

# Journal officiel

## de l'Union européenne

C 322



Édition  
de langue française

### Communications et informations

55<sup>e</sup> année  
24 octobre 2012

Numéro d'information      Sommaire      Page

#### IV Informations

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

##### Commission européenne

2012/C 322/01      Taux de change de l'euro ..... 1

#### V Avis

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

##### Commission européenne

2012/C 322/02      Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6700 — Talisman/Sinopec/JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> ..... 2

2012/C 322/03      Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6711 — Advent/Douglas Holding) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> ..... 3

**FR**

Prix:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(suite au verso)

## AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2012/C 322/04	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 .....	4
2012/C 322/05	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires .....	9
2012/C 322/06	Publication d'une demande d'annulation conformément à l'article 12, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires .....	13



## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

23 octobre 2012

(2012/C 322/01)

## 1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3005	AUD	dollar australien	1,2662
JPY	yen japonais	103,84	CAD	dollar canadien	1,2961
DKK	couronne danoise	7,4586	HKD	dollar de Hong Kong	10,0791
GBP	livre sterling	0,81365	NZD	dollar néo-zélandais	1,6002
SEK	couronne suédoise	8,6174	SGD	dollar de Singapour	1,5929
CHF	franc suisse	1,2098	KRW	won sud-coréen	1 434,96
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	11,3724
NOK	couronne norvégienne	7,4170	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,1308
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5630
CZK	couronne tchèque	24,908	IDR	rupiah indonésien	12 505,13
HUF	forint hongrois	281,77	MYR	ringgit malais	3,9754
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	53,792
LVL	lats letton	0,6963	RUB	rouble russe	40,6150
PLN	zloty polonais	4,1342	THB	baht thaïlandais	39,990
RON	leu roumain	4,5785	BRL	real brésilien	2,6373
TRY	lire turque	2,3437	MXN	peso mexicain	16,8471
			INR	roupie indienne	69,9210

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

## V

(Avis)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Notification préalable d'une concentration****(Affaire COMP/M.6700 — Talisman/Sinopec/JV)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 322/02)

1. Le 16 octobre 2012, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Talisman Energy Inc. («Talisman», Canada) et China Petrochemical Corporation («Sinopec», Chine) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Talisman Energy (UK) Limited (l'«entreprise commune», Royaume-Uni), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Talisman: prospection, développement, production et commercialisation de pétrole brut, de gaz naturel et de condensats de gaz naturel,
- Sinopec: prospection et développement de ressources, stockage et transport de pétrole et de gaz, raffinage et production pétrochimique, et vente de produits raffinés,
- entreprise commune: prospection et production d'hydrocarbures en mer du Nord britannique.

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 <sup>(2)</sup>, 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.6700 — Talisman/Sinopec/JV, à l'adresse suivante:

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

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

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

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire COMP/M.6711 — Advent/Douglas Holding)**  
**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**  
(2012/C 322/03)

1. Le 16 octobre 2012, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise AI Beauty & Cy S.C.A. (Luxembourg), appartenant au groupe Advent International Corporation («Advent», États-Unis), acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Douglas Holding AG («Douglas», Allemagne), par offre publique d'achat annoncée le 15 octobre 2012.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Advent: société d'investissement privée détenant des participations dans divers secteurs, notamment l'industrie, le commerce de détail, les médias, la communication, les technologies de l'information, l'internet et, les produits pharmaceutiques et de santé,
- Douglas: commerce de détail de biens de consommation, en particulier i) des parfums, des cosmétiques et des articles de toilette (Douglas), ii) des livres (Thalia), iii) des bijoux et des montres (Christ), iv) des vêtements (Appelrath-Cüpper) et v) des produits de confiserie (Hussel).

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 <sup>(2)</sup>, 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.6711 — Advent/Douglas Holding, à l'adresse suivante:

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

---

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

<sup>(2)</sup> 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 322/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. 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

«CASATELLA TREVIGIANA»

N° CE: IT-PDO-0105-0982-19.03.2012

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 [ ]

**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'a été publié

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 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:*

Il est proposé de réduire le calibre indiqué dans le cahier des charges en vigueur. Actuellement, le poids minimal prévu pour le petit format est de 0,25 kg. Il est demandé de ramener le poids minimal du «Casatella Trevigiana» AOP petit format à 0,20 kg et, partant, de modifier la fourchette de diamètre existante pour la faire passer de 8-12 cm à 5-12 cm.

