

Journal officiel

de l'Union européenne

C 186



Édition
de langue française

Communications et informations

55^e année

26 juin 2012

Numéro d'information

Sommaire

Page

IV Informations

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

Conseil

2012/C 186/01	Avis à l'attention des personnes, groupes et entités qui ont été inclus dans la liste visée à l'article 2, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 2580/2001 du Conseil concernant l'adoption de mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités dans le cadre de la lutte contre le terrorisme [cf. annexe du règlement (UE) n° 542/2012 du Conseil]	1
2012/C 186/02	Avis à l'attention des personnes auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision 2011/486/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2012/334/PESC du Conseil, et par le règlement (UE) n° 753/2011 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 543/2012 du Conseil concernant des mesures restrictives instituées au regard de la situation en Afghanistan	3
2012/C 186/03	Avis à l'attention des personnes et entités auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision 2011/782/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2012/335/PESC du Conseil, et par le règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 544/2012 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie	5

Commission européenne

2012/C 186/04	Taux de change de l'euro	6
---------------	--------------------------------	---

FR

Prix:
3 EUR

(suite au verso)

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2012/C 186/05	Appel à propositions dans le cadre du programme de travail du ENIAC Joint Undertaking	7
---------------	---	---

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

Commission européenne

2012/C 186/06	Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping	8
---------------	--	---

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

Commission européenne

2012/C 186/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6570 — UPS/TNT Express) ⁽¹⁾	9
2012/C 186/08	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	10

AUTRES ACTES

Commission européenne

2012/C 186/09	Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	11
2012/C 186/10	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	18



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

IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

CONSEIL

Avis à l'attention des personnes, groupes et entités qui ont été inclus dans la liste visée à l'article 2, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 2580/2001 du Conseil concernant l'adoption de mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités dans le cadre de la lutte contre le terrorisme

[cf. annexe du règlement (UE) n° 542/2012 du Conseil]

(2012/C 186/01)

Les informations ci-après sont portées à l'attention des personnes, groupes et entités inclus dans la liste figurant dans le règlement (UE) n° 542/2012 du Conseil ⁽¹⁾.

Le Conseil de l'Union européenne a estimé que les motifs justifiant l'inclusion des personnes, groupes et entités figurant dans la liste susmentionnée des personnes, groupes et entités faisant l'objet des mesures restrictives prévues par le règlement (CE) n° 2580/2001 du Conseil du 27 décembre 2001 concernant l'adoption de mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités dans le cadre de la lutte contre le terrorisme ⁽²⁾ étaient toujours valables. En conséquence, il a décidé de maintenir ces personnes, groupes et entités sur cette liste.

Le règlement (CE) n° 2580/2001 prévoit le gel de tous les fonds, autres avoirs financiers et ressources économiques appartenant aux personnes, groupes et entités concernés et dispose que ces fonds, autres avoirs financiers et ressources économiques ne peuvent pas être mis directement ou indirectement à leur disposition.

L'attention des personnes, groupes et entités concernés est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), dont la liste figure à l'annexe du règlement, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser les fonds gelés pour couvrir des besoins essentiels ou procéder à certains paiements conformément à l'article 5, paragraphe 2, dudit règlement. La liste mise à jour des autorités compétentes est disponible sur internet à l'adresse suivante:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Les personnes, groupes et entités concernés peuvent adresser au Conseil une demande en vue d'obtenir l'exposé des motifs pour lesquels ils ont été maintenus sur la liste susmentionnée (à moins qu'il ne leur ait déjà été communiqué). Toute demande en ce sens doit être envoyée à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
(à l'attention du groupe «Position commune 931»)
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 165 du 26.6.2012, p. 12.

⁽²⁾ JO L 344 du 28.12.2001, p. 70.

Les personnes, groupes et entités concernés peuvent également, à tout moment, adresser au Conseil, à l'adresse susmentionnée, une demande de réexamen de la décision par laquelle ils ont été inclus dans la liste en question et maintenus sur celle-ci, en y joignant toute pièce justificative utile. Ces demandes seront examinées dès réception. À cet égard, nous attirons l'attention des personnes, groupes et entités concernés sur le fait que le Conseil procède régulièrement au réexamen de la liste, conformément à l'article 1^{er}, paragraphe 6, de la position commune 2001/931/PESC. Pour être examinées lors du prochain réexamen, les demandes doivent être transmises d'ici le 27 août 2012.

L'attention des personnes, groupes et entités concernés est également attirée sur la possibilité de contester le règlement du Conseil devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 263, alinéas 4 et 6, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

Avis à l'attention des personnes auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision 2011/486/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2012/334/PESC du Conseil, et par le règlement (UE) n° 753/2011 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 543/2012 du Conseil concernant des mesures restrictives instituées au regard de la situation en Afghanistan

(2012/C 186/02)

Les informations figurant ci-après sont portées à l'attention des personnes figurant à l'annexe de la décision 2011/486/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2012/334/PESC⁽¹⁾ du Conseil, et à l'annexe I du règlement (UE) n° 753/2011 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 543/2012⁽²⁾ du Conseil concernant des mesures restrictives instituées au regard de la situation en Afghanistan.

Le Conseil de sécurité des Nations unies a adopté la résolution 1988 (2011), instituant des mesures restrictives à l'encontre des personnes et entités connues, avant la date de ladite résolution, sous le nom de Taliban, et des personnes, groupes, entreprises et entités réputés associés aux Taliban selon la section A («Individus associés aux Taliban») et la section B («entités et autres groupes et entreprises associés aux Taliban») de la liste récapitulative du comité créé par les résolutions 1267 (1999) et 1333 (2000), ainsi qu'à l'encontre des personnes, groupes, entreprises et entités associés aux Taliban.

Le 18 mai et le 1^{er} juin 2012, le comité mis en place conformément au point 30 de la résolution 1988 (2011) du Conseil de sécurité des Nations unies a mis à jour la liste des personnes, groupes, entreprises et entités faisant l'objet de mesures restrictives.

Les personnes concernées peuvent adresser à tout moment au comité des Nations unies établi en vertu du point 30 de la résolution 1988 (2011) du Conseil de sécurité des Nations unies une demande de réexamen des décisions par lesquelles elles ont été inscrites sur la liste des Nations unies, en y joignant, le cas échéant, des pièces justificatives. Cette demande doit être envoyée à l'adresse suivante:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Pour de plus amples informations, voir: <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>

À la suite de la décision des Nations unies, le Conseil de l'Union européenne a estimé que les personnes désignées par les Nations unies devraient être inscrites sur les listes des personnes, groupes, entreprises et entités qui font l'objet des mesures restrictives prévues par la décision 2011/486/PESC et le règlement (UE) n° 753/2011. Les motifs justifiant l'inscription des personnes concernées sur la liste sont mentionnés en regard des entrées correspondantes de l'annexe de la décision du Conseil et de l'annexe I du règlement du Conseil.

