

Journal officiel de l'Union européenne

C 183



Édition
de langue française

Communications et informations

55^e année
23 juin 2012

Numéro d'information

Sommaire

Page

I Résolutions, recommandations et avis

AVIS

Commission européenne

2012/C 183/01

Avis de la Commission du 20 juin 2012 concernant le projet modifié de rejet d'effluents radioactifs résultant du démantèlement du site de Bradwell, dans l'Essex, au Royaume-Uni, conformément à l'article 37 du traité Euratom

1

IV Informations

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

Commission européenne

2012/C 183/02

Taux de change de l'euro

2

2012/C 183/03

Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 27 États membres, en vigueur à compter du 1^{er} juillet 2012 [Publié conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)]

3

2012/C 183/04

Plaintes concernant des forages pétroliers dans les eaux territoriales espagnoles au large des Îles Canaries

4

FR

Prix:
3 EUR

(suite au verso)

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2012/C 183/05	Liste des agences de notation de crédit enregistrées et certifiées	5
2012/C 183/06	Mise à jour de la liste des points de passage frontaliers visés à l'article 2, paragraphe 8, du règlement (CE) n° 562/2006 du Parlement européen et du Conseil établissant un code communautaire relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen) (JO C 316 du 28.12.2007, p. 1; JO C 134 du 31.5.2008, p. 16; JO C 177 du 12.7.2008, p. 9; JO C 200 du 6.8.2008, p. 10; JO C 331 du 31.12.2008, p. 13; JO C 3 du 8.1.2009, p. 10; JO C 37 du 14.2.2009, p. 10; JO C 64 du 19.3.2009, p. 20; JO C 99 du 30.4.2009, p. 7; JO C 229 du 23.9.2009, p. 28; JO C 263 du 5.11.2009, p. 22; JO C 298 du 8.12.2009, p. 17; JO C 74 du 24.3.2010, p. 13; JO C 326 du 3.12.2010, p. 17; JO C 355 du 29.12.2010, p. 34; JO C 22 du 22.1.2011, p. 22; JO C 37 du 5.2.2011, p. 12; JO C 149 du 20.5.2011, p. 8; JO C 190 du 30.6.2011, p. 17; JO C 203 du 9.7.2011, p. 14; JO C 210 du 16.7.2011, p. 30; JO C 271 du 14.9.2011, p. 18; JO C 356 du 6.12.2011, p. 12; JO C 111 du 18.4.2012, p. 3)	7

V Avis

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

Commission européenne

2012/C 183/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	14
2012/C 183/08	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	15

AUTRES ACTES

Commission européenne

2012/C 183/09	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	16
2012/C 183/10	Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	21



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

I

(Résolutions, recommandations et avis)

AVIS

COMMISSION EUROPÉENNE

AVIS DE LA COMMISSION

du 20 juin 2012

concernant le projet modifié de rejet d'effluents radioactifs résultant du démantèlement du site de Bradwell, dans l'Essex, au Royaume-Uni, conformément à l'article 37 du traité Euratom*(Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.)*

(2012/C 183/01)

L'évaluation ci-dessous est réalisée en vertu des dispositions du traité Euratom, sans préjudice des évaluations supplémentaires à effectuer en vertu du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, ni des obligations qui découlent de celui-ci et du droit dérivé.

Le 12 mars 2012, la Commission européenne a reçu du gouvernement du Royaume-Uni, conformément à l'article 37 du traité Euratom, les données générales relatives au projet modifié de rejet d'effluents radioactifs résultant du démantèlement du site de Bradwell, dans l'Essex, au Royaume-Uni.

Sur la base de ces données, et après consultation du groupe d'experts, la Commission formule l'avis suivant:

- 1) La distance entre le site et la frontière la plus proche d'un autre État membre, en l'occurrence la France, est d'environ 110 km.
- 2) La modification prévue impliquera une augmentation des limites de rejet autorisées de carbone 14 et de tritium dans l'atmosphère.

3) Dans le cadre des opérations normales de démantèlement, la modification prévue n'entraînera pas d'exposition de la population d'un autre État membre significative au point de vue sanitaire.

4) En cas de rejets non concertés d'effluents radioactifs à la suite d'un accident du type et de l'ampleur envisagés dans les données générales initiales, la modification prévue n'entraînera pas pour la population d'un autre État membre des doses significatives au point de vue sanitaire.

En conclusion, la Commission est d'avis que la mise en œuvre du projet modifié de rejet d'effluents radioactifs sous n'importe quelle forme, provenant du site de Bradwell dans l'Essex, au Royaume-Uni, n'est pas susceptible d'entraîner, aussi bien en fonctionnement normal qu'en cas d'accident du type et de l'ampleur envisagés dans les données générales, une contamination radioactive des eaux, du sol ou de l'espace aérien d'un autre État membre qui soit significative du point de vue sanitaire.

Fait à Bruxelles, le 20 juin 2012.

Par la Commission
Günther OETTINGER
Membre de la Commission

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

22 juin 2012

(2012/C 183/02)

1 euro =

Monnaie			Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2539	AUD	dollar australien	1,2490
JPY	yen japonais	100,68	CAD	dollar canadien	1,2893
DKK	couronne danoise	7,4343	HKD	dollar de Hong Kong	9,7310
GBP	livre sterling	0,80420	NZD	dollar néo-zélandais	1,5899
SEK	couronne suédoise	8,8008	SGD	dollar de Singapour	1,6009
CHF	franc suisse	1,2009	KRW	won sud-coréen	1 451,18
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,4821
NOK	couronne norvégienne	7,4865	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9809
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5300
CZK	couronne tchèque	25,775	IDR	rupiah indonésien	11 852,41
HUF	forint hongrois	287,66	MYR	ringgit malais	4,0006
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	53,295
LVL	lats letton	0,6969	RUB	rouble russe	41,7050
PLN	zloty polonais	4,2563	THB	baht thaïlandais	39,838
RON	leu roumain	4,4733	BRL	real brésilien	2,5805
TRY	lire turque	2,2661	MXN	peso mexicain	17,3916
			INR	roupie indienne	71,6630

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

Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 27 États membres, en vigueur à compter du 1^{er} juillet 2012

[Publié conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)]

(2012/C 183/03)

Taux de base calculés conformément à la communication de la Commission relative à la révision de la méthode de calcul des taux de référence et d'actualisation (JO C 14 du 19.1.2008, p. 6). En fonction de son utilisation, le taux de référence devra encore être calculé en majorant ce taux de base d'une marge adéquate, arrêtée dans la communication. Le taux d'actualisation sera quant à lui calculé en ajoutant 100 points de base au taux de base. Le règlement (CE) n° 271/2008 de la Commission du 30 janvier 2008 modifiant le règlement d'application (CE) n° 794/2004 établit que, sauf dispositions contraires prévues par une décision spécifique, le taux d'intérêt applicable à la récupération des aides d'État sera lui aussi calculé en majorant le taux de base de 100 points de base.