La fourchette applicable au talon (4 à 6 cm) demeure inchangée.

La modification proposée s'impose car ce format est classé par le marché dans la catégorie «portion individuelle» et est prévu pour répondre aux exigences des petites familles et des célibataires. Elle permettrait aux producteurs d'élargir la cible de leurs consommateurs et d'améliorer ainsi le positionnement du «Casatella Trevigiana» AOP au sein des chaînes de la distribution organisée et, partant, la diffusion du produit au niveau régional, national et international.

#### 3.2. *Méthode d'obtention:*

Il est proposé d'ajouter à la liste des races autorisées la Burlina et ses croisements, omise par erreur dans le précédent cahier des charges approuvé. La Burlina est une race bovine originaire de la Vénétie et présente depuis toujours dans la majorité des étables; jusqu'aux alentours de 1930, cette population autochtone, constituée de 15 000 têtes, représentait la première race laitière dans les élevages. Le lait qui en était issu servait à la production de fromages typiques. Le nombre de tête a ensuite sensiblement diminué. Depuis 1985, grâce à la création du registre des populations bovines autochtones et des groupes ethniques à diffusion limitée, ainsi qu'au lancement de projets d'amélioration de la qualité du lait, on assiste au retour de cette race, qui produit un lait se prêtant parfaitement à la fabrication du «Casatella Trevigiana» AOP.

DOCUMENT UNIQUE

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«CASATELLA TREVIGIANA»

N° CE: IT-PDO-0105-0982-19.03.2012

IGP ( ) AOP ( X )

### 1. **Dénomination:**

«Casatella Trevigiana»

### 2. **État membre ou pays tiers:**

Italie

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

#### 3.1. *Type de produit:*

Classe 1.3. Fromages

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

Fromage mou obtenu par la caséification de lait entier d'origine exclusivement bovine et provenant des races frisonne, pie rouge, brune et burlina et de leurs croisements. Au moment de sa mise à la consommation, le fromage présente les caractéristiques organoleptiques suivantes: pâte souple, luisante, légèrement crémeuse, fondante en bouche, de couleur blanc lait à blanc crème. Une ouverture légère et fine est admise. La consistance de la pâte fait que le «Casatella Trevigiana» AOP ne peut être classé parmi les fromages «tartinables» ou très crémeux.

Croûte absente ou à peine perceptible, forme généralement cylindrique.

Parfum léger, lacté et frais.

Saveur douce, caractéristique du lait, avec des notes légèrement acidulées.

Caractéristiques chimiques:

Humidité: 53-60 %

Matières grasses: 18-25 %, sur brut

Protéines: > 12 %, sur brut

Caractéristiques physiques:

Forme: cylindrique

Poids:

Grand format: de 1,8 à 2,2 Kg

Petit format: de 0,20 à 0,70 Kg

Diamètre:

Grand format: de 18 à 22 cm

Petit format: de 5 à 12 cm

Talon:

Grand format: de 5 à 8 cm

Petit format: de 4 à 6 cm

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

Le lait utilisé pour la fabrication de la «Casatella Trevigiana» AOP doit être produit dans des étables situées à l'intérieur de l'aire géographique correspondant à la province de Trévise.

Au moment de la transformation, la teneur en matière grasse du lait doit être supérieure à 3,2 %. Le lait ne doit pas contenir de conservateurs et l'utilisation de lait colostrale ou provenant de vaches présentant des pathologies déclarées n'est pas autorisée. La conservation du lait en local de stabulation doit être effectuée par réfrigération. La caséification doit en tout état de cause avoir lieu dans un délai maximal de 48 heures à compter de la traite.

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

Les vaches dont le lait est destiné à la fabrication du «Casatella Trevigiana» AOP sont alimentées selon les dispositions suivantes:

- la ration est composée à 90 % au moins d'aliments pour animaux provenant de l'aire définie au point 4.3;
- dans les rations alimentaires des vaches en lactation, l'apport journalier de matière sèche doit être constitué d'au moins 60 % de fourrages;
- l'utilisation des aliments pour animaux suivants, non typiques de l'aire de production, est interdite: betterave fourragère, fruits et déchets de la transformation d'agrumes et d'olives, sainfoin et sulla (sainfoin d'Espagne), légumes entiers ou déchets de la transformation des plantes d'artichaut, chou-fleur, navet et tomate.

