au jaune orangé pour la variété jaune («Gialla»), du vert au rouge rubis pour la variété rouge («Rossa»), du vert au blanc paille pour la variété blanche («Bianca»).

(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:*

En fonction de l'évolution climatique saisonnière, les opérations de récolte se déroulent du 20 août au 30 septembre pour les fruits de la première floraison (agostani) et du 10 septembre au 31 décembre pour les fruits de la seconde floraison (tardivi ou scozzolati). Les fruits récoltés doivent impérativement être débarrassés de leurs épines et être mis à la consommation sous le qualificatif: «frutti despinati» (fruits sans épines).

La production et le conditionnement du «Ficodindia di San Cono» doivent être effectués obligatoirement dans la zone délimitée à l'article 4 afin d'éviter que le transport et des manipulations inutiles puissent entailler ou endommager les fruits ou meurtrir leur enveloppe externe, altérant ainsi leur couleur et la brillance qui les caractérisent.

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

Le produit, travaillé et débarrassé de ses épines, est commercialisé dans des emballages neufs: des caissettes en bois, plastique ou carton et des barquettes en plastique ou carton. Dans les caissettes, l'utilisation d'alvéoles est autorisée. Les conditionnements doivent avoir un poids de 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 3,5 kg ou 5 kg, avec une tolérance maximale de 10 %. Les emballages doivent être scellés par thermosoudage ou, dans le cas des filets, avec des points métalliques de façon à ce qu'il soit impossible de manipuler le contenu sans déchirer l'emballage. Selon les traditions, on accepte la présence des trois variétés (Surfarina ou Nostrale ou Gialla; Sanguigna ou Rossa; Muscaredda ou Sciannarina ou Bianca) dans le même conditionnement. Est également admis un pourcentage maximal de 5 % des écotypes locaux des sélections de «Trunzara».

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Sur les emballages, doivent apparaître le logo de l'appellation, reproduit ci-après, et le symbole de l'UE. Sont également autorisés: la mention complémentaire «Cactus Pear»; l'inscription «Fiorone» uniquement sur les emballages contenant des fruits dont le poids oscille entre 105 et 130 g, l'indication de la date de récolte du produit. Le logo est constitué de l'inscription «D.O.P Denominazione di Origine Protetta», de trois fruits de figuier de Barbarie surmontés d'une couronne et disposés en éventail au-dessus de la Sicile et de cinq étoiles, sous lesquels figure la mention «Ficodindia di San Cono».



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

La zone de production du «Ficodindia di San Cono» s'étend sur un territoire situé à une altitude comprise entre 200 et 600 mètres, qui comprend les communes suivantes: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN) et Mazzarino (CL).

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

La zone de production du «Ficodindia di San Cono» se caractérise par la répartition des zones de culture le long d'une bande altimétrique comprise entre 200 et 600 m, dans laquelle des collines douces sont séparées par de petites vallées aux terres pour la plupart d'origine alluviale, de texture demi-légère, profondes et fraîches, dotées d'une excellente capacité de drainage naturel, avec une composante sableuse qui l'emporte sur les autres (proportion de sable d'au moins 50 %) et un pH moyennement neutre et sub-alkalin (pH 6,9-8,1). La plupart des terres sont irrigables. Pour ces terres, la

bonne gestion des besoins en eau de la plante est assurée grâce à l'expérience des opérateurs locaux qui tiennent compte de l'évolution saisonnière des conditions d'environnement, des facteurs liés à l'âge de la plante, à la quantité de fruits produits et à l'altitude où pousse le figuier de Barbarie, pour effectuer les interventions d'irrigation les mieux adaptées. La partie restante des terres cultivables se situe dans la frange altimétrique supérieure et bénéficie, dans l'absolu, des conditions climatiques liées à l'altitude et des conditions pédologiques de l'aire géographique permettant de cultiver des fruits de grande qualité, même sans irrigation.

5.2. Spécificité du produit:

Parmi les spécificités qui distinguent le «Ficodindia di San Cono» des autres espèces on notera la grosseur de ses fruits, les couleurs intenses et vives de son écorce ainsi qu'un arôme subtil et une saveur très douce. La douceur et la taille du «Ficodindia di San Cono» comparées à celles des fruits produits dans d'autres zones de production de Sicile sont deux importants paramètres qui le distinguent car ils sont dus au caractère typique de la zone géographique.