Les taux modifiés sont indiqués en gras.

Tableau précédent publié au JO C 155 du 1.6.2012, p. 3.

Du	Au	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2012	...	1,38	1,38	3,66	1,38	1,72	1,38	1,85	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	7,48	1,38	1,38	2,09	1,38	2,78	1,38	1,38	4,91	1,38	6,85	2,76	1,38	1,38	1,74
1.6.2012	30.6.2012	1,67	1,67	2,94	1,67	1,72	1,67	1,57	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,34	1,67	1,67	4,91	1,67	5,58	2,76	1,67	1,67	1,74
1.5.2012	31.5.2012	1,67	1,67	3,66	1,67	1,72	1,67	1,85	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,78	1,67	1,67	4,91	1,67	6,85	2,76	1,67	1,67	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	7,48	2,07	2,07	2,57	2,07	2,78	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	6,39	2,07	2,07	2,57	2,07	2,38	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	2,07	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	1,76	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.5.2011	30.6.2011	1,73	1,73	3,97	1,73	1,79	1,73	1,76	1,73	1,73	1,73	1,73	1,73	5,61	1,73	1,73	2,56	1,73	2,20	1,73	1,73	4,26	1,73	7,18	2,65	1,73	1,73	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,20	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	2,23	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,64	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	1,76	1,49	1,49	1,48

Plaintes concernant des forages pétroliers dans les eaux territoriales espagnoles au large des Iles Canaries

(2012/C 183/04)

La Commission a reçu un grand nombre de plaintes standardisées concernant les tests prévus et les forages pétroliers à venir dans les eaux territoriales espagnoles au large des Canaries. Bien que la Commission n'ait pour l'instant aucune raison de croire que ces travaux de prospection pourraient enfreindre le droit de l'UE applicable, elle a invité les autorités espagnoles à exposer les mesures qu'elles prendront pour assurer le respect du droit de l'UE, notamment la directive 92/43/CEE du Conseil du 21 mai 1992 concernant la conservation des habitats naturels ainsi que de la faune et de la flore sauvages ⁽¹⁾ et la directive 2011/92/UE du Parlement européen et du Conseil du 13 décembre 2011 concernant l'évaluation des incidences de certains projets publics et privés sur l'environnement ⁽²⁾. La présente annonce remplace les accusés de réception individuels [point 4 de la Communication de la Commission au Conseil et au Parlement européen modernisant la gestion des relations avec le plaignant en matière d'application du droit de l'Union, COM(2012) 154 du 2 avril 2012].

⁽¹⁾ JO L 206 du 22.7.1992, p. 7.

⁽²⁾ JO L 26 du 28.1.2012, p. 1.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Liste des agences de notation de crédit enregistrées et certifiées

(2012/C 183/05)

Les agences de notation de crédit énumérées ci-dessous ont été enregistrées ou certifiées conformément au règlement (CE) n° 1060/2009 du Parlement européen et du Conseil du 16 septembre 2009 sur les agences de notation de crédit (règlement sur les agences de notation de crédit).

La liste est publiée par l'AEMF conformément à l'article 18, paragraphe 3, du règlement sur les agences de notation de crédit et actualisée dans les cinq jours ouvrables suivant l'adoption d'une décision d'enregistrement ou de certification. La Commission européenne republie la liste au *Journal officiel de l'Union européenne* dans un délai de 30 jours à compter de toute mise à jour. En conséquence, la liste publiée par l'AEMF et celle disponible au Journal officiel peuvent présenter des différences pendant cette période.

Agences de notation de crédit enregistrées ou certifiées

Dernière mise à jour: 14 mai 2012

Nom de l'ANC	Pays d'établissement	Autorité d'enregistrement compétente de l'État membre d'origine	Statut	Date d'entrée en vigueur
Euler Hermes Rating GmbH	Allemagne	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Enregistrée	16 novembre 2010
Japan Credit Rating Agency Ltd	Japon	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Certifiée	6 janvier 2011
Feri EuroRating Services AG	Allemagne	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Enregistrée	14 avril 2011
Bulgarian Credit Rating Agency AD	Bulgarie	Financial Supervision Commission (FSC)	Enregistrée	6 avril 2011
Creditreform Rating AG	Allemagne	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Enregistrée	18 mai 2011
Scope Credit Rating GmbH (formerly PSR Rating GmbH)	Allemagne	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Enregistrée	24 mai 2011
ICAP Group SA	Grèce	Hellenic Capital Market Commission (HCMC)	Enregistrée	7 juillet 2011
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Allemagne	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Enregistrée	28 juillet 2011
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Allemagne	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Enregistrée	16 août 2011
Companhia Portuguesa de Rating, SA (CPR)	Portugal	Comissão do Mercado de Valores Mobiliários (CMVM)	Enregistrée	26 août 2011
AM Best Europe-Rating Services Ltd (AMBERS)	Royaume-Uni	Financial Services Authority (FSA)	Enregistrée	8 septembre 2011
DBRS Ratings Limited	Royaume-Uni	Financial Services Authority (FSA)	Enregistrée	31 octobre 2011

Nom de l'ANC	Pays d'établissement	Autorité d'enregistrement compétente de l'État membre d'origine	Statut	Date d'entrée en vigueur
Fitch France S.A.S.	France	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Enregistrée	31 octobre 2011
Fitch Deutschland GmbH	Allemagne	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Enregistrée	31 octobre 2011
Fitch Italia SpA	Italie	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Enregistrée	31 octobre 2011
Fitch Polska SA	Pologne	Komisja Nadzoru Finansowego (KNF)	Enregistrée	31 octobre 2011
Fitch Ratings España S.A.U.	Espagne	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Enregistrée	31 octobre 2011
Fitch Ratings Limited	Royaume-Uni	Financial Services Authority (FSA)	Enregistrée	31 octobre 2011
Fitch Ratings CIS Limited	Royaume-Uni	Financial Services Authority (FSA)	Enregistrée	31 octobre 2011
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Chypre	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Enregistrée	31 octobre 2011
Moody's France S.A.S.	France	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Enregistrée	31 octobre 2011
Moody's Deutschland GmbH	Allemagne	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Enregistrée	31 octobre 2011
Moody's Italia S.r.l.	Italie	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Enregistrée	31 octobre 2011
Moody's Investors Service España SA	Espagne	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Enregistrée	31 octobre 2011
Moody's Investors Service Ltd	Royaume-Uni	Financial Services Authority (FSA)	Enregistrée	31 octobre 2011
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	France	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Enregistrée	31 octobre 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Italie	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Enregistrée	31 octobre 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Royaume-Uni	Financial Services Authority (FSA)	Enregistrée	31 octobre 2011
CRIF SpA	Italie	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Enregistrée	22 décembre 2011
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Chypre	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Enregistrée	8 mai 2012