L'attention des personnes concernées est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), selon les indications figurant sur les sites Internet mentionnés à l'annexe II du règlement (UE) n° 753/2011, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser les fonds gelés pour couvrir des besoins essentiels ou procéder à certains paiements (cf. article 5 du règlement).

Les personnes concernées peuvent adresser au Conseil une demande de réexamen de la décision par laquelle elles ont été incluses sur les listes en question, en joignant les pièces justificatives requises. Toute demande en ce sens doit être envoyée à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
DG K — Unité de coordination
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 165 du 26.6.2012, p. 75.

⁽²⁾ JO L 165 du 26.6.2012, p. 15.

L'attention des personnes concernées est également attirée sur la possibilité de contester la décision du Conseil devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 275, deuxième alinéa, et à l'article 263, quatrième et sixième alinéas, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

Avis à l'attention des personnes et entités auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision 2011/782/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2012/335/PESC du Conseil, et par le règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 544/2012 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie

(2012/C 186/03)

Les informations ci-après sont portées à l'attention des personnes et entités figurant à l'annexe I de la décision 2011/782/PESC du Conseil, mise en œuvre par la décision d'exécution 2012/335/PESC du Conseil ⁽¹⁾, et à l'annexe II du règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) n° 544/2012 du Conseil ⁽²⁾ concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie.

Le Conseil de l'Union européenne a décidé que les personnes et entités dont le nom figure dans les annexes susvisées devraient être inscrites sur la liste des personnes et entités faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la décision 2011/782/PESC et par le règlement (UE) n° 36/2012 concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie. Les motifs justifiant l'inscription de ces personnes et entités sur cette liste sont mentionnés en regard des entrées correspondantes dans les annexes en question.

L'attention des personnes et entités concernées est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), selon les indications figurant sur les sites internet énumérés à l'annexe III du règlement (UE) n° 36/2012, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser des fonds gelés pour répondre à des besoins fondamentaux ou procéder à certains paiements (cf. article 16 du règlement).

Les personnes et entités concernées peuvent adresser au Conseil une demande de réexamen de la décision par laquelle elles ont été inscrites sur la liste susmentionnée, en y joignant des pièces justificatives. Cette demande doit être envoyée à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
DG C Unité Coordination
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE

L'attention des personnes et entités concernées est également attirée sur le fait qu'il est possible de contester la décision du Conseil devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 275, deuxième alinéa, et à l'article 263, quatrième et sixième alinéas, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

⁽¹⁾ JO L 165 du 26.6.2012, p. 80.

⁽²⁾ JO L 165 du 26.6.2012, p. 20.

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

25 juin 2012

(2012/C 186/04)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2488	AUD	dollar australien	1,2480
JPY	yen japonais	99,57	CAD	dollar canadien	1,2861
DKK	couronne danoise	7,4335	HKD	dollar de Hong Kong	9,6908
GBP	livre sterling	0,80285	NZD	dollar néo-zélandais	1,5881
SEK	couronne suédoise	8,8165	SGD	dollar de Singapour	1,6023
CHF	franc suisse	1,2008	KRW	won sud-coréen	1 451,66
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,5618
NOK	couronne norvégienne	7,4980	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9465
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5330
CZK	couronne tchèque	25,813	IDR	rupiah indonésien	11 836,60
HUF	forint hongrois	287,53	MYR	ringgit malais	3,9903
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	53,256
LVL	lats letton	0,6964	RUB	rouble russe	41,4700
PLN	zloty polonais	4,2548	THB	baht thaïlandais	39,824
RON	leu roumain	4,4678	BRL	real brésilien	2,5932
TRY	lire turque	2,2703	MXN	peso mexicain	17,3833
			INR	roupie indienne	71,2000

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

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

Appel à propositions dans le cadre du programme de travail du ENIAC Joint Undertaking

(2012/C 186/05)

Avis est donné du lancement d'un appel à propositions dans le cadre du programme de travail du ENIAC Joint Undertaking

Les soumissionnaires sont invités à présenter des propositions pour l'appel suivant: **ENIAC-2012-2**

La documentation relative à l'appel et indiquant les délais et le budget est disponible sur le site web:

http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call7_2012-2.php

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping

(2012/C 186/06)

1. Conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009 ⁽¹⁾ relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne, la Commission fait savoir qu'à moins qu'il ne soit procédé à un réexamen selon la procédure définie ci-dessous, les mesures antidumping mentionnées ci-après expireront à la date figurant dans le tableau reproduit ci-dessous.

2. Procédure

Les producteurs de l'Union peuvent présenter une demande de réexamen par écrit. Cette demande doit contenir suffisamment d'éléments de preuve selon lesquels l'expiration des mesures favoriserait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice.

Si la Commission décide de réexaminer les mesures en question, les importateurs, les exportateurs, les représentants du pays exportateur et les producteurs de l'Union auront la possibilité de développer, de réfuter ou de commenter les points exposés dans la demande de réexamen.

3. Délai

Les producteurs de l'Union peuvent présenter par écrit une demande de réexamen au titre de l'article 11, paragraphe 2, du règlement précité et la faire parvenir à la Commission européenne, Direction générale du commerce (unité H-1), N-105 4/92, 1049 Bruxelles, Belgium ⁽²⁾, à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

4. Le présent avis est publié conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration ⁽¹⁾
Ferrosilicium	République populaire de Chine, Égypte, Kazakhstan et Taïwan	Droit antidumping	Règlement (CE) n° 172/2008 du Conseil (JO L 55 du 28.2.2008, p. 6), modifié par le règlement (UE) n° 1297/2009 du Conseil (JO L 351 du 30.12.2009, p. 1)	1.3.2013

⁽¹⁾ La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.6570 — UPS/TNT Express)

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

(2012/C 186/07)

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 United Parcel Service Inc. («UPS», États-Unis d'Amérique) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'entreprise TNT Express N.V. («TNT Express», Pays-Bas) par offre publique d'achat relevant du droit néerlandais.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- UPS: fournisseur mondial de services logistiques et de transport spécialisés. Il exerce des activités dans les secteurs de la livraison de petits colis, du fret aérien, du transit de fret et de la logistique contractuelle,
- TNT Express: entreprise présente dans le secteur de la logistique mondiale qui fournit des services de livraison de petits colis, de fret aérien et terrestre, de transit de fret et de logistique contractuelle.

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.6570 — UPS/TNT Express, à l'adresse suivante:

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

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

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2012/C 186/08)

1. Le 19 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 Platinum Equity LLC («Platinum», États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle exclusif de Caterpillar Logistics Services LLC («CLS», États-Unis), appartenant à Caterpillar Inc. («Caterpillar», États-Unis), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Platinum est un fonds de capital-investissement spécialisé dans l'acquisition et l'exploitation d'entreprises qui fournissent des services et des solutions à des clients d'un large éventail de secteurs, tels que les technologies de l'information, les télécommunications, les transports et la logistique, les services liés aux métaux, l'industrie manufacturière et la distribution,
- CLS fournit des services logistiques contractuels,
- Caterpillar est la société mère d'un groupe mondial aux activités diversifiées opérant, entre autres, dans la fourniture de machines, de moteurs et de produits financiers. Elle fabrique et vend des moteurs et des machines pour un grand nombre d'applications.