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

L'ensemble du processus de production (élevage et production du lait, coagulation, traitements du caillé, moulage, égouttage, salage et affinage) doit se dérouler dans l'aire visée au point 4.

Les phases de la transformation du lait sont les suivantes: élevage du bétail, production de lait, transformation, affinage.



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

Le «Casatella Trevigiana» AOP doit être conditionné pour être mis à la consommation. Compte tenu du caractère extrêmement périssable et délicat de ce fromage «à pâte molle», le transport de longue durée du produit non encore conditionné pourrait nuire à ses caractéristiques organoleptiques, chimiques et physiques, en modifiant notamment la durée et le mode d'affinage.

Afin de garantir la conservation des caractéristiques qualitatives typiques du produit, il est donc nécessaire de réduire l'intervalle de temps entre fabrication et conditionnement. Le conditionnement doit en conséquence être réalisé dans la zone de production afin de garantir le caractère typique, la traçabilité et le contrôle du produit, en plus de conserver intactes les caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques du «Casatella Trevigiana» AOP.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Le fromage «Casatella Trevigiana» AOP est identifié par la marque illustrée ci-dessous.



L'indication «Denominazione d'Origine Protetta» peut être remplacée par l'abréviation «DOP».

Les proportions entre la partie supérieure de la marque et la partie inférieure sont invariables et indiquées dans le dessin reproduit ci-dessus. La marque doit être apposée sur l'enveloppe de protection extérieure du fromage.

L'enveloppe extérieure ne doit comporter aucune indication laudative ou autre qui soit susceptible d'induire les consommateurs en erreur.

La dimension de la marque doit être proportionnée aux dimensions de l'emballage, selon la règle suivante: la largeur totale de la dénomination «Casatella» ne doit pas être inférieure à 80 % du diamètre de l'emballage.

Vu la typologie du fromage, aucune indication quelle qu'elle soit ne doit figurer directement sur le fromage.

L'utilisation de l'emballage, mentionnant la marque et l'inscription précédemment décrites, est obligatoire.

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

Tout le territoire de la province de Trévise.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Les propriétés et les caractéristiques qualitatives du «Casatella Trevigiana» AOP sont étroitement liées à son origine locale, familiale et paysanne, ainsi qu'à l'évolution artisanale de la technique de caséification et aux souches bactériennes autochtones sélectionnées sur le lieu de production. Plus particulièrement, la qualité et la spécificité du fromage «Casatella Trevigiana» AOP dérivent directement et immédiatement des caractéristiques de la flore microbienne locale contenue dans le lait, ainsi que des températures et des périodes de production qui déterminent la sélection des espèces et des souches ainsi que la concentration.

### 5.2. Spécificité du produit:

Le «Casatella Trevigiana» est un fromage à pâte souple, luisante, légèrement crémeuse, fondante en bouche, de couleur blanc lait à blanc crème. Une ouverture légère et fine est admise.

La croûte est absente ou à peine perceptible; la forme est généralement cylindrique; le parfum est léger, lacté et frais; la saveur est douce, caractéristique du lait, avec des notes légèrement acidulées.

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):*

De récentes études attestent que la flore microbienne, sélectionnée au fil des années dans l'aire spécifique, comporte diverses souches de streptocoques thermophiles dont les propriétés et les activités métaboliques sont fondamentales non seulement en termes d'acidification, mais également pour leur contribution aux propriétés sensorielles du produit, telles que la saveur caractéristique légèrement acidulée de la pâte arrivée à maturation.

De même, la présence, bien que plus limitée, de lactobacilles thermophiles à forte activité protéolytique garantit la dégradation des caséines avec production de molécules, ou de leurs précurseurs, à même de définir la consistance, la maturation et la saveur du fromage, conditions tout à fait particulières et impossibles à reproduire dans d'autres environnements de production ne relevant pas de l'aire spécifique.

La technique particulière de transformation utilisée par les producteurs, qui prévoit une coagulation à basse température, s'est développée de manière traditionnelle, afin de valoriser et de renforcer la présence des streptocoques et des lactobacilles thermophiles.

Cela permet de souligner et de définir les principales qualités sensorielles et organoleptiques du «Casatella Trevigiana» AOP.