Mise à jour de la liste des points de passage frontaliers visés à l'article 2, paragraphe 8, du règlement (CE) n° 562/2006 du Parlement européen et du Conseil établissant un code communautaire relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen) (JO C 316 du 28.12.2007, p. 1; JO C 134 du 31.5.2008, p. 16; JO C 177 du 12.7.2008, p. 9; JO C 200 du 6.8.2008, p. 10; JO C 331 du 31.12.2008, p. 13; JO C 3 du 8.1.2009, p. 10; JO C 37 du 14.2.2009, p. 10; JO C 64 du 19.3.2009, p. 20; JO C 99 du 30.4.2009, p. 7; JO C 229 du 23.9.2009, p. 28; JO C 263 du 5.11.2009, p. 22; JO C 298 du 8.12.2009, p. 17; JO C 74 du 24.3.2010, p. 13; JO C 326 du 3.12.2010, p. 17; JO C 355 du 29.12.2010, p. 34; JO C 22 du 22.1.2011, p. 22; JO C 37 du 5.2.2011, p. 12; JO C 149 du 20.5.2011, p. 8; JO C 190 du 30.6.2011, p. 17; JO C 203 du 9.7.2011, p. 14; JO C 210 du 16.7.2011, p. 30; JO C 271 du 14.9.2011, p. 18; JO C 356 du 6.12.2011, p. 12; JO C 111 du 18.4.2012, p. 3)

(2012/C 183/06)

La publication de la liste des points de passage frontaliers visés à l'article 2, paragraphe 8, du règlement (CE) n° 562/2006 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2006 établissant un code communautaire relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen) est fondée sur les informations communiquées par les États membres à la Commission conformément à l'article 34 du code frontières Schengen.

Outre cette publication au Journal officiel, une mise à jour régulière est disponible sur le site internet de la direction générale «Affaires intérieures».

FRANCE

Modification des informations publiées au JO C 316 du 28.12.2007.

LISTE DES POINTS DE PASSAGE FRONTALIERS

Frontières aériennes

- 1) Abbeville
- 2) Agen-la Garenne
- 3) Ajaccio-Campo dell'Oro
- 4) Albert-Bray
- 5) Amiens-Glisy
- 6) Angers-Marcé
- 7) Angoulême-Brie-Champniers
- 8) Annecy-Methet
- 9) Annemasse
- 10) Auxerre-Branches
- 11) Avignon-Caumont
- 12) Bâle-Mulhouse
- 13) Bastia-Poretta
- 14) Beauvais-Tillé
- 15) Bergerac-Roumanière
- 16) Besançon-la Vèze
- 17) Béziers-Vias
- 18) Biarritz-Bayonne-Anglet
- 19) Bordeaux-Mérignac

- 20) Brest-Guipavas
- 21) Brive-Souillac
- 22) Caen-Carpiquet
- 23) Calais-Dunkerque
- 24) Calvi-Sainte-Catherine
- 25) Cannes-Mandelieu
- 26) Carcassonne-Salvaza
- 27) Châlons-Vatry
- 28) Chambéry-Aix-les-Bains
- 29) Châteauroux-Déols
- 30) Cherbourg-Mauperthus
- 31) Clermont-Ferrand-Aulnat
- 32) Colmar-Houssen
- 33) Deauville-Saint-Gatien
- 34) Dijon-Longvic
- 35) Dinard-Pleurtuit
- 36) Dôle-Tavaux
- 37) Épinal-Mirecourt
- 38) Figari-Sud Corse
- 39) Grenoble-Saint-Geoirs
- 40) Hyères-le Palivestre
- 41) Issy-les-Moulineaux
- 42) La Môle
- 43) Lannion
- 44) La Rochelle-Laleu
- 45) Laval-Entrammes
- 46) Le Castelet
- 47) Le Havre-Octeville
- 48) Le Mans-Arnage
- 49) Le Touquet-Paris-Plage
- 50) Lille-Lesquin
- 51) Limoges-Bellegarde
- 52) Lognes-Émerainville
- 53) Lorient-Lann-Bihoué
- 54) Lyon-Bron
- 55) Lyon-Saint-Exupéry
- 56) Marseille-Provence

- 57) Metz-Nancy-Lorraine
- 58) Monaco-Héliport
- 59) Montbéliard-Courcelles
- 60) Montpellier-Méditerranée
- 61) Nantes-Atlantique
- 62) Nevers-Fourchambault
- 63) Nice-Côte d'Azur
- 64) Nîmes-Garons
- 65) Orléans-Bricy
- 66) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- 67) Paris-Charles de Gaulle
- 68) Paris-le Bourget
- 69) Paris-Orly
- 70) Pau-Pyrénées
- 71) Perpignan-Rivesaltes
- 72) Poitiers-Biard
- 73) Quimper-Pluguffan, à titre temporaire du 30 mai au 10 septembre 2012.
- 74) Rennes Saint-Jacques
- 75) Rodez-Marcillac
- 76) Rouen-Vallée de Seine
- 77) Saint-Brieuc-Armor
- 78) Saint-Etienne-Bouthéon
- 79) Saint-Nazaire-Montoir
- 80) Strasbourg-Entzheim
- 81) Tarbes-Ossun-Lourdes
- 82) Toulouse-Blagnac
- 83) Tours-Saint-Symphorien
- 84) Troyes-Barberey
- 85) Vichy-Charmeil

Frontières maritimes

- 1) Ajaccio
- 2) Bastia
- 3) Bayonne
- 4) Bonifacio
- 5) Bordeaux
- 6) Boulogne
- 7) Brest