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.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services, à l'adresse suivante:

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

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

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2012/C 186/09)

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

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

N° CE: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

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]

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 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. *Méthode d'obtention:*

La méthode utilisée pour obtenir la «kopanisti», dès lors qu'elle est produite dans des fromageries organisées, s'est améliorée et diffère légèrement de celle qui était suivie dans la fromagerie de type familial pour les raisons suivantes: facilitation de la production, amélioration de la qualité, valorisation des matières premières disponibles dans chaque île et réduction des coûts.

Le groupement demandeur, qui produit de la «kopanisti» dans sa fromagerie, demande la modification de la méthode d'obtention du produit concernant les points suivants:

- a) que le caillé puisse s'égoutter, après division, dans des sacs qui ne soient pas uniquement de toile mais aussi d'une autre matière appropriée et qu'ensuite, il soit pressé afin d'en extraire le liquide. Les sacs de toile ne sont pas d'usage pratique. En outre, il est difficile et long de les nettoyer pour les réutiliser. Par contre, les sacs synthétiques, fabriqués dans une matière convenant pour l'alimentation, représentent une amélioration technologique moderne et
- b) que l'on puisse également, lors de la phase d'adjonction de sel au caillé égoutté, incorporer un pourcentage maximal de 15 % de beurre frais pour améliorer la texture, la saveur et l'arôme de la «kopanisti», pratique généralement suivie dans les fromageries de type familial dans l'aire de production. Ce beurre est fabriqué avec la crème obtenue suite à l'écémage du lait dans les Cyclades et est utilisé pour produire d'autres fromages de la région. Par ailleurs, le lait provient des mêmes animaux laitiers, élevés dans les mêmes conditions et nourris de la même manière, ainsi que dans la même zone délimitée des îles des Cyclades.

Pour les consommateurs, la bonne «kopanisti» doit avoir une texture crémeuse, une saveur piquante à légèrement forte et poivrée et un arôme agréable. Le beurre frais est l'ingrédient idéal pour offrir en sus ces trois caractéristiques à la «kopanisti» et améliorer sensiblement sa qualité. En effet, la teneur en matières grasses du produit augmente, sa texture crémeuse ainsi que son arôme s'améliorent et son goût piquant à poivré s'adoucit.

3.2. *Étiquetage:*

Pour fournir une information complète au consommateur, les indications obligatoires devront également mentionner la ou les sorte(s) de lait utilisée(s) pour fabriquer la «kopanisti» ainsi que l'addition éventuelle de beurre.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

N° CE: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination:**

«Κοπανιστή» (Kopanisti)

2. **État membre ou pays tiers:**

Grèce

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):*

La «kopanisti» est un fromage salé de texture crémeuse et de goût épicé qui est fabriqué de manière traditionnelle à base de lait de vache, de brebis ou de chèvre ou encore d'un mélange de ces laits.

Ses caractéristiques principales sont les suivantes:

- Taux d'humidité maximal: 56 %
- Teneur minimale en matières grasses dans la matière sèche: 43 %
- Consistance: fromage à pâte molle de texture crémeuse
- Croûte: inexistante
- Texture: molle, crémeuse
- Couleur: jaunâtre à grisâtre

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

La qualité de la «kopanisti» est directement liée au type de lait dont elle est tirée. Plus ce lait est riche en éléments solides, meilleure est la «kopanisti» produite. Les races d'animaux qui sont traditionnellement élevées dans la région du nome des Cyclades ainsi que les particularités des conditions climatiques et géographiques permettent la production de lait de cette qualité.

Les exigences que le lait doit satisfaire pour pouvoir être utilisé dans la production de «kopanisti» sont les suivantes:

- provenir du district géographique du nome des Cyclades;
- être de vache, de brebis, de chèvre, ou d'un mélange de ces laits;
- provenir de races de vaches, de brebis ou de chèvres traditionnellement élevées dans cette région à laquelle elles sont adaptées et dont l'alimentation est généralement basée sur la végétation locale;
- être entier;
- provenir de traites effectuées dix jours au moins après la mise à bas;
- il est interdit de soumettre le lait utilisé en fromagerie aux opérations suivantes: concentration, rajout de poudre ou de concentré de lait, rajout de protéines du lait, rajout de sels caséiques ou d'agents colorants, conservateurs ou antibiotiques;
- il est autorisé de rajouter du beurre frais dans un pourcentage maximal de 15 % de la masse égouttée qui, après maturation, deviendra de la «kopanisti». Ce beurre doit être produit à base de crème, elle-même obtenue par l'écémage du lait récolté dans la région du nome des Cyclades et également utilisé pour produire d'autres fromages.

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

Les animaux s'alimentent principalement en paissant sur des pâturages relativement clairsemés mais dont la végétation est particulièrement variée. La diversité des espèces végétales endémiques y est en effet unique.

Du fait de leur situation géographique et des conditions climatiques qui y règnent, les îles des Cyclades ont une saison des pluies (d'octobre à avril) et une saison sèche (de mai à septembre) très marquées.

De mai à septembre, la végétation qui recouvre les pâturages se dessèche totalement. C'est pourquoi, au cours de cette période, les animaux se nourrissent de végétation locale indigène desséchée mais aussi de fourrage à base de céréales ou de fabacées (vesce, trèfle, luzerne, etc.), récolté dans des champs situés à l'intérieur de l'aire géographique délimitée. Cependant, étant donné que les aliments pour animaux qui y sont produits ne suffisent pas, de mai à septembre (production de lait limitée), leur ration s'enrichit d'aliments pour animaux provenant d'autres régions (jusqu'à 40 %), tels que graines de céréales riches en amidon, son et paille.

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

Toutes les étapes liées à la production et au traitement du lait ainsi qu'à la maturation du produit final, ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les emballages utilisés pour le conditionnement de la «kopanisti» doivent obligatoirement porter les indications suivantes:

- «Κοπανιστή» (Kopanisti);
- appellation d'origine protégée (AOP);
- fromage;
- selon le cas, la/les sorte(s) de lait utilisée(s) pour produire la «kopanisti» et, éventuellement, l'indication: «avec addition de beurre»;
- si du lait frais (non pasteurisé) est utilisé pour produire la «kopanisti», les indications figurant sur l'emballage devront également comporter la mention spéciale prévue par la législation nationale et de l'Union [Annexe II, Section IX, Chapitre IV du règlement (CE) n° 853/2004];
- le nom et le siège du producteur — conditionneur;
- le poids du contenu;
- la date de production;
- des indications de contrôle comme suit:
 - les deux premières lettres de l'appellation d'origine: KO;
 - le numéro de série de l'emballage (par ex: KO1650-20/12/94).