C'est la vieille tradition de l'art fromager domestique qui est à l'origine de ce fromage typiquement trévisan. La technique de production s'est transmise oralement et s'appuie sur des méthodes de caséification très simples. L'origine remonte d'ailleurs précisément aux traditions fromagères trévisanes, que l'on qualifie d'«anciennes» depuis 1962.

De nombreuses preuves écrites témoignent de l'origine trévisane du fromage «Casatella».

**Référence à la publication du cahier des charges:**

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

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de modification du cahier des charges de production de l'appellation d'origine protégée «Casatella Trevigiana» au *Journal officiel de la République italienne* n° 157 du 8 juillet 2011.

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

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

ou encore

directement à partir de la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

**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 322/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. 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**

**«ACEITE DE NAVARRA»**

**N° CE: ES-PDO-0005-0695-29.04.2008**

**IGP ( ) AOP ( X )**

**1. Dénomination:**

«Aceite de Navarra»

**2. État membre ou pays tiers:**

Espagne

**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'olives n'ayant pas touché le sol provenant des variétés «Arróniz», «Empeltre» et «Arbequina». La variété autochtone «Arróniz» est considérée comme la variété principale et son pourcentage dans le coupage de l'huile est supérieur à 10 % (mélange des huiles ou des olives).

L'extraction est effectuée exclusivement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques n'entraînant aucune altération de l'huile et préservant toute la saveur, l'arôme et les caractéristiques du fruit.

Les huiles présentent les caractéristiques physiques et chimiques suivantes:

- acidité: 0,3 au maximum,
- indice de peroxyde: 15 mEq O<sub>2</sub> au maximum,
- absorption dans l'ultraviolet (K<sub>270</sub>): 0,15 au maximum,
- absorption dans l'ultraviolet (K<sub>232</sub>): 2 au maximum,
- composition en acides gras: au moins 72 % d'acide oléique.

D'un point de vue organoleptique, l'«Aceite de Navarra» est une huile au fruité moyen à intense, avec des notes vertes ainsi qu'une amertume et un piquant caractéristiques, bien équilibrée, d'une intensité légère à moyenne, mais sans suavité, selon les paramètres suivants:

- médiane de l'attribut fruité (Mf): au moins 4,5,
- médiane du défaut (Md): 0,
- médiane de l'attribut amer: supérieure à 1,5 et inférieure à 4,0,
- médiane de l'attribut piquant: supérieure à 2,0 et inférieure à 4,0.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

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

—

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

—

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

Les opérations de culture, de production et de pressage des olives destinées à l'«Aceite de Navarra» doivent se dérouler exclusivement dans l'aire géographique de production visée au point 4.

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:**

L'aire protégée comprend 135 communes mentionnées ci-après par ordre alphabétique.

Communes:

Abaigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aibar, Allín, Allo, Ancín, Andosilla, Añorbe, Aras, Arcos (Los), Arellano, Arguedas, Armañanzas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azagra, Azuelo, Barásain, Barbarin, Bargota, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Busto (El), Cabanillas, Cadreita, Caparros, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Cintruénigo, Cirauqui, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Etayo, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Gallipienzo, Garinoain, Guesálaz, Guirguillano, Igúzquiza, Javier, Larraga, Lazagurría, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lodosa, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marcilla, Mérida, Mendavia, Mendaza, Mendigorria, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monteagudo, Morentin, Mues, Murchante, Murieta, Murillo El Cuende, Murillo El Fruto, Muruzábal, Názar, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Olóriz, Orisoain, Oteiza, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente La Reina, Pueyo, Ribaforada, Sada, San Adrián, San Martín de Unx, Sangüesa, Sansol, Santacara, Sartaguda, Sesma, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Ucar, Ujué, Unzué, Uterga, Valtierra, Viana, Villafranca, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Yerri, Yesa et le territoire de Bardenas Reales.

**5. Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Le climat de l'aire géographique délimitée est déterminé par trois facteurs essentiels:

- la succession de chaînes de montagnes (Codés, Lókiz, Urbasa, Andía, Perdón, Aláiz, Izco et Leyre) d'ouest en est, qui forment un rempart naturel contre les vents humides de la mer Cantabrique,
- l'influence du vent dominant de secteur nord-ouest, connu sous le nom de «Cierzo», et
- la latitude comprise entre 41° 54' et 42° 49', latitude nord.