- 8) Caen-Ouistreham
- 9) Calais
- 10) Calvi
- 11) Cannes-Vieux Port
- 12) Carteret
- 13) Cherbourg
- 14) Dieppe
- 15) Douvres
- 16) Dunkerque
- 17) Granville
- 18) Honfleur
- 19) La Rochelle-La Pallice
- 20) Le Havre
- 21) Les Sables-d'Olonne-Port
- 22) L'Île-Rousse
- 23) Lorient
- 24) Marseille
- 25) Monaco-Port de la Condamine
- 26) Nantes-Saint-Nazaire
- 27) Nice
- 28) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
- 29) Port-la-Nouvelle
- 30) Porto-Vecchio
- 31) Port-Vendres
- 32) Roscoff
- 33) Rouen
- 34) Saint-Brieuc (maritime)
- 35) Saint-Malo
- 36) Sète
- 37) Toulon

Frontières terrestres

— **Avec le Royaume-Uni**

(lien fixe transmanche)

- 1) Gare d'Ashford International
- 2) Gare d'Avignon-Centre
- 3) Cheriton/Coquelles

- 4) Gare de Chessy-Marne-la-Vallée
- 5) Gare de Fréthun
- 6) Gare de Lille-Europe
- 7) Gare de Paris-Nord
- 8) Gare de St-Pancras International
- 9) Gare d'Ebbsfleet International

— **Avec Andorre**

- 1) Pas de la Case-Porta

ROUMANIE

Modification des informations publiées au JO C 316 du 28.12.2007.

LISTE DES POINTS DE PASSAGE FRONTALIERS

Frontières aériennes

- 1) Henri Coandă București (*)
- 2) Cluj-Napoca (*)
- 3) Sibiu (*)
- 4) Traian Vuia Timișoara (*)
- 5) Transilvania Târgu Mureș (*)
- 6) George Enescu Bacău (*)
- 7) Mihail Kogălniceanu Constanța (*)
- 8) Satu Mare (**)
- 9) Suceava (**)
- 10) Iași (**)
- 11) Arad (**)
- 12) Baia Mare (**)
- 13) Craiova (**)
- 14) Tulcea (**)
- 15) Aurel Vlaicu București Băneasa (***)
- 16) Oradea (***)

(*) Aéroport national certifié

(**) Certifié comme aéroport ouvert au trafic international

(***) Pas encore certifié ⁽¹⁾

Frontières maritimes

- 1) Constanța
- 2) Constanța Sud-Agigea
- 3) Mangalia
- 4) Midia

⁽¹⁾ Le cadre juridique national dans le domaine de l'aviation civile prévoit qu'à partir de la date de la levée des contrôles aux frontières aériennes, les vols internationaux seront autorisés uniquement vers/à partir des aéroports internationaux et ne seront autorisés qu'exceptionnellement vers/à partir d'aéroports ouverts au trafic international. Les aéroports non certifiés ne seront pas autorisés à opérer des vols vers/à partir de pays tiers.

Ports sur le Danube

- 1) Sulina (*)
- 2) Tulcea (*)
- 3) Galați (*)
- 4) Brăila (**)
- 5) Cernavodă (**)
- 6) Călărași
- 7) Oltenița
- 8) Giurgiu
- 9) Zimnicea
- 10) Turnu Măgurele
- 11) Corabia
- 12) Bechet
- 13) Calafat
- 14) Orșova
- 15) Drobeta Turnu Severin
- 16) Moldova Veche

(*) Ports maritimes du Danube

(**) Danube intérieur

Frontières terrestres

HONGRIE

- 1) Petea, route
- 2) Urziceni, route
- 3) Carei, route
- 4) Valea lui Mihai, chemin de fer et route
- 5) Săcuieni, route
- 6) Borș, route
- 7) Episcopia Bihor, route
- 8) Salonta, chemin de fer et route
- 9) Vărșand, route
- 10) Curtici, chemin de fer
- 11) Turnu, route
- 12) Nădlac, route
- 13) Cenad, route
- 14) Tudor Vladimirescu, route (RO-LA)

BULGARIE

- 1) Giurgiu, chemin de fer et route
- 2) Ostrov, route
- 3) Negru Vodă, chemin de fer et route
- 4) Vama Veche, route

SERBIE

- 1) Jimbolia, chemin de fer et route
- 2) Stamora Moravița, chemin de fer et route
- 3) Naidaș, route
- 4) Pořile de Fier I, route
- 5) Pořile de Fier II, route

MOLDAVIE

- 1) Galați, chemin de fer et route
- 2) Oancea, route
- 3) Fălciu, chemin de fer
- 4) Albița, route
- 5) Iași (Ungheni), chemin de fer
- 6) Sculeni, route
- 7) Stâncă, route
- 8) Rădăuți Prut, route

UKRAINE

- 1) Siret, route
 - 2) Vicșani, chemin de fer
 - 3) Valea Vișeului, chemin de fer
 - 4) Câmpulung la Tisa, chemin de fer
 - 5) Halmeu, chemin de fer et route
 - 6) Sighetul Marmăției, route
-

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2012/C 183/07)

1. Le 15 juin 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 Silver Lake Group L.L.C. («Silver Lake», États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de l'entreprise Global Blue Luxembourg Holdings Sàrl («Global Blue», Luxembourg) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Silver Lake: fonds d'investissement mondial axé sur les technologies, les industries à composante technologique et les secteurs à forte croissance,
- Global Blue: société internationale spécialisée dans le remboursement de la TVA et la prestation de services connexes.

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.6639 — Silver Lake/Global Blue, à l'adresse suivante:

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

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

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

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 183/08)

1. Le 15 juin 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 les entreprises L Capital Management S.A.S. («L Capital», France), filiale de LVMH — Moët Hennessy Louis Vuitton («LVMH», France), et Paladin Capital Partners SpA («Paladin», Italie), filiale du groupe Carisma («Carisma», Italie), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione SpA («CGR», Italie), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- L Capital: société de capital-investissement qui investit dans des entreprises présentes dans divers secteurs,
- LVMH: société présente dans les secteurs du vin et des spiritueux, de la mode et de la maroquinerie, des parfums et des cosmétiques, des montres et de la joaillerie, ainsi que dans la distribution sélective,
- Paladin: société holding détenant des participations de contrôle dans des entreprises présentes dans divers secteurs,
- Carisma: société holding et société d'investissement détenant des participations principalement dans des petites et moyennes entreprises présentes dans divers secteurs,
- CGR: création et exploitation de restaurants pluriethniques implantés principalement dans des centres commerciaux.