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 particularités du «Ficodindia di San Cono», à savoir la grande taille du fruit, la couleur intense de l'écorce et le parfum suave de la chair, se développent grâce à une combinaison parfaite de facteurs humains et liés au milieu qui caractérisent la zone de production.

Le territoire présente des caractéristiques particulières, telles que l'altitude et la conformation orographique, deux éléments essentiels qui contribuent aux conditions particulières d'intensité et de qualité de l'ensoleillement, à l'alternance des cycles de mouillage-séchage de l'épicarpe des fruits et à l'amplitude thermique journalière, en particulier pendant la période de maturation des fruits. Le territoire se caractérise en effet par la présence de collines douces, séparées par de petites vallées, situées loin de la mer et aux hivers peu rigoureux. Ces vallées sont entièrement ouvertes d'est en ouest, ce qui permet un bon ensoleillement des terrains et la pénétration des vents d'est, qui favorisent un climat doux, surtout durant les périodes estivale et automnale, c'est-à-dire durant la période de maturation des fruits. En été et en automne, l'air chaud est tempéré, même aux heures les plus chaudes de la journée, par la présence régulière, en fin de matinée, d'une brise provenant de l'ouest et du nord-ouest. Grâce à celle-ci la température n'atteint jamais des niveaux trop élevés.

Interagissant avec les rayonnements lumineux, les phénomènes physiques décrits ci-dessus causent la formation et l'évolution des anthocyanes, responsables de la couleur de l'épicarpe des fruits du figuier de Barbarie et de leur chair.

De plus, la situation des surfaces de culture en altitude combinée à la gestion efficace, par les agriculteurs locaux, du besoin en eau des terrains irrigués permet de produire, dans cette zone, des figues de Barbarie dont le poids est plus important et le contenu en sucre plus élevé par rapport à celui des fruits produits dans d'autres zones géographiques situées à des altitudes plus basses. Les sols de cette zone ayant une grande capacité de retenir l'humidité pendant de longues périodes permettent à la terre de garder une humidité constante et à la plante d'achever son cycle productif dans les meilleures conditions possibles, sans stress ni limitations.

L'ensemble des facteurs environnementaux fait que le «Ficodindia di San Cono» présente un rapport à la qualité tout à fait unique. Ces facteurs particuliers, combinés à l'activité de l'homme, à ses capacités de culture et à la mise au point de pratiques de sauvegarde de l'environnement et de la tradition socio-productive (y compris le maintien des techniques de culture du figuier de Barbarie dans le respect et la protection des vallées et des collines) contribuent à conférer au «Ficodindia di San Cono» des caractéristiques reconnues par la littérature technico-scientifique et par la valorisation commerciale aujourd'hui consolidée. Le fort enracinement de la population rurale dans l'aire de production concernée, avec toute son expérience traditionnelle, avec ses capacités culturelles transmises de génération en génération, avec la recherche constante et la mise en œuvre de techniques de culture traditionnelles et spécifiques, a donné naissance aux conditions nécessaires pour que la culture du «Ficodindia di San Cono» se maintienne au fil du temps, jusqu'à aujourd'hui, non seulement comme une ressource économique fondamentale, mais aussi comme un patrimoine historique, traditionnel et culturel de toute la zone.

En témoigne notamment la traditionnelle Sagra del Ficodindia, aujourd'hui à sa 25^e édition, qui allie culture, traditions, promotion commerciale et mise à jour technico-scientifique avec les traditionnels congrès qui, chaque année, sont consacrés au figuier de Barbarie. Ces résultats s'expliquent par la pleine participation culturelle, ouvrière et économique des habitants de la zone au processus de production du «Ficodindia di San Cono», lesquels ont contribué à créer un lien étroit entre le produit même et l'environnement, et notamment à développer au fil du temps un lien sentimental profond entre la population de la région et le fruit en question. C'est l'homme en effet qui, non seulement a maintenu