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

L'aire géographique où est produite la «kopanisti», correspond à la région délimitée par les limites administratives de l'entité régionale des Cyclades de Grèce qui comporte 24 îles habitées et plus de 100 îles et éperons rocheux inhabités et est située dans la partie méridionale de la mer Égée.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

a) Sol

La région de production de la «kopanisti» correspond à l'archipel des îles des Cyclades, qui comprend plus de 124 îles et éperons rocheux habités et inhabités et a une superficie totale de 2 768 kilomètres carrés.

Le sous-sol des Cyclades est composé de roches magmatiques, volcaniques et métamorphiques. Les pâturages recouvrent plus de 55 % de la superficie totale du nome des Cyclades.

b) Climat

Le climat des Cyclades, qui se situent entre les isothermes annuels de 18 °C et 19 °C, est tempéré à maritime, avec des précipitations annuelles peu abondantes. De manière générale, les Cyclades sont une région relativement sèche et comptent parmi les plus venteuses du pays. Les étés sont frais en raison des meltèmes.

L'humidité relative annuelle moyenne, la température moyenne annuelle, le nombre de jours de pluie et les heures d'ensoleillement par an en différents points du nome des Cyclades où la «kopanisti» est produite, peuvent être schématisés comme suit:

Station météorologique	Humidité relative annuelle moyenne (%)	Température moyenne annuelle (°C)	Jours de pluie	Heures d'ensoleillement
Syros	65	18,5	79,6	2 894,7
Paros	76	18,4	63,1	2 840,7
Naxos	71	18,4	82,0	2 622,5

(Ministère de la Défense, 1978)

c) Végétation

S'agissant de la végétation des Cyclades, il convient de mentionner:

- Espèces endémiques: *Fritillaria tuntasia* (Kythnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichii* (Délès), *Symphytum naxicola* (Naxos), *Helichrysum amorgianum* (Amorgos) (Voliotis, 1987).
- Garrigue: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum*, etc.
- Végétation ligneuse de maquis: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygria*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius*, etc.
- Flore des côtes:
- Plages rocheuses et prés salés: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides*, etc.
- Plages sablonneuses: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancreatium maritimum*, etc. (Polunin, 1980).

Espèces et races d'animaux dont sont tirés le lait et la crème utilisés pour produire le fromage «kopanisti»

Les conditions géophysiques et climatiques particulières de la Grèce ont été les facteurs clés pour le développement de l'élevage des ovins et des caprins. Les caractéristiques principales de ce type d'élevage peuvent se résumer comme suit: la prédominance du système d'élevage extensif; la petite taille des exploitations et le développement de races de bovins et d'ovins de constitution robuste, capables de s'adapter aux conditions difficiles du pays mais de production laitière faible. Cette capacité d'adaptation aux conditions naturelles et la valorisation de pâturages couverts d'une végétation extrêmement variée, dont la diversité des espèces végétales endémiques est unique, ont entraîné le fait que le lait produit a une composition chimique particulièrement riche et des propriétés organoleptiques exceptionnelles. La qualité du lait mais aussi l'expérience des producteurs ont permis de fabriquer toute une série de fromages exceptionnels, parmi lesquels la «kopanisti» occupe une place de grand renom.

Les moutons qui sont élevés en Grèce, et plus spécifiquement dans les Cyclades, ont dans une large mesure une base génétique commune, mais présentent des caractéristiques différentes, selon les conditions particulières de la région où ils sont élevés. Il s'agit d'animaux de petite taille, adaptés aux rudes conditions géophysiques et climatiques du pays et dont la production laitière est faible: 80-120 kilos par an, mais dont le lait est de qualité exceptionnelle. Cette dernière caractéristique est en grande partie due au mode d'élevage et à la diversité de la végétation de la campagne grecque. Les moutons grecs proviennent en majorité de la race Zackel (*Ovis Aries* L.). Outre les races indigènes de moutons, sont aussi élevés des animaux de races étrangères ou encore des croisements entre ces dernières et le mouton indigène. Mais il est à noter que la composition de leur lait n'est pas aussi qualitative (Chatziminaoglou & co, 1985).

En ce qui concerne les chèvres, une large majorité d'entre elles — soit environ 80 % — sont issues de races locales, tandis qu'environ 14 % sont des animaux améliorés qui ont été croisés avec diverses races étrangères et qu'approximativement 6 % appartiennent à la race Zaanen. La chèvre locale peut présenter des différences sur le plan de la couleur du pelage et des caractéristiques de l'animal qui n'a pas été amélioré, telles que: petite taille, nombre limité de petits par portée, faible production de lait et constitution robuste. La production annuelle de lait varie entre 50 et 100 kg pour les animaux des régions montagneuses et entre 120 et 150 kg pour ceux des zones de plaine. Dans les régions montagneuses, semi-montagneuses et insulaires, la chèvre est presque toujours élevée en liberté. Dans les régions de plaine, où vivent les races améliorées ou étrangères, les chèvres sont élevées soit à l'intérieur, soit à moitié à l'intérieur, à moitié en liberté. (Chatziminaoglou & co, 1985).

Pour ce qui est des vaches, les races qui dominent dans le nome des Cyclades sont la Friisian — Holstein, la Swich et la race locale de Tzia (Direction de l'agriculture des Cyclades, 1993).

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques principales de la «kopanisti» sont sa teneur importante en sel, son goût prononcé, sa saveur piquante à poivrée, sa texture crémeuse et son riche arôme.

Sa saveur prononcée, piquante à poivrée, est due à la protéolyse rapide et importante et à la lipolyse qui ont lieu au cours de sa maturation. La maturation du fromage s'effectue de manière unique. Le caillé égoutté et salé, éventuellement enrichi de beurre frais, est placé dans un récipient muni d'une large ouverture et placé dans un lieu frais à humidité relative élevée, où il reste sans subir d'intervention supplémentaire jusqu'à ce que des moisissures apparaissent en abondance à la surface. Alors, le caillé est pétri de telle sorte que les moisissures se répartissent de manière homogène dans le fromage qui est ensuite à nouveau placé dans le récipient muni d'une large ouverture. Cette manipulation s'effectue 2 à 4 fois, jusqu'à la maturation du fromage, processus qui dure généralement de 30 à 40 jours.

Pour accélérer et contrôler en quelque sorte la maturation de la «kopanisti», souvent, le caillé frais et acide est mélangé à de l'ancienne «kopanisti» de bonne qualité, appelée «mère», dans une proportion qui peut atteindre 10 % du poids.

L'activité microbienne importante qui résulte des manipulations effectuées au stade de la maturation du fromage, lui confère des enzymes microbiennes qui déclenchent une protéolyse et une lipolyse rapides et importantes, processus auxquels sont attribués non seulement la maturation rapide, mais aussi le goût piquant et le riche arôme de la «kopanisti».