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.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione, à l'adresse suivante:

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

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

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande 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 183/09)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«RILLETES DE TOURS»****N° CE: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Rillettes de Tours»

2. État membre ou pays tiers:

France

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

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

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

Il s'agit d'un produit de charcuterie cuite tartinable présenté en pot, terrine, verrine appertisée ou pain. En pot ou en terrine, une couche de graisse de porc peut recouvrir le produit afin d'en améliorer la conservation.

Les «Rillettes de Tours» sont obtenues par cuisson longue dans de la graisse de porc, en marmite, de viandes de porc ou de coche, préalablement découpées en morceaux (6 × 6 cm minimum). Ces viandes peuvent être aromatisées de vins blancs ou d'eaux de vie de vin. À la préparation, est ajouté du sel (non nitrité) et peuvent être ajoutés du poivre, du colorant E150 a ou de l'arôme Patrelle.

Les «Rillettes de Tours» sont de couleur homogène blonde dorée (pentone 142 U) à brune dorée (pentone 161 U).

Les rillettes présentent une texture effilochée et conservant de grosses fibres de viande clairement visibles (plus de 2 cm) ainsi que des morceaux.

L'humidité du produit dégraissé doit être inférieure ou égale à 68 %, ce qui confère au produit une texture sèche.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Les «Rillettes de Tours» présentent également un goût de viande rissolée.

Le produit fini répond en outre à des exigences physico-chimiques portant sur le taux de lipides $\leq 42\%$ (à HPD 68 %), la teneur en sucres solubles totaux $< 0,5\%$ (à HPD 68 %) et le rapport collagènes/protides $\leq 19\%$.

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

Les «Rillettes de Tours» sont obtenues à partir de viandes de porcs ou de cochons issus de races inscrites aux livres généalogiques ou aux registres zootechniques tenus par des organismes de sélection porcine agréés par le Ministère français chargé de l'agriculture.

Les races ainsi inscrites constituent la base qualitative des viandes utilisées dans la fabrication des «Rillettes de Tours».

Aucune limite géographique n'est fixée quant à l'origine des porcs et cochons.

Les cochons doivent bénéficier d'un repos, de minimum 15 jours, entre le sevrage et l'abattage. L'âge minimum d'abattage est de 172 jours, une mise à jeun de 12 heures avant le départ à l'abattoir est obligatoire. Pour les carcasses de porcs, un poids chaud de minimum 85 kg est exigé. Ces points visent à renforcer la qualité gustative des viandes.

Les morceaux de jambon et de filet (carré et milieu exclusivement) doivent représenter au moins 25 % du maigre, pour une meilleure qualité au produit fini. Les autres viandes proviennent de l'épaule, l'échine (entre la première et la cinquième côte de la longe), la poitrine (à l'exclusion des mamelles).

Pour renforcer les qualités sanitaires et gustatives, l'approvisionnement doit se faire en viande fraîche. Les viandes fraîches doivent représenter au minimum 75 % de la totalité des viandes utilisées pour une fabrication. Les viandes congelées l'ont été au maximum pendant un mois, à une température de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, par le fabricant de rillettes. L'achat de viandes congelées est interdit.

Les vins, utilisables de manière facultative, sont uniquement des vins blancs issus de cépage chenin. Ce cépage a la particularité d'être sec et tendre.

Le vin garde quelques grammes de sucres résiduels, qui lui apportent un moelleux en fin de bouche, qui contrastent avec le côté salé des «Rillettes de Tours». Le chenin a un caractère aromatique minéral et calcaire qui donne un équilibre avec le côté fumé et salé des «Rillettes de Tours». De plus, la fraîcheur, l'acidité et l'arôme de fruit créent un équilibre avec le gras des rillettes et révèlent ses saveurs.

Les eaux de vie de vin sont facultatives.

Aucune limite géographique n'est fixée quant à l'origine des vins et eaux de vie de vin.

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

Néant.

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

Les étapes de fabrication des «Rillettes de Tours» suivantes sont réalisées dans l'aire géographique définie au point n° 4: la préparation des viandes, le rissolage, la cuisson, la phase de repos, la cuisson finale.

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

Néant.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Le nom de l'IGP «Rillettes de Tours» doit figurer sur l'étiquette.

L'étiquetage, en plus des mentions obligatoires prévues par la réglementation, comporte les éléments suivants:

1) la marque commerciale;

- 2) le logo IGP de l'Union européenne;
- 3) le nom et les coordonnées d'un destinataire des réclamations.

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

L'aire géographique retenue pour la fabrication et le conditionnement initial des «Rillettes de Tours» est délimitée en fonction des éléments suivants:

- cette zone, centrée sur Tours, correspond à l'aire de diffusion de la recette des «Rillettes de Tours». Au-delà des limites de l'aire géographique, la recette des rillettes n'est plus la même. À cela s'ajoute la barrière naturelle que représente la forêt de Bercé, entre la Sarthe et l'Indre-et-Loire;
- l'aire géographique ainsi définie se rapproche de l'ancienne province de Touraine.

Cette aire est constituée du département de l'Indre et Loire (37) et des cantons limitrophes situés dans les départements limitrophes de l'Indre et Loire, à l'exception de ceux de la Sarthe (72).

5. **Lien avec l'aire géographique:**

Le lien avec l'aire géographique est basé sur les qualités spécifiques des «Rillettes de Tours» résultant de la mise en œuvre, durant les étapes de leur fabrication, d'un savoir-faire issu de la tradition et qui demeure localisé en Touraine. Ce savoir-faire et les qualités spécifiques du produit lui confèrent une réputation très liée, dans l'esprit du consommateur, à l'aire géographique.

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Des facteurs climatiques

La Touraine se caractérise par un climat doux mais relativement humide, qui a empêché le développement de charcuteries séchées naturellement comme on le voit dans le sud de la France. C'est à cause de ce climat que les rillettes sont conservées grâce à la cuisson. Ce climat est en revanche propice à la vigne, d'où une importante production de vins qui a influencé, elle aussi, l'aromatisation des «Rillettes de Tours».

Des facteurs humains

Les paysans tourangeaux fabriquaient des rillettes dès le Moyen-âge. Il s'agissait, jusqu'à la fin du 18^e siècle, d'une production très localisée dans le monde rural tourangeau et dans certaines fermes du Maine.