intactes les techniques de culture au fil du temps, mais qui sait également reconnaître, du fait de sa grande expérience, le moment idéal pour la récolte. En effet, une récolte trop précoce diminuerait la qualité des sucres et donnerait aux fruits cette saveur typique de cladode peu agréable pour le consommateur, tandis qu'une récolte trop tardive entraînerait une détérioration des caractéristiques organoleptiques des fruits qui leur donnerait une saveur désagréable de rance; en revanche, cueillis au moment idéal, lorsqu'ils ont atteint un niveau minimal de coloration de l'écorce, meilleure indication du degré de maturité, les fruits proposés au consommateur ont un goût et un parfum incomparables. Cette culture a également une histoire. En 1840, l'agronome français De Gasparin, en visite en Sicile, a décrit le figuier de Barbarie comme suit: «C'est une vraie bénédiction, une providence pour la Sicile, comme le bananier pour les pays équinoxiaux et l'arbre à pain pour les îles de l'océan Pacifique ...». Le succès du figuier de Barbarie et sa mise en culture intensive remontent à la moitié des années 70, au XX^e siècle; c'est en effet à cette époque que se démarque fortement la zone de San Cono dont le territoire, situé entre trois gros centres (Enna, Caltagirone et Caltanissetta) est aujourd'hui la plus importante zone de production spécialisée, qualifiée par les experts du secteur de «capitale italienne de la production de figues de Barbarie».

Référence à la publication du cahier des charges:

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'AOP «Ficodindia di San Cono» au *Journal officiel de la République italienne*, n° 185 du 10 août 2007.

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

(2012/C 150/08)

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

«DANABLU»

N° CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP (X) AOP ()

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

- Dénomination du produit
- Désignation des marchandises
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Relations
- Marquage
- 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. Modification(s):

3.1. Désignation des marchandises:

3.1.1. Teneur en eau du Danablu 60+

En vue de mieux garantir, du point de vue de la technique de production, le maintien de la fermeté du Danablu 60+, un fromage caractérisé par sa texture «généralement molle, tranchable et tartinable, légèrement plus ferme et moins épaisse vers l'extérieur du fromage», la teneur minimale en matière sèche passe de 58 % (teneur maximale en eau: 42 %) à 56 % (teneur maximale en eau: 44 %).

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Il s'est avéré que certaines laiteries produisent du Danablu 60+ dont la teneur en eau est inférieure à celle prescrite dans le cahier des charges de peur de dépasser le plafond de 42 %, ce qui peut donner au Danablu 60+ une consistance légèrement plus ferme et moins crémeuse que requise. Se fondant sur ce constat, l'association des producteurs a vérifié, sur une période de trois ans, l'incidence des teneurs respectives en matière sèche et en eau sur l'appréciation générale du produit. Un comité technique a procédé à une analyse visant à vérifier l'éventuelle corrélation entre la teneur en eau du Danablu 60+ et la notation obtenue pour la consistance, l'odeur et la saveur ainsi que pour le caractère principal défini au terme de l'évaluation réalisée par la société Steins Laboratorium A/S lors des contrôles auxquels Danablu 60+ est ordinairement soumis. Il est ressorti d'une analyse plus fine des résultats qu'il est possible de fabriquer du Danablu 60+ de bonne qualité avec une teneur en eau supérieure à 42 % et que la fixation de la teneur maximale en eau à 44 % permet d'éviter la fabrication, par une partie des laiteries, d'un Danablu 60+ de consistance plus ferme et moins crémeuse que prévu dans le cahier des charges par peur d'un dépassement du plafond actuel de 42 %.

3.1.2. Poids maximal du Danablu

Afin d'optimiser la production et d'éviter un gaspillage inutile, l'association des producteurs souhaite que soit modifiée la condition actuelle de poids applicable au Danablu plat cylindrique («entre 2,75 et 3,25 kg») en une indication de poids approximatif («± 3 kg»). Cette modification d'ordre technique n'a aucune incidence sur la qualité du Danablu. Il est en effet apparu que le découpage en portions d'un Danablu plat cylindrique respectant le poids actuel entraîne un important gaspillage. Une légère modification de ce poids permettrait une réduction de ce gaspillage dans des conditions de tranchage optimales et modernes.

3.1.3. Marquage

La modification porte sur l'autorisation de compléter le marquage par l'indication «Danish Blue Cheese» ou son équivalent dans toutes les langues officielles de l'Union, cette indication étant une marque enregistrée, au même titre que «Danablu». La marque «Danish Blue Cheese» a toujours été valable dans toutes les langues officielles et sa traduction s'utilise sur les différents marchés.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«DANABLU»

N° CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Danablu»

2. État membre ou pays tiers:

Danemark

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:

Fromage à plus de 50 % ou à plus de 60 % de matière grasse fabriqué à partir de lait de vache danois, à pâte persillée demi-dure à molle, affiné jusqu'à apparition de la moisissure bleue.