La texture crémeuse de la «kopanisti» résulte tant de l'action des enzymes de la flore microbienne qui se développe durant le stade de la maturation que de sa teneur élevée en humidité, trait auquel elle doit d'être classée parmi les fromages à pâte molle. Sa texture crémeuse est obtenue encore plus facilement lorsque, au cours de sa fabrication, on y rajoute aussi du beurre frais. De plus, cette pratique — c'est-à-dire le fait de rajouter du beurre frais au caillé — avait généralement cours lorsque le fromage était fabriqué dans les maisons, du moins à Tinos.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et une qualité ou des caractéristiques spécifiques du produit (s'agissant des produits AOP), une particularité précise, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les produits IGP):*

Les principaux traits qui constituent le lien naturel entre la qualité et les caractéristiques de la «kopanisti» et le milieu géographique où elle est fabriquée, peuvent se résumer comme suit:

- La riche saveur de la «kopanisti» est liée à la composition chimique particulièrement riche du lait utilisé, qui est produit par des animaux de races indigènes, ayant une faible production laitière (entre 80 et 120 kg par an), une constitution robuste et sont adaptés aux conditions géophysiques et climatiques rudes des Cyclades (précipitations faibles, ensoleillement important, vents violents, etc.).
- Le riche arôme de la «kopanisti» est lié notamment à l'existence d'une grande quantité de plantes endémiques et aromatiques, croissant dans les pâturages situés à l'intérieur de l'aire délimitée et que les éleveurs utilisent, selon leur expérience, pour alimenter leurs animaux.
- La saveur forte, piquante et poivrée de la «kopanisti» est due à la protéolyse et à la lipolyse rapides et importantes qui s'effectuent du fait de l'intense activité microbienne au stade de sa maturation.
- La qualité constante du produit est garantie par le mélange du caillé frais avec de l'ancienne «kopanisti» de bonne qualité, dans des proportions qui peuvent atteindre 10 % du poids.
- Le mode de fabrication de la «kopanisti» s'est développé grâce à la longue expérience des producteurs et valorise de manière optimale tant les matières premières que les conditions climatiques des îles des Cyclades. Dans ce processus, le fait que le caillé soit égoutté pour atteindre le taux d'humidité voulu et, ensuite, le mélange du caillé égoutté avec du sel pour que celui-ci se répartisse de manière homogène dans la masse du fromage et que soient créées les conditions qui permettent l'activité microbienne contrôlée, jouent un rôle fondamental. La flore microbienne importante qui se développe tout à fait naturellement à la surface du fromage, est mélangée de manière homogène dans toute la masse du produit grâce aux diverses manipulations effectuées durant la maturation. Ainsi, le caillé acquiert des enzymes microbiennes qui permettent une protéolyse et une lipolyse rapides et importantes, phénomènes responsables de la maturation rapide, de la saveur piquante, de la texture crémeuse et du riche arôme de la «kopanisti».

La «kopanisti» est un fromage traditionnel, largement connu. Sa fabrication s'est développée en Grèce et tout particulièrement dans les îles du nome des Cyclades, où il est produit sans interruption depuis très longtemps.

Les allusions au développement de la production de fromage en Grèce, remontent à l'Antiquité. À cette époque, les Grecs considéraient le lait comme un aliment sacré car Zeus avait été nourri avec le lait de la chèvre Amalthée. Selon la mythologie grecque, l'art de la fabrication du fromage avait été offert en précieux présent par les dieux de l'Olympe aux mortels. Tyro, fille de Salmonée et d'Alcidicé, était connue « ... pour sa blancheur et le moelleux de son corps ... » (Diodore de Sicile). Par ailleurs, dans *l'Odyssée*, (I, 218-250), Homère rapporte que le Cyclope Polyphème fabriquait du fromage (Sidéris, 1982).

L'auteur Markakis Zalonis, médecin-philosophe de Tinos, dans son livre «Voyage à Tinos, une des îles de l'archipel», paru en 1809 à Paris en langue française et publié à nouveau par l'association «Les amis du safran de Tinos» en 1998, traduit en grec, écrit dans le chapitre «Les produits de Tinos»: «... Tinos produit ... Ils produisent des fromages mous et très peu d'huile ...» et ensuite, dans le chapitre «L'alimentation des habitants de Tinos»: «... Les aliments qui composent les trois repas principaux des habitants de Tinos proviennent surtout de charcuterie. Il convient d'y ajouter les oeufs, le fromage frais et un fromage mou, plus fort et épicé que le Roquefort ou le Saint Jérôme, ainsi qu'un fromage salé du Péloponnèse ...». M. Zalonis mentionne manifestement là le fromage «kopanisti» de Tinos qu'il trouve même plus fort et plus épicé que le Roquefort vieux!

Lors des concours olympiques de 1859 et 1870, on trouve une mention se référant aux prix décernés aux différents produits exposés. Dans la catégorie des fromages, on apprend ainsi que le fromage «kopanisti» de Syros a remporté un prix.

Lorsqu'il fait allusion au mode de fabrication de la «kopanisti», M. Liambeys (1899) écrit de manière caractéristique: «... ce fromage a une saveur prononcée et épicée et, en raison de ces particularités, est considéré comme un hors-d'oeuvre ... en tant que mets de luxe, il se vend à un prix relativement élevé».

De plus, la «kopanisti» est abondamment décrite dans les oeuvres de Dimitriadis (1900), Tzouliadis (1936) et Zygouris (1952, 1956).

Enfin, les auteurs V. K. Veinoglou et E. Anifantakis décrivent la «kopanisti» dans le chapitre consacré aux «Fromages spéciaux» de leur ouvrage «Technologie laitière — tome II», paru aux éditions Karaberopoulos (1980). Ils y remarquent d'ailleurs que «... les types les plus connus de "kopanisti" sont ceux de Myconos et de Tinos ...».

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.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 186/10)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, 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

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)

N° CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP () AOP (X)

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

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

2. Type de modification (s):

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

3. Modification(s):

3.1. Description du produit:

Cette demande décrit l'huile d'olive produite de manière plus détaillée que dans le dossier d'enregistrement initial. Des normes de qualité plus strictes sont adoptées de façon à ce que l'appellation ne soit utilisée que pour l'huile d'olive de la région de la meilleure qualité.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.2. Aire géographique:

L'aire géographique de production de l'huile d'olive AOP «Καλαμάτα-Kalamata» couvre la Messénie, définie par ses limites administratives, qui constitue une entité régionale de la région du Péloponnèse et comprend donc toutes les zones où les oliviers sont cultivés et où l'huile d'olive «Kalamata» est produite. Il importe de noter que les variétés d'oliviers cultivées, les pratiques culturales, les pratiques de transformation des olives, l'histoire de la production de l'huile d'olive et son lien avec les us et coutumes populaires ainsi que les conditions pédoclimatiques sont identiques dans toutes les régions de Messénie où l'olivier est cultivé. Par conséquent, l'huile d'olive vierge extra produite dans le reste de la Messénie, en dehors de l'ancien arrondissement de Kalamata, ne diffère de l'huile d'olive AOP «Καλαμάτα-Kalamata» ni par les caractéristiques naturelles et chimiques, ni par les caractéristiques organoleptiques.