Au début du 19^e siècle, les artisans charcutiers locaux reprennent cette recette paysanne, l'adaptent à leur savoir-faire et la transmettent de génération en génération. En Touraine, les rillettes deviennent alors les «Rillettes de Tours».

Une des principales évolutions est l'utilisation non plus de restes mais de véritables morceaux de viandes dans la fabrication des rillettes. Le développement de nouveaux moyens de conservation, l'utilisation de la cuisson à découvert donnant un produit de texture assez sèche, vont permettre de réduire la part de graisse et d'augmenter la part de viande dans les rillettes, en faisant ainsi un produit plus noble. C'est ce savoir-faire typique de la ville de Tours et de la Touraine que les artisans vont développer. Il faut attendre 1865 pour que cette préparation apparaisse dans certains ouvrages de la profession.

Des facteurs économiques

La Touraine possède un tissu industriel peu développé. Cela occasionne un faible développement du secteur charcutier resté globalement très artisanal en Touraine, et du commerce des «Rillettes de Tours» et par conséquent la conservation de son caractère artisanal marqué.

Les «Rillettes de Tours» demeurent aujourd'hui présentes chez les charcutiers qui transmettent leur recette aux apprentis.

5.2. *Spécificité du produit:*

La cuisson des «Rillettes de Tours» est effectuée à découvert dans une marmite largement ouverte. Elle est longue et se déroule traditionnellement en trois phases: le rissolage des viandes en début de cuisson (de 15 mn à 1 heure pour une température comprise entre 95 °C et 115 °C), puis une phase de cuisson lente (de 5 heures 30 mn à 12 heures pour une température comprise entre 65 °C et 95 °C), et enfin une phase de cuisson courte et énergique, ou coup de feu final (de 10 mn à 20 mn pour une température comprise entre 95 °C et 115 °C).

Le rissolage des morceaux de maigre en début de cuisson et la cuisson longue à découvert, spécifiques aux «Rillettes de Tours», provoquent, outre la déshydratation du produit, la production de substances gustatives et aromatiques notamment liées aux réactions chimiques de Maillard et caractéristiques du goût de viande rissolée.

La cuisson longue dans leur propre graisse des morceaux de viande permet l'obtention d'un produit confit. La séparation des morceaux ne s'obtient que par la cuisson, sans dilacération ni battage. Le produit conserve donc des fibres longues.

Enfin, la texture sèche des «Rillettes de Tours», originellement induite par le souci de leur conservation, est conférée par ce procédé traditionnel de cuisson à découvert dans une marmite offrant une grande surface d'évaporation. La pratique du coup de feu final a également toujours eu pour but de favoriser l'évaporation en fin de fabrication.

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

Le lien avec l'aire géographique est basé à la fois sur le savoir-faire issu de la tradition et localisé en Touraine, qui a donné naissance aux qualités spécifiques des «Rillettes de Tours», et à la fois sur une réputation très liée, dans l'esprit du consommateur, à l'aire géographique.

5.3.1. *Le savoir faire*

La faible teneur en humidité qui favorisait initialement la conservation des «Rillettes de Tours» dans une région dont le climat est humide, a permis par la suite de développer sa commercialisation au-delà des limites de la Touraine et explique notamment sa réputation assise sur une texture plus sèche que les rillettes préparées dans les régions voisines.

Le maintien de la texture sèche au fil du temps peut également s'expliquer par la moindre préoccupation liée au rendement de fabrication chez des producteurs majoritairement artisanaux. Le rendement est inférieur à 80 %, ce qui est nettement inférieur à bien d'autres rillettes.

Le faible taux d'humidité des «Rillettes de Tours» permet de les élaborer sans recourir à l'utilisation de conservateurs dont l'usage est pourtant autorisé par la législation.

Avec le tissu fortement artisanal évoqué précédemment, et une transmission effectuée essentiellement par le biais de l'apprentissage, le savoir-faire des fabricants de rillettes en Touraine est resté très localisé. En effet, l'apprentissage dans l'artisanat se fait essentiellement au sein d'un même département ou à proximité.

La conservation d'un fort lien à l'aire géographique est confirmée par le fait que 90 % des lauréats des concours des «Rillettes de Tours» sont issus de cette aire.

5.3.2. *La réputation*

Les spécificités propres aux «Rillettes de Tours» leur ont permis d'acquérir une réputation bien ancrée. Ce sont ces premières rillettes artisanales vantées par le tourangeau Balzac dans son roman de 1835, *Le Lys dans la Vallée*.

Les «Rillettes de Tours» bénéficieront dès le début du 20^e siècle d'un engouement certain à l'échelon national. En 1933, Curnonsky, dans son ouvrage *Les trésors gastronomiques de la France*, mentionne: «la charcuterie de Touraine a acquis une renommée universelle et légitime: les "Rillettes de Tours" ont fait le tour du monde.»

Un concours des meilleures «Rillettes de Tours» est organisé chaque année en Touraine. Cette distinction est très recherchée puisqu'une trentaine d'artisans y participent chaque année. En 2011, le Concours général agricole de Paris a consacré la réputation du produit en ouvrant une section spécifique «Rillettes de Tours».

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesDeTours.pdf>

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

(2012/C 183/10)

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

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N° CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () AOP (X)

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

- ☐ Dénomination du produit
- ☐ Description du produit
- ☒ Aire géographique
- ☒ Preuve de l'origine
- ☐ Méthode d'obtention
- ☐ Lien
- ☐ Étiquetage
- ☐ Exigences nationales
- ☐ Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

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

3. Modification(s):

3.1. Aire géographique:

L'extension de l'aire de l'AOP est demandée dans tous les districts administratifs des municipalités d'Arkadi, Yeropotamos et Kouloukona qui se trouvent dans les limites administratives de la province de Mylopotamos et plus particulièrement:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri et Honos.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Étant donné que:

- au cours de la dernière décennie, avec le remplacement continu dans cette région des oliviers «Hondrolia» par des arbres de la variété «Koroneiki», le pourcentage au niveau de l'aire de l'AOP est respectivement de 90 % pour la variété «Koroneiki» et de 10 % pour la variété «Hondrolia». Il en résulte qu'il n'est plus pertinent d'exclure tous les districts administratifs de la province de Mylopotamos de la demande initialement introduite pour l'AOP;
- les districts administratifs demandeurs connaissent les mêmes conditions édaphoclimatiques que l'aire de l'AOP;
- les habitants de ces districts administratifs ont hérité des mêmes coutumes et du même savoir-faire ancien et authentique que les autres habitants de l'aire géographique;
- l'huile d'olive produite dans cette zone présente les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques que celle produite dans l'aire de l'AOP, fait établi par les experts du département de chimie de Réthymnon de la direction générale du laboratoire général de chimie de Grèce ainsi que par un laboratoire certifié.