Composition

Danablu 50+: teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec (MGES) (%): 50; teneur minimale en matières sèches (%): 52

Danablu 60+: teneur minimale en MGES (%): 60; teneur minimale en matières sèches (%): 56

Forme et poids (non tranché)

— cylindre aplati d'un diamètre de 20 cm environ et d'un poids de 3 kg environ;

— rectangle de 30 cm de long environ sur 12 cm de large environ et d'un poids de 4 kg environ.

Surface:

De couleur blanche à légèrement jaunâtre ou faiblement brunâtre, essentiellement exempte de morge et de moisissures. Peut être légèrement affaissée en son milieu. Les meules peuvent présenter des ouvertures apparentes (cheminées d'aération). Absence d'enrobage à la paraffine ou à une émulsion plastique.

Croûte:

Absence de formation de croûte à proprement parler, mais couche extérieure dense et légèrement ferme. Les meules peuvent présenter des ouvertures apparentes (cheminées d'aération). Les meules et le talon sont entiers, plans et réguliers.

Couleur:

Blanche à légèrement jaunâtre, ni grisâtre, ni trop persillée, parsemée de marbrures franches assez régulièrement réparties et veinées de vert-bleu dans les marques de piquage et les trous et fentes physiques. Les marbrures peuvent être de moins en moins marquées à mesure qu'on se rapproche de l'extérieur du fromage. Les marques de piquage sont exemptes de morge et de moisissures d'origine étrangère.

Structure:

Ouvertures et fentes physiques régulièrement réparties (ouvertures de coagulation), et marques de piquage. La masse peut devenir de plus en plus dense à mesure qu'on se rapproche de l'extérieur du fromage. Absence de trous de fermentation.

Consistance:

Consistance molle mais non friable, généralement moelleuse, pouvant être tranchée et tartinée, la fermeté et l'effritement s'accroissant légèrement vers l'extérieur du fromage.

Odeur et saveur:

Saveur franche et piquante, fortement marquée par la présence franche du persillage bleu. La saveur peut être forte, légèrement salée et acide, avec une légère tendance à l'amertume.

Durée du vieillissement:

Cinq semaines minimum.

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

Le Danablu est fabriqué exclusivement à partir de lait provenant de l'aire géographique spécifiée.

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

Aucune exigence particulière relative à la qualité ou à l'origine des aliments pour animaux n'est fixée.

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

La totalité du processus de production a lieu dans l'aire géographique spécifiée.

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

Aucune exigence particulière relative au tranchage, au râpage ou au conditionnement n'est fixée.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Danablu (50+ ou 60+).

Peut être complétée par la mention «Danish Blue Cheese» ou son équivalent dans toutes les langues officielles.

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

Danemark

5. Lien avec l'aire géographique:**5.1. Spécificité de l'aire géographique:**

Conformément à la recette originale, le Danablu est produit exclusivement à partir de lait de vache danois.

Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La clé de la production du Danablu réside dans la maîtrise et le savoir-faire historiques des fromagers danois, raison pour laquelle la production est limitée à l'aire géographique danoise. Cette compétence sans égale est le garant du maintien, à travers le temps, de la qualité du fromage Danablu produit.

5.2. Spécificité du produit:

Le Danablu est un fromage à plus de 50 % ou à plus de 60 % de matière grasse fabriqué à partir de lait de vache danois, à pâte persillée demi-dure à molle, affiné jusqu'à apparition de la moisissure bleue. Le lait est homogénéisé puis soumis à une thermisation/pasteurisation qui donnent au fromage une saveur forte et piquante et une consistance légèrement friable permettant la découpe au couteau. Comparé à d'autres bleus, le Danablu a un goût puissant. La croûte est blanche et exempte de moisissures ou autres micro-organismes apparents.

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 Danablu est reconnu, tant dans l'Union européenne que dans des pays tiers, comme spécialité produite à partir de matières premières danoises, et d'origine danoise. Il doit cette réputation à des textes législatifs et aux efforts qualitatifs déployés pendant soixante ans par les producteurs, qui ont assuré la préservation des caractéristiques traditionnelles et spécifiques du produit.