Il ressort des analyses organoleptiques des échantillons de l'huile d'olive vierge extra de la région de Messénie, qui ont été effectuées au laboratoire chimique du ministère du développement, secrétariat général à la consommation, agréé par le Conseil oléicole international que, d'un point de vue organoleptique, les huiles d'olive provenant de l'ensemble de la région de Messénie sont identiques. Dans le groupe des huiles d'olive provenant de la zone AOP existante, la médiane de l'attribut fruité est de $M_f = 3,4$ et la médiane des défauts de $M_d = 0$. Dans le groupe des huiles d'olive provenant du reste de la Messénie, la médiane de l'attribut fruité est de $M_f = 3,9$ et la médiane des défauts de $M_d = 0$. Dans le groupe des huiles d'olive provenant de la zone AOP existante, la médiane de l'attribut amer est de $M_b = 2,37$ et la médiane de l'attribut piquant de $M_p = 3,33$. Dans le groupe des huiles d'olive provenant du reste de la Messénie, la médiane de l'attribut amer est de $M_b = 2,51$ et la médiane de l'attribut piquant de $M_p = 3,21$.

Il ressort des analyses chimiques effectuées au laboratoire chimique du ministère du développement, secrétariat général à la consommation, de 2000 à 2010, que l'huile d'olive «Kalamata» produite dans l'ensemble de la Messénie a les mêmes caractéristiques, comme le montre le tableau suivant:

	Moyenne dans l'aire géographique visée	Moyenne dans le reste de la région de Messénie
Acidité	0,49	0,49
Indice de peroxyde	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Stérols totaux	1 310	1 267
Acide palmitique (%)	11,82	11,75
Acide palmitoléique (%)	0,86	0,86
Acide stéarique (%)	2,78	2,61
Acide oléique (%)	75,63	76,79
Acide linoléique (%)	7,07	6,1

Eu égard à ce qui précède, il est nécessaire de définir une nouvelle aire géographique, toujours dans le strict respect du cahier des charges de cette demande.

3.3. Méthode d'obtention:

Pour ce qui est de la méthode d'obtention, est ajoutée ici l'utilisation de moyens mécaniques (machines de gaulage) pour la cueillette de l'olive, là où le relief le permet. L'utilisation de machines de gaulage présente un certain nombre d'avantages dont le but est d'améliorer la qualité de l'olive récoltée et, naturellement, de l'huile produite.

Plus précisément, l'utilisation de machines de gaulage, comparée au gaulage manuel, a les résultats suivants:

- réduction du coût et de la durée de la cueillette, ce qui permet d'obtenir une olive non altérée dans le temps prévu pour la récolte;
- accroissement de la productivité des oliviers grâce à une cueillette des olives et à une taille des arbres immédiates;
- cueillette exemplaire, évitant les traumatismes des branches et des fruits.

En outre, lors du traitement de l'olive au moulin, au stade du malaxage de la pâte d'olive, la norme est que la température de malaxage ne dépasse pas 27 °C afin de garantir la qualité de l'huile d'olive et de conserver ses caractéristiques volatiles, sa couleur et son caractère antioxydant.

Ainsi il est possible d'indiquer la mention facultative, sur l'étiquetage des huiles d'olive normalisées, «Extraction à froid» qui figure dans les normes de commercialisation de l'huile d'olive, définies par le règlement (CE) n° 1019/2002.

3.4. Lien:

L'huile d'olive «Kalamata» entretient un lien direct avec l'histoire, la tradition et la culture de l'ensemble de la région de Messénie et constitue l'activité essentielle des habitants en hiver. La culture des oliviers et la production d'huile d'olive en Messénie se perdent dans la nuit des temps, comme l'attestent les sources historiques et les fouilles archéologiques régulièrement menées. L'huile d'olive est et a toujours été un paramètre économique et social essentiel du développement et de la prospérité des habitants.

Les conditions pédoclimatiques de l'ancien arrondissement de Kalamata caractérisent l'ensemble de la région de Messénie et sont homogènes: terrains inclinés et mamelonnés, pluviosité annuelle modérée (environ 750-800 mm), hiver doux, été long et chaud, ensoleillement important, intensité moyenne des vents et relief mamelonné (qui favorise le bon éclairage et la bonne aération des oliveraies), sols calcaires légers au pH neutre à alcalin, et concentrations satisfaisantes en phosphore, potassium, bore, etc. L'aire géographique est en outre uniforme pour ce qui est des pratiques culturelles mises en œuvre et des méthodes de transformation des olives. L'huile d'olive produite dans l'ensemble de la région de Messénie et celle produite dans l'ancien arrondissement de Kalamata ont les mêmes caractéristiques qualitatives particulières: coloration prononcée, goût agréable, naturellement claire et riche en substances aromatiques, acidité relativement inférieure à la limite supérieure autorisée, profil spécifique d'acides gras, moyennement fruitée avec un arôme de fruit vert, légèrement amère et légèrement à moyennement piquante.

Les facteurs qui déterminent les caractéristiques particulières de la matière première et qui se transmettent à l'huile d'olive «Kalamata» produite sont les suivants:

- la combinaison des éléments de l'excellent climat de la région (longue période d'ensoleillement, excellent niveau de précipitations, etc.);
- l'hiver clément et l'été long, chaud et sec;
- les vents d'intensité moyenne et le relief mamelonné de la région, parallèlement à la taille en gobelet à laquelle les oléiculteurs soumettent les arbres. Le relief mamelonné de Messénie ne permet pas toujours la récolte mécanique du fruit ni la mécanisation de la culture, auquel cas les opérations culturelles traditionnelles sont appliquées aux oliviers (taille, fraisage, cueillette);
- les sols calcaires légers au pH neutre à alcalin;
- les concentrations satisfaisantes en phosphore, magnésium, manganèse, bore, etc.;

- la taille restreinte des parcelles permet aux oléiculteurs de Messénie de bien prendre soin de leurs arbres et de produire une huile d'olive de qualité, avec laquelle ils passent l'année entière;
- la procédure minutieuse de la cueillette des olives au stade de maturité approprié et les excellentes conditions de leur transformation. L'existence d'une aire géographique homogène entre le Taygète et la mer Ionienne, dotée d'un microclimat distinct qui confère des caractéristiques communes à la totalité de l'huile d'olive «Kalamata» provenant de Messénie.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)

N° CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Καλαμάτα» (Kalamata)

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:

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir d'oliviers des variétés «Koronéiki» et «Mastoïdis». L'huile d'olive AOP «Kalamata» provient principalement d'olives de la variété «Koronéiki» et à concurrence maximale de 5 % d'olives de la variété «Mastoïdis». Elle présente les caractéristiques suivantes:

L'acidité totale exprimée en grammes d'acide oléique, n'excède pas 0,50 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 doivent être les suivantes lors du conditionnement de l'huile d'olive:

K₂₃₂: maximum 2,20

K₂₇₀: maximum 0,20

Indice de peroxyde: ≤ 14 MeqO₂/kg

Stérols totaux: > 1 100 mg/kg

Teneur en acides gras (%):

Acide oléique: 70-80

Acide linoléique: 4,0-11,0

Acide stéarique: 2,0-4,0

Acide palmitoléique: 0,6-1,2

Acide palmitique: 10,0-15,0

Caractéristiques organoleptiques:

Description	Médiane
Attribut fruité de l'olive	3-5
Attribut amer	2-3
Attribut piquant	2-4
Défauts	0

L'huile d'olive AOP «Kalamata» est moyennement fruitée avec un arôme de fruit vert, légèrement amère et légèrement à moyennement piquante.