Elle fait presque intégralement partie de la dépression de l'Èbre, présente un relief d'une altitude inférieure à 600 m et est délimitée au nord par le rempart aux vents humides précité qui, associé au «Cierzo», explique la faible pluviométrie (la majeure partie du territoire relevant de l'isohyète 400 mm). Elle se caractérise par un niveau d'ensoleillement élevé (2 500 heures d'ensoleillement par an) et une moyenne de plus de 120 jours ensoleillés par an ainsi que par de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été et entre le jour et la nuit, qui s'accroissent en automne (amplitude de 18 °C).

Du fait principalement du «cierzo», les étés y sont plus secs et les hivers plus froids.

La période sans gel compte 190 jours et les premières gelées font leur apparition pendant la deuxième quinzaine d'octobre.

D'un point de vue édaphologique, l'aire se caractérise par des sols modérément profonds à profonds, dont le régime hydrique va de la classe ustique à la classe aridique. Ils se composent principalement de marne, d'argile, de gypses et de pierres calcaires. Il s'agit de sols bruns calcaires carbonatés, en raison de leur origine et de l'absence de décalcification due à la faible pluviosité.

## Facteurs historiques et humains

En Navarre, les oliviers font partie du paysage traditionnel depuis l'époque des Romains et l'huile produite a contribué à la transmission de la culture et de la tradition, jusqu'à ce qu'elle devienne aujourd'hui un des produits de base de l'alimentation.

Au cours du premier tiers du XX<sup>e</sup> siècle, l'oléiculture navarroise a atteint son apogée, avec plus de 60 réservoirs opérationnels, permettant ainsi d'obtenir une huile de qualité. Les huiles navarroises ont d'ailleurs été plusieurs fois primées, notamment l'huile de Cascante lors de l'exposition universelle de Séville en 1929.

L'étendue maximale de la superficie a été atteinte en 1967 avec 8 682 ha. Ensuite, cette superficie a progressivement diminué pour atteindre 2 297 ha en 1995.

À partir de ce moment, on voit réapparaître un mode de culture associé à l'amélioration des méthodes d'extraction, à la modernisation et à la concentration des réservoirs et à l'augmentation considérable de la capacité de pressage.

La capacité actuelle des moulins de Navarre est surdimensionnée par rapport à la production maximale potentielle, ce qui permet actuellement et permettra à l'avenir d'effectuer le pressage des olives au moment optimal.

Depuis toujours, la structure parcellaire de la superficie agricole de Navarre a été définie par des petites exploitations. Ces dernières demeurent aujourd'hui une caractéristique essentielle des cultures permanentes, surtout pour ce qui est de l'olivier. La propriété est très morcelée, les 5 344 ha actuels étant divisés en plus de 19 500 parcelles, cultivées par plus de 8 000 oléiculteurs (données du ministère du développement rural et de l'environnement pour l'année 2010).

Dans cette région, la culture de l'olivier a été et est encore une culture à caractère éminemment social, qui repose sur une main-d'œuvre familiale pour la réalisation des différents travaux de culture et, en particulier, pour la récolte.

En ce qui concerne la commercialisation de cette huile, l'autoconsommation occupe toujours une place importante, notamment dans les moulins qui ne sont pas des coopératives.

Depuis longtemps, les trois variétés «Arróniz», «Empeltre» et «Arbequina» coexistent dans des pourcentages variables selon les régions. Il est très fréquent de rencontrer des oliviers d'une autre variété sur les parcelles consacrées à la culture d'une des trois variétés, surtout sur les anciennes parcelles, car on croyait que cela favorisait la pollinisation (les oliviers dits «mâles»).

### 5.2. Spécificité du produit:

L'«Aceite de Navarra» doit sa particularité à la présence de la variété autochtone «Arróniz», dont le pourcentage est supérieur à 10 % dans le coupage avec les variétés «Empeltre» et «Arbequina», ce qui lui confère un profil caractéristique, selon les paramètres suivants:

- Huiles présentant une amertume et un piquant caractéristiques, très équilibrée, d'une intensité légère à moyenne, mais non suave (amertume légère à moyenne, dont la valeur est comprise entre 1,5 et 4,0 et un piquant léger à moyen, dont la valeur est comprise entre 2,0 et 4,0).
- Huiles moyennement à intensément fruitées, dont les valeurs sont supérieures à 4,5, avec des notes vertes.
- Huiles ayant un pourcentage élevé d'acide oléique (supérieur à 72 %).

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

Les caractéristiques particulières de l'«Aceite de Navarra» décrites aux points 3.2 et 5.2 du présent document sont principalement le résultat de l'utilisation de la variété autochtone «Arróniz» pour l'élaboration de cette huile.

L'aire de diffusion naturelle et exclusive de la variété «Arróniz» coïncide avec l'aire géographique délimitée visée au point 4. Cette variété s'adapte parfaitement au climat typique de l'aire en raison de sa grande résistance à la sécheresse et au froid hivernal [voir le document intitulé «Variedades de olivo en España» (Variétés d'oliviers en Espagne), publié en 2005 par le ministère de l'environnement et du milieu rural].

La variété «Arróniz», utilisée seule ou par coupage avec les variétés «Empeltre» et «Arbequina», confère aux huiles des attributs d'amertume et de piquant caractéristiques et très équilibrés, qui permettent à l'«Aceite de Navarra» de ne pas être une huile suave.

Ainsi, la présence de la variété «Arróniz», le degré de maturité auquel les olives sont cueillies, la latitude et les conditions climatiques de l'aire sont autant de facteurs qui influencent la composition en acides gras de l'«Aceite de Navarra», qui détermine la proportion élevée d'acide oléique (supérieure à 72 %).

La récolte précoce des olives, lorsqu'elles sont encore relativement vertes afin d'éviter les gelées précoces, et les conditions pédoclimatiques (sols calcaires, climat sec et ensoleillé en raison du rempart montagneux et du vent «cierzo») confèrent à l'huile des qualités organoleptiques extraordinaires qui se traduisent par une médiane de l'attribut fruité supérieure à 4,5 et des notes vertes.

La récolte de l'olive à un degré de maturité idéal (inférieur à 4 sur une échelle de 1 à 10) — relativement verte —, qui a une influence directe sur les qualités organoleptiques propres à l'«Aceite de Navarra» est possible grâce aux facteurs naturels particuliers de l'aire:

- les grandes variations thermiques entre le jour et la nuit pendant la période de maturation qui permettent une maturation lente et progressive des trois variétés,
- ainsi qu'aux facteurs humains propres à l'aire,
- la dispersion de la propriété (en «minifundias») et la disponibilité d'une main-d'œuvre familiale,
- la capacité surdimensionnée des moulins qui permet le pressage ultérieur des olives au moment optimal.

Tous ces facteurs ont donné naissance à une huile dotée de caractéristiques propres, que ce soit au niveau de sa composition chimique ou de son évaluation organoleptique.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

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

[http://www.cfnavarra.es/agricultura/COYUNTURA/marcas\\_calidad\\_diferenciada/pliego-condiciones/120328\\_Pliego\\_Condiciones\\_DOP\\_Aceite\\_Navarra.pdf](http://www.cfnavarra.es/agricultura/COYUNTURA/marcas_calidad_diferenciada/pliego-condiciones/120328_Pliego_Condiciones_DOP_Aceite_Navarra.pdf)

---

**Publication d'une demande d'annulation conformément à l'article 12, 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 322/06)

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

DEMANDE D'ANNULATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE D'ANNULATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 12, PARAGRAPHE 2

«WERNESGRÜNER BIER»

N° CE: DE-PGI-0117-1174-17.10.2011

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination enregistrée faisant l'objet d'une demande d'annulation:**

«Wernesgrüner Bier»

**2. État membre ou pays tiers:**

Allemagne

**3. Type de produit:**

Classe 2.1 Bières

**4. Particulier ou organisme demandant l'annulation:**

Nom: Wernesgrüner Brauerei GmbH  
Adresse: Wernesgrün/Bergstraße 4  
08237 Steinberg  
DEUTSCHLAND

Nature de l'intérêt légitime justifiant la demande:

L'entreprise demanderesse est le successeur juridique de la déposante initiale et utilisatrice de l'indication géographique protégée.

**5. Motifs de l'annulation:**

L'entreprise demanderesse est manifestement à ce jour la seule utilisatrice de l'indication géographique protégée. Elle n'est plus intéressée par l'utilisation de la dénomination «Wernesgrüner Bier» en tant qu'appellation d'origine et souhaite donc ne plus avoir à en supporter les coûts de contrôle.

À notre connaissance, il n'y a pas d'autres producteurs potentiels pouvant être intéressés par l'utilisation de cette appellation d'origine.

---

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.











## 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](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>**