Historique:

Pendant la deuxième guerre mondiale, une université américaine avait déposé un brevet relatif à l'homogénéisation de lait de fromagerie et tenté d'obtenir le paiement de droits sur le fromage danois fabriqué à partir de lait homogénéisé. Cette demande a été rejetée car il a pu être démontré que la méthode avait été introduite au Danemark vingt ans plus tôt par Marius Boel. Dès l'enfance, celui-ci aurait, plus ou moins consciemment, eu l'idée de ce fromage, car il s'est livré très tôt à de passionnantes expériences de culture de moisissures bleues chez lui, dans la ferme de Salling où ses parents produisaient du beurre et du fromage. Il avait remarqué que, de temps en temps, les fromages moisissaient et, par pure curiosité, y avait goûté. Il s'est avéré, selon les propres dires de Marius Boel, que ces fromages «avaient une saveur à la fois spécifique et piquante». Il a dès lors prélevé de la moisissure sur les fromages, dont il a ensemencé du pain. Après avoir séché puis moulu ce pain, il a ajouté la poudre obtenue au caillé frais, créant ainsi le précurseur du fromage Danablu.

En 1927, Marius Boel a tenté de fabriquer du fromage à partir de lait homogénéisé obtenu auprès d'une laiterie d'Odense. L'idée lui en était venue de la consistance de la crème pour café à 9 %, qui, grâce à une homogénéisation, reste crémeuse malgré une teneur en matière grasse relativement faible. Ces expériences ont entraîné une spectaculaire amélioration de la qualité du fromage dont la teneur en matière grasse était ainsi accrue, la saveur plus piquante, la couleur plus blanche et la capacité de rétention d'eau étendue. La pratique de l'homogénéisation du lait de fromagerie s'est rapidement répandue dans les laiteries fabriquant du fromage de ce type, la pasteurisation basse du lait de fromagerie devenant par ailleurs courante dans les laiteries danoises au cours des années 1930.

Ces différents éléments expliquent la forte croissance de la demande de bleu danois vers 1930, et avec elle celle du nombre des producteurs. Pour assurer le maintien d'une certaine qualité, l'initiative fut prise d'entamer des négociations avec l'inspecteur principal Lohse, directeur du *Statskontrol*, l'office national de contrôle des produits laitiers, afin d'instaurer un contrôle régulier des fromages destinés à l'exportation. Au terme des négociations, il a été conclu qu'il était nécessaire dans un premier temps de former une association de producteurs à même de discuter des détails du système de contrôle. La première réunion de cette association s'est tenue le 23 juin 1934. Il y fut décidé de créer une association de producteurs.

Le jour même de la création de l'association, il était décidé, en concertation avec l'inspecteur Lohse, d'organiser la première séance d'évaluation de la qualité de fromages à Odense, le 16 juillet 1934. Après la troisième étaient arrêtés des critères d'évaluation de la qualité de la croûte, de la structure, de la couleur, de l'odeur et de la saveur, ainsi que du caractère principal faisant la spécificité du fromage en tant que produit d'exportation. En septembre 1934, l'association entamait des négociations avec le ministère de l'Agriculture et le *Statskontrol* afin de fixer les règles définissant les propriétés caractéristiques du fromage et celles de l'agrément des laiteries productrices de fromage destiné à l'exportation. Ces négociations ont débouché sur la diffusion, par le ministère de l'Agriculture, du «règlement sur la qualification des fromages de type Roquefort dans le cadre des évaluations de fromages de l'État», entré en vigueur le 1^{er} janvier 1936.

En 1952, «Danablu», la dénomination du fromage, était officialisée par la publication de l'arrêté n° 80 du ministère de l'Agriculture du 13 mars 1952 relatif aux dénominations du fromage danois. En 1958 était publiée la loi n° 214 du 16 juin 1958 relative notamment à l'élaboration et à la manipulation du fromage, qui définit les lignes directrices de la production et du contrôle. Cette législation a été précisée ultérieurement dans les arrêtés de 1963 et de 1969 fixant les caractéristiques des fromages.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf

Prix d'abonnement 2012 (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	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 310 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	840 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 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	200 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>