Couleur: verte à vert-jaune.

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:*

Les opérations de culture, de production et de pressage en vue de la production de l'huile d'olive vierge extra AOP «Kalamata» doivent avoir lieu exclusivement dans l'aire géographique délimitée de production visée au point 4. La production de l'huile d'olive et son premier stockage ont lieu dans des unités situées dans l'aire géographique délimitée, qui respectent toutes les règles nationales et de l'Union applicables à la production des aliments et qui disposent d'équipement mécanique inoxydable et de citernes inoxydables pour le stockage de l'huile d'olive.

Cueillette, transport et stockage des olives

Les olives sont cueillies par gaulage dans la plupart des endroits, à la main ou au peigne, ainsi que par des moyens mécaniques (machines de gaulage) lorsque le fruit passe d'une couleur verte à vert-jaune et jusqu'à ce qu'il présente une couleur noirâtre à concurrence d'environ 50 %, à partir de la fin octobre et pendant une période d'environ quatre à six semaines, selon les conditions météorologiques, et toujours en utilisant des filets étendus au pied des oliviers. Les olives mûres tombées à terre ne sont en aucun cas ramassées pour être transformées dans les moulins.

Les olives sont acheminées vers les moulins dans des cageots ajourés en plastique dur ou dans des sacs fabriqués exclusivement en matériaux naturels, d'une capacité de 30 à 50 kg. L'acheminement vers les moulins et le pressage ont lieu dans les 24 heures et dans les meilleures conditions possibles de conservation du fruit (stockage à l'abri de la lumière, sur des palettes permettant à l'air de circuler et évitant le contact direct avec le sol), de sorte à éviter son altération. Les olives doivent être conservées dans un endroit frais jusqu'au pressage. La durée requise pour produire l'huile d'olive vierge extra AOP «Kalamata» n'excède pas 24 heures, depuis la cueillette des olives jusqu'à la production de l'huile d'olive. Il est interdit de stocker les olives dans l'olivieraie, où elles sont exposées à divers dangers naturels et microbiologiques.

Traitement de l'olive

L'olive est traitée dans des moulins classiques ou centrifuges garantissant des températures inférieures à 27 °C pour la pâte d'olive lors du malaxage, comme à toutes les autres phases du traitement. Au moulin, le fruit est séparé des feuilles et des branches, lavé et conduit au broyeur. Viennent ensuite, pendant 20 à 30 minutes, le malaxage de la pâte d'olive et l'extraction de l'huile, soit par pression, soit par centrifugation, un peu d'eau étant ajoutée si l'olive ne présente pas une teneur suffisante en liquides végétaux.

Les moulins sont obligatoirement situés dans les limites de la Messénie.

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

L'huile d'olive AOP «Kalamata» est stockée obligatoirement dans des citernes inoxydables installées dans des aires de stockage adéquates, à une température maximale de 24 °C. Le premier stockage peut avoir lieu dans les moulins mêmes où l'huile est produite.

Le transport de l'huile d'olive entre les moulins et les aires de stockage des unités de conditionnement est effectué exclusivement dans des citernes inoxydables spéciales soigneusement nettoyées.

L'huile d'olive peut être conditionnée tant dans l'aire géographique délimitée qu'en dehors de celles-ci, pour autant qu'il existe un système de traçage fiable et que l'huile d'olive soit correctement étiquetée.

Pour la vente au gros, il est permis de transporter l'huile d'olive dans des citernes inoxydables, qui sont scellées juste après leur remplissage, sont correctement étiquetées et répondent à un système de traçage fiable. En ce qui concerne les emballages pour la vente au détail, il est permis d'utiliser tous les emballages d'une contenance maximale de cinq litres qui sont conformes aux normes fixées par la législation grecque et de l'UE.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage du produit comprend un code composé de lettres et de chiffres indiquant le numéro d'ordre de l'étiquette et les deux derniers chiffres de l'année de production, inscrits de la manière suivante:

KA/numéro d'ordre de l'étiquette/deux derniers chiffres de l'année de production.

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

L'huile d'olive «Kalamata» est produite dans les limites administratives de l'entité régionale de Messénie située dans la région du Péloponnèse, délimitée au nord par le fleuve Néda et les montagnes Arcadiennes, à l'est par le mont Taygète, au sud par le golfe de Messénie et à l'ouest par la mer Ionienne.

Les oliveraies sont cultivées sur une superficie d'environ cent mille hectares.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique délimitée est située à l'extrémité sud-ouest du Péloponnèse et couvre une superficie de 2 991 km². La partie orientale de la Messénie est dominée par la chaîne de montagnes du Taygète, frontière naturelle avec le département de Laconie. Le Taygète s'étire sur 115 km et culmine à 2 400 m, créant ainsi le microclimat de la région. La plaine la plus vaste et la plus fertile est la plaine Messénienne, suivie par d'autres, plus petites, comme celles de Kiparissia, Gargaliana, Pylos, Methoni, Koroni, Longa et Petalidi.

Le climat et le sol de l'aire géographique délimitée présentent des particularités favorables à la culture de l'olivier, si bien que les interventions qui ont lieu pendant la culture se limitent à celles absolument indispensables au développement normal des oliviers. Le microclimat de la région se caractérise par un climat méditerranéen tempéré (xérothermique — tempéré) à subtropical. Les hivers sont doux et les étés longs et chauds. La saison froide dure de novembre à avril et la saison chaude de mai à octobre. La quantité annuelle moyenne des précipitations est d'environ 750-800 mm/an, la plus forte pluviosité se situant en hiver (environ 330 mm de pluie). Viennent ensuite l'automne avec environ 250 mm de pluie, le printemps avec 146 mm et enfin l'été avec 23 mm environ. Le mois le plus sec est juillet (5,2 mm) et le plus pluvieux est novembre (138,2 mm).

L'humidité relative annuelle moyenne atteint 67,7 %, le mois le plus sec étant juillet (58 %) et le plus humide novembre (74 %).

Pour ce qui est de la température mensuelle moyenne au cours de l'année, la température minimale se situe aux mois de décembre et de janvier avec 10 °C et la température maximale aux mois de juillet et d'août avec 28 °C. Les heures d'ensoleillement dépassent 3 000 heures par an.

Vu ces données, le microclimat qui règne se prête idéalement à l'oléiculture. L'absence de variations brutales de température, la quantité et la répartition adéquate des précipitations correspondent aux conditions optimales exigées par le cycle annuel de l'olivier.