3.2. Preuve de l'origine:

Les exigences du marché concernant la traçabilité des produits alimentaires et la nécessité de protéger leurs produits des fraudes ont conduit les producteurs de l'actuelle aire de l'AOP à appliquer un système plus strict de preuve de l'origine des olives au cours des deux dernières années. Ce nouveau système plus strict permettra de préserver à l'avenir l'identité et la qualité constante du produit.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N° CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. État membre ou pays tiers:

Grèce

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

3.1. Type de produit:

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

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

La dénomination «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» désigne l'huile qui est extraite mécaniquement d'olives de la variété Koroneiki (pour au moins 90 %) et de la variété Hondrolia (le pourcentage restant), qui sont cultivées dans l'aire géographique de la demande.

L'huile d'olive a une couleur particulièrement attrayante (jaune doré) et une saveur fruitée.

L'acidité totale exprimée en grammes d'acide oléique, n'excède pas 0,80 g pour 100 g d'huile.

Les constantes pour les indicateurs de la présence de différents types de substances oxydées dans l'huile d'olive ne doivent pas dépasser les valeurs suivantes lors du conditionnement de l'huile d'olive:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Péroxydes: ≤ 15 MeqO₂/kg

Acide oléique: > 75 %

Les niveaux de trilinoléine et de stigmatostérol sont particulièrement faibles, tout comme ceux des alcools aliphatiques.

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

Les olives utilisées pour la production d'huile d'olive portant la dénomination «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) proviennent exclusivement d'oliviers de la variété Koroneiki (pour au moins 90 %) et de la variété Hondrolia (les 10 % restants). Les deux variétés sont cultivées dans l'aire géographique délimitée.

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:*

La culture des oliviers et le traitement des olives doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

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

Ensemble des communautés de l'ancienne province de Mylopotamos et en particulier les communautés locales qui se trouvent actuellement dans les limites administratives des municipalités d'Anogia, Mylopotamos et Rethymnon.

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloidas, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri et Honos de l'ancienne province de Mylopotamos.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

La zone faisant l'objet de la demande d'extension de l'aire géographique fait partie de l'ancienne province de Mylopotamos. En tant que partie d'une seule province de petite taille (414 000 stremmes au total), elle connaît des conditions édaphoclimatiques et météorologiques similaires à celles de la région nord du Mylopotamos pour laquelle la dénomination a déjà été enregistrée.

À basse altitude, les pentes sont douces à moyennes (le terrain permet la culture des oliviers), tandis que sur les pentes plus fortes, les arbres sont cultivés à différents niveaux. À l'extrême sud de la province, qui est dominée par les monts Psiloritis, la culture des oliviers se fait plus rare et cède la place à l'élevage.

I. **Données météorologiques**

Le climat est généralement doux, de type méditerranéen, avec des étés secs et des hivers cléments. Les vents sont généralement modérés et les vents du Sud qui posent des problèmes pour d'autres cultures (agrumes) ne soufflent guère que quelques jours par an.

Conformément au tableau III du dossier initial, qui présente les valeurs moyennes pour la période 1966-1973, la pluviométrie moyenne annuelle est proche de 700 mm. Le nombre total de jours de gel est de 2,1 et les températures moyennes extrêmes, en particulier en hiver, permettent la différenciation des bourgeons à fruit et une période de floraison satisfaisante.

Dans l'aire géographique qu'il est proposé d'ajouter, la pluviométrie moyenne dans la zone de culture des oliviers oscille entre 700 mm (pluviomètre de Melidoni) et un peu plus de 1 000 mm aux altitudes les plus élevées (pluviomètres d'Ayios Ioannis et d'Anogion). On note donc que la zone qu'il est proposé d'ajouter présente des valeurs pluviométriques plus favorables, qui assurent une meilleure absorption et digestion des nutriments par les oliviers.

Les précipitations se concentrent pendant la période d'octobre à mars, tandis qu'elles sont rares entre juin et septembre. Plus précisément, la moyenne des précipitations entre octobre et mars représente 87 % des précipitations annuelles totales, d'après les valeurs pluviométriques enregistrées au cours des 80 dernières années par la station météorologique d'Anogeia.

Le gel ne pose pas de problème particulier (2,1 jours par an). L'amplitude des températures moyennes et extrêmes, en particulier en hiver, permet la différenciation des bourgeons à fruit et leur bonne floraison. La température la plus basse a été enregistrée en février ($-0,2^{\circ}\text{C}$) et la plus élevée en juillet ($35,8^{\circ}\text{C}$). L'amplitude des températures (juste en dessous de zéro et de 40°C) dans la zone ainsi que la température moyenne comprise entre 15 et 25°C sont décrites comme idéales pour la culture des oliviers. On note en particulier dans les ouvrages disponibles que les températures défavorables pour l'oléiculture se situent en-dessous de -4°C et au-delà de 40°C , tandis que des températures légèrement inférieures sont nécessaires durant l'hiver pour garantir la différenciation des bourgeons à fruit et leur bonne floraison.

En résumé, la zone qu'il est proposé d'ajouter connaît des conditions climatiques similaires, adaptées à la culture des olives et produisant une huile d'olive vierge extra qui est semblable à celle portant la dénomination «Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis».

II. Composition des sols

La plupart des sols sont de texture moyenne et se composent de terre rouge, de calcaire en décomposition et de roche d'ardoise. Les sols sont légèrement acides.

La région élargie de Mylopotamos est constituée, du point de vue géologique, de roches alpines et post-alpines. De bas en haut, la structure comprend: des roches carbonatées de la couche ionienne, des roches de la séquence Fillitiki-Halazitiki, des roches carbonatées de la couverture tectonique de la zone de Tripoli, des roches de la nappe des couches internes et de dépôts de néoformation et quaternaires. La division des formations susmentionnées fait de Mylopotamos une région géologique unique. En outre, la lithologie des formations et leur position relative dans la structure géologique intègre la zone dans le système hydrologique unique des massifs montagneux du Psiloritis-Tallaion.