Le sol est sableux-argileux avec un pH neutre à alcalin. Les sols de l'aire géographique délimitée présentent essentiellement un relief mamelonné. Ils sont relativement perméables, assurent un bon filtrage et laissent l'eau et les solutions du sol circuler, si bien qu'ils ne retiennent pas l'eau et ne créent pas de fissures dans le sol. La teneur des sols en phosphore, bore, manganèse et magnésium est satisfaisante. Pour ce qui est de l'azote et du potassium, elle présente un léger déficit qui implique l'apport d'engrais inorganiques. Du point de vue mécanique, les sols sont classés comme étant de constitution légère à moyenne. Les oliveraies se situent principalement sur des superficies mamelonnées inclinées qui permettent une bonne aération des arbres et la production d'un produit de qualité.

5.2. Spécificité du produit:

L'huile d'olive «Kalamata» est produite à partir des excellentes variétés «Koronéïki» et «Mastoidis» et la totalité de la quantité produite est classée dans la catégorie de l'huile d'olive vierge extra parce qu'elle a une acidité relativement inférieure au maximum autorisé et que les autres paramètres du nombre de peroxyde et du coefficient d'extinction (K_{232}) se situent sous les limites autorisées applicables selon le règlement de l'Union européenne. Parallèlement, le profil d'acides gras est très spécifique et caractérise l'huile d'olive AOP «Kalamata». Plus précisément, la teneur en acide oléique se situe à des niveaux très élevés, tandis que les teneurs en acide linoléique, stéarique, palmitique et palmitoléique sont très précises et présentent un rapport particulier, ce qui la distingue des autres huiles d'olive. Ce profil spécifique d'acides gras, combiné à un attribut moyennement fruité et un arôme de fruit vert, légèrement amer et légèrement piquant, confèrent un caractère particulier et unique à l'huile d'olive AOP «Kalamata».

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 d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP):

Lien historique

L'histoire de la culture de l'olivier dans l'aire géographique délimitée remonte à la nuit des temps. C'est ce que prouvent les découvertes archéologiques et les témoignages écrits conservés, qui attestent que l'olive et l'huile d'olive faisaient partie de l'alimentation, constituaient la base de parfums et étaient un élément d'art. Les fouilles menées dans le palais de Nestor, dans la région de Chora, ont mis à jour 1 200 tablettes de terre cuite inscrites en linéaire B, qui livrent des informations précieuses sur le rôle de l'olivier et son influence sur les habitants aux XIV^e-XIII^e siècles avant notre ère.

Des noyaux d'olive datant de 1900 av. J.-C. ont été découverts dans la région de Karpofora. La méthode du diagramme pollinique, basée sur la radiochronologie, a permis d'évaluer la culture de l'olivier dans la région de Pylos. On a ainsi découvert qu'il était cultivé dès 1100 av. J.-C. et qu'il s'agissait essentiellement de l'olivier commun.

La variété «Koronéïki» est née sur la terre de Messénie, comme l'indique son nom, qui signifie qu'elle provient de Koroni, petite bourgade côtière située au sud-est de l'aire géographique délimitée.

Le commerce de l'huile d'olive se faisait à partir des ports de Methoni et de Navarin (l'actuelle ville de Pylos). Pour ce qui est des commerçants grecs, ils complétaient leurs chargements avec de l'huile provenant des environs de Kiparissia.

Les oliveraies plantées sur les terres publiques provenaient de propriétés turques échues aux conquérants vénitiens et louées à des cultivateurs. Pour répondre à la demande en huile d'olive, il en arrivait aussi de régions situées en dehors de Koroni, mais aussi du Magne et plus généralement de l'ensemble de la région de Messénie.

Lien naturel

Les facteurs qui déterminent les caractéristiques particulières de la matière première et qui se transmettent à l'huile d'olive «Kalamata» sont les suivants:

- la combinaison des éléments de l'excellent climat de la région: longue période d'ensoleillement, excellent niveau de précipitations (environ 750-800 mm), hiver doux et été long, chaud et sec;
- les vents d'intensité moyenne et le relief mamelonné de la région, en combinaison avec la taille en gobelet (3-4 tiges par arbre et suppression d'une partie de la frondaison par l'intérieur) à laquelle les oléiculteurs soumettent les arbres, favorisent le bon éclairage et la bonne aération des oliveraies et entraînent la maturation correcte des olives, éléments qui déterminent les caractéristiques particulières de l'huile d'olive produite et font en sorte que l'huile d'olive obtenue soit riche en pigments et ait une coloration prononcée et un goût agréable. Le relief mamelonné de Messénie ne permet pas toujours la récolte mécanique du fruit ni la mécanisation de la culture, auquel cas les opérations culturales traditionnelles sont appliquées aux oliviers (taille, fraisage, cueillette);
- les sols calcaires légers au pH neutre à alcalin; le sol calcaire, par l'influence qu'il exerce sur l'olivier, empêche davantage l'absorption du fer par les végétaux et retient beaucoup mieux l'eau, ce qui permet aux oliviers cultivés sur les types de sols en question de conserver davantage l'humidité en période de sécheresse. Les propriétés organoleptiques de l'huile d'olive AOP «Kalamata» sont dues dans une large mesure aux substances aromatiques qui se forment en raison des caractéristiques particulières du sol (sols légèrement calcaires) et de l'absorption réduite d'eau par les arbres, qui s'explique par une faible pluviosité pendant la période de maturation des olives et par l'irrigation limitée des oliviers pour la production d'huile d'olive dans l'aire géographique délimitée;
- les concentrations satisfaisantes en phosphore, magnésium, manganèse, bore, etc. C'est en particulier la présence de manganèse (élément catalyseur pour de nombreux processus enzymatiques et biochimiques, qui joue aussi un rôle déterminant dans la formation de la chlorophylle) et de magnésium (élément jouant un rôle déterminant dans la formation de la molécule de chlorophylle) qui exerce une influence prépondérante, de sorte que l'huile d'olive a une coloration vert-jaune caractéristique et qu'elle est riche en substances aromatiques;
- l'expérience des producteurs dans le choix de la période adéquate pour cueillir les olives; une olive qui n'est pas arrivée à maturité donne une huile de couleur vert intense et au goût tendant vers l'amertume et pauvre en éléments aromatiques; à l'inverse, la cueillette de l'olive après sa maturation naturelle a pour effet de diminuer les composants aromatiques, d'augmenter son acidité et d'altérer sa couleur;
- d'excellentes conditions de traitement du fruit qui aboutissent à la production d'une huile d'olive vierge extra avec un arôme fruité d'intensité moyenne, légèrement amère et légèrement à moyennement piquante, et un taux élevé de stérols totaux. Le malaxage de la pâte d'olive est effectué à des températures inférieures à 27 °C, pendant un bref laps de temps et en utilisant peu d'eau de manière à éviter l'intégration de l'air ambiant, l'oxydation et la perte des composants aromatiques, ce qui se traduit par une huile d'olive de qualité supérieure, résistante à l'oxydation;
- la taille restreinte des parcelles permet aux oléiculteurs de Messénie de bien prendre soin de leurs arbres et de produire une huile d'olive de qualité.

Référence à la publication du cahier des charges:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.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>