Du fait de ces caractéristiques morphologiques des terres dans l'ensemble de l'ancienne province de Mylopotamos (aire AOP et zone qu'il est proposé d'ajouter) et de l'activité d'élevage intensif (ovins et caprins), la teneur des sols en macro et microéléments, telle qu'elle a été analysée auprès d'oléiculteurs dans huit districts administratifs différents, se présente comme suit:

- potassium et phosphore: présents dans la plupart des cas, mais du potassium doit être ajouté dans les cultures à haut rendement;
- azote: doit être ajouté chaque année car il s'agit d'un élément liquide qui est facilement lessivé;
- parmi les éléments traces importants pour l'oléiculture, le bore se rencontre souvent dans les zones montagneuses; il doit être ajouté tous les quatre ans par filtration dans le sol;

La texture des sols est celle d'un mélange plus ou moins égal de sable, d'argile et de limon, c'est-à-dire légère à moyenne. La teneur en matière organique des sols est assez bonne.

III. Facteur humain

Les méthodes de culture tout au long du cycle de production des olives se fondent sur les connaissances traditionnelles transmises de génération en génération.

Les familles collaborent à la cueillette des olives, ce qui leur permet d'en recueillir quotidiennement de grandes quantités et de les broyer le jour même. Les caractéristiques de qualité des fruits ne sont donc pas altérées par un trop long stockage dans des sacs.

Les sacs servant au transport des olives sont d'origine végétale et permettent aux olives de respirer le temps de leur stockage.

La récolte qui est effectuée entre décembre et janvier coïncide avec la période de maturation naturelle des fruits.

L'utilisation de fumier d'ovins tous les 2 à 3 ans apporte des niveaux satisfaisants de matière organique dans les oliveraies, ce qui garantit une bonne capacité d'assimilation des nutriments, des sols bien aérés, une bonne circulation de l'air et de l'eau et, partant, un bon développement du système racinaire.

L'environnement est respecté dans toutes les interventions: une interdiction quasi-totale des pulvérisations contre la mouche de l'olivier, en les remplaçant par des pulvérisations attractives et en utilisant des méthodes beaucoup moins agressives que par le passé.

5.2. Spécificité du produit:

L'huile d'olive est produite dans l'ensemble de l'ancienne province de Mylopotamos et, comme toutes les huiles d'olive crétoises, elle est de grande qualité. Les excellentes conditions édaphoclimatiques et les nombreuses heures d'ensoleillement donnent un produit plus savoureux. L'olive a un goût suave et fruité et une couleur particulièrement attrayante (jaune doré).

- Les critères de qualité de l'huile d'olive vierge extra portant la dénomination «Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis» (acidité, K 270, K 232, Delta K, peroxydes) sont d'un niveau élevé par rapport aux critères du prototype commercial du Conseil international de l'huile d'olive. Les niveaux de trilinoléine et de stigmatostérol sont particulièrement bas (plusieurs fois inférieurs aux maxima autorisés).
- L'huile ne contient que de très faibles quantités d'alcools aliphatiques.

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

L'huile d'olive produite dans le nord de la province de Mylopotamos est, comme toutes les huiles d'olive crétoises, de grande qualité.

L'oléiculture est pratiquée depuis très longtemps en Crète. O. B. Lors de fouilles à Phaistos, B. Krimbas a retrouvé parmi les semences qui lui ont été remises par l'École italienne d'archéologie des semences d'olives datant du minoéen moyen (1800-2000 av. JC). Selon M. P. Anagnostopoulou, dans une déclaration faite à l'Académie d'Athènes en 1951 sur la base du résultat de fouilles, la Crète est la terre des olives.

Les critères de qualité de l'huile d'olive vierge extra portant la dénomination «Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis» (acidité, K 270, K 232, Delta K, peroxydes) sont d'un niveau élevé par rapport aux critères du prototype commercial du Conseil international de l'huile d'olive. Cela résulte de la méthode de récolte et de culture des olives. La récolte à l'aide de bâtons et dans des sacs ne dépassant pas 50 kg, le transport immédiat (normalement le jour même) vers le moulin et le broyage rapide confèrent au produit ses caractéristiques de qualité décrites ci-dessus. En outre, les niveaux de trilinoléine et de stigmatostérol sont particulièrement bas (plusieurs fois inférieurs aux maxima autorisés). Cela résulte de la petite taille des fruits de la variété Koroneiki. Enfin, l'huile ne contient que de très faibles quantités d'alcools aliphatiques. En effet, les producteurs savent que des températures élevées pendant le broyage augmentent le pourcentage d'alcools aliphatiques, de sorte qu'ils veillent à ce que la température de l'huile dans le moulin ne dépasse pas 32 °C (la température normale de production pour l'huile d'olive est comprise entre 27 °C et 32 °C).

Les caractéristiques essentielles déterminant la qualité de l'huile d'olive sont le climat, la texture des sols, la variété des oliviers et les méthodes de culture utilisées (méthodes de culture, de récolte, de stockage et de traitement du produit).

Les facteurs conférant à l'olive sa qualité exceptionnelle et les caractéristiques de l'huile produite sont:

- le climat idéal pour la production d'olives dans la zone concernée, où les hivers sont doux et les étés chauds;
- l'amplitude thermique (les températures les plus basses, les plus hautes et moyennes) qui est considérée idéale pour la culture de l'olive;
- les vents modérés qui permettent un cycle de formation des bourgeons sans problèmes;
- le terrain qui facilite une bonne aération et une grande quantité de lumière pour les arbres, ce qui donne des plants en bonne santé et des olives de grande qualité;
- les précipitations concentrées pendant l'hiver et la faible pluviométrie lorsque la température augmente, qui garantissent l'absorption des nutriments à des moments clés et évitent le développement de maladies fongiques qui amoindrirent la qualité des olives;

- la quantité de précipitations dans l'ensemble de la région, qui est considérée suffisante pour l'absorption des nutriments par le sol et pour les oliveraies non irriguées;
- les niveaux satisfaisants de matière organique qui permettent habituellement une bonne assimilation des nutriments, des sols bien poreux avec une bonne circulation de l'air et de l'eau et, donc, un bon développement du système racinaire de l'arbre;
- les concentrations satisfaisantes en phosphate et potassium dans le sol et les connaissances des producteurs qui savent quand il convient d'apporter de l'azote et du bore, selon le cas, qui influencent la qualité de l'huile d'olive du point de vue chimique et organoleptique;
- les méthodes de culture tout au long du cycle de production des olives, qui résultent des connaissances traditionnelles transmises de génération en génération.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.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>



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR