

Journal officiel

de l'Union européenne

C 187



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année
29 juin 2013

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
II <i>Communications</i>		
ACCORDS INTERINSTITUTIONNELS		
Banque centrale européenne		
2013/C 187/01	Accord du 21 juin 2013 entre la Banque centrale européenne et les banques centrales nationales des États membres dont la monnaie n'est pas l'euro modifiant l'accord du 16 mars 2006 fixant entre la Banque centrale européenne et les banques centrales nationales des États membres n'appartenant pas à la zone euro les modalités de fonctionnement d'un mécanisme de taux de change pendant la troisième phase de l'Union économique et monétaire	1
COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE		
Commission européenne		
2013/C 187/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6942 — PAI Partners/R&R) ⁽¹⁾	5
2013/C 187/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6862 — Vinci/Aeroportos de Portugal) ⁽¹⁾	5
2013/C 187/04	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales) ⁽¹⁾	6
2013/C 187/05	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6789 — Bertelsmann/Pearson/Penguin Random House) ⁽¹⁾	6

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

IV Informations

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

Conseil

2013/C 187/06	Décision du Conseil du 24 juin 2013 portant nomination d'un membre du conseil d'administration de l'Autorité européenne de sécurité des aliments	7
---------------	--	---

Commission européenne

2013/C 187/07	Taux de change de l'euro	8
2013/C 187/08	Décision de la Commission du 28 juin 2013 portant nomination des membres et des suppléants du comité des thérapies innovantes représentant les cliniciens et les associations de patients ⁽¹⁾	9
2013/C 187/09	Communication de la Commission dans le cadre de la mise en oeuvre de la directive 2009/48/CE du Parlement européen et du Conseil relative à la sécurité des jouets (<i>Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la législation d'harmonisation de l'Union</i>) ⁽¹⁾	10
2013/C 187/10	Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 28 États membres, en vigueur à compter du 1 ^{er} juillet 2013 [<i>Publié conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)</i>]	12

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2013/C 187/11	Appel à propositions au titre des programmes de travail pour 2013 du septième programme-cadre pour des actions de recherche, de développement technologique et de démonstration	13
---------------	---	----



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

II

(Communications)

ACCORDS INTERINSTITUTIONNELS

BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

ACCORD

du 21 juin 2013

entre la Banque centrale européenne et les banques centrales nationales des États membres dont la monnaie n'est pas l'euro modifiant l'accord du 16 mars 2006 fixant entre la Banque centrale européenne et les banques centrales nationales des États membres n'appartenant pas à la zone euro les modalités de fonctionnement d'un mécanisme de taux de change pendant la troisième phase de l'Union économique et monétaire

(2013/C 187/01)

1. Българска народна банка (Banque nationale de Bulgarie)

Knyaz Alexander I Sq. 1
1000 София/Sofia
БЪЛГАРИЯ/BULGARIA

Hrvatska narodna banka

Trg hrvatskih velikana 3
10002 Zagreb
HRVATSKA

Česká národní banka

Na Příkopě 28
115 03 Praha 1
ČESKÁ REPUBLIKA

Danmarks Nationalbank

Havnegade 5
1093 København K
DANMARK

Latvijas Banka

K. Valdemara iela 2a
Rīga, LV-1050
LATVIJA

Lietuvos bankas

Totorių g. 4
LT-01121 Vilnius
LIETUVA/LITHUANIA

Magyar Nemzeti Bank

Budapest
Szabadság tér 8–9.
1054
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Narodowy Bank Polski
ul. Świętokrzyska 11/21
00-919 Warszawa
POLSKA/POLAND

Banca Națională a României
Str. Lipscani nr. 25, sector 3
030031 București
ROMÂNIA

Sveriges Riksbank
Brunkebergstorg 11
SE-103 37 Stockholm
SVERIGE

Bank of England
Threadneedle Street
London
EC2R 8AH
UNITED KINGDOM

et

2. Banque centrale européenne (BCE)

(ci-après les «parties»)

considérant ce qui suit:

- (1) Le Conseil européen est convenu, dans sa résolution du 16 juin 1997 (ci-après la «résolution»), de mettre en place un mécanisme de taux de change (ci-après le «MCE II») dès le début de la troisième phase de l'Union économique et monétaire (UEM) le 1^{er} janvier 1999.
- (2) Aux termes de ladite résolution, le MCE II contribue à assurer que les États membres n'appartenant pas à la zone euro mais participant au mécanisme orientent leur politique vers la stabilité et favorise la convergence, appuyant ainsi les efforts qu'ils déploient pour adopter l'euro.
- (3) Avec l'adhésion de la Croatie à l'Union européenne, sa banque centrale nationale (BCN), la Hrvatska narodna banka, fera partie du Système européen de banques centrales le 1^{er} juillet 2013. Il y a par conséquent lieu de modifier l'accord sur le MCE II entre les banques centrales en conséquence,

SONT CONVENUES DES DISPOSITIONS QUI SUIVENT:

Article premier

Modification de l'accord sur le MCE II entre les banques centrales en vue de l'adhésion de la Croatie

La Hrvatska narodna banka devient partie à l'accord sur le MCE II entre les banques centrales à compter du 1^{er} juillet 2013.

Article 2

Remplacement de l'annexe II de l'accord sur le MCE II entre les banques centrales

L'annexe II de l'accord sur le MCE II entre les banques centrales est remplacée par le texte figurant à l'annexe du présent accord.

Article 3

Dispositions finales

3.1. Le présent accord modifie l'accord sur le MCE II entre les banques centrales à compter du 1^{er} juillet 2013.

3.2. Le présent accord est rédigé en anglais et est dûment signé par les représentants dûment autorisés des parties. La BCE, qui est chargée de conserver l'original, envoie une copie certifiée conforme du présent accord à chaque BCN des États membres dont la monnaie est l'euro ainsi qu'à chaque NCB des États membres dont la monnaie n'est pas l'euro. Le présent accord est publié au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 21 juin 2013.

Pour la

Българска народна банка (Banque nationale de Bulgarie)

Pour la

Magyar Nemzeti Bank

Pour la

Hrvatska narodna banka

Pour le

Narodowy Bank Polski

Pour la

Česká národní banka

Pour la

Banca Națională a României

Pour la

Danmarks Nationalbank

Pour la

Sveriges Riksbank

Pour la

Latvijas Banka

Pour la

Bank of England

Pour le

Lietuvos bankas

Pour la

Banque centrale européenne

ANNEXE

«ANNEXE II

PLAFONDS FIXÉS POUR L'ACCÈS AU FINANCEMENT À TRÈS COURT TERME VISÉ AUX ARTICLES 8, 10 et 11 DE L'ACCORD SUR LE MCE II ENTRE LES BANQUES CENTRALES

à compter du 1^{er} juillet 2013

(Mio EUR)

Banques centrales parties au présent accord	Plafonds (1)
Българска народна банка (Banque nationale de Bulgarie)	510
Hrvatska Narodna Banka	430
Česká národní banka	690
Danmarks Nationalbank	700
Latvijas Banka	330
Lietuvos bankas	370
Magyar Nemzeti Bank	670
Narodowy Bank Polski	1 730
Banca Națională a României	990
Sveriges Riksbank	940
Bank of England	4 640
Banque centrale européenne	néant

(1) Pour les banques centrales ne participant pas au MCE II, les montants indiqués ont une valeur théorique.

Banques centrales des États membres dont la monnaie est l'euro	Plafonds
Banque nationale de Belgique	néant
Deutsche Bundesbank	néant
Banc Ceannais na hÉireann/Central Bank of Ireland	néant
Banque de Grèce	néant
Banco de España	néant
Banque de France	néant
Banca d'Italia	néant
Banque centrale de Chypre	néant
Eesti Pank	néant
Banque centrale du Luxembourg	néant
Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta	néant
De Nederlandsche Bank	néant
Oesterreichische Nationalbank	néant
Banco de Portugal	néant
Banka Slovenije	néant
Národná banka Slovenska	néant
Suomen Pankki	néant»

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée

(Affaire COMP/M.6942 — PAI Partners/R&R)

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

(2013/C 187/02)

Le 24 juin 2013, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32013M6942.

Non-opposition à une concentration notifiée

(Affaire COMP/M.6862 — Vinci/Aeropostos de Portugal)

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

(2013/C 187/03)

Le 10 juin 2013, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
 - sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32013M6862.
-

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 187/04)

Le 29 avril 2013, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32013M6848.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6789 — Bertelsmann/Pearson/Penguin Random House)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 187/05)

Le 5 avril 2013, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32013M6789.

IV

(Informations)

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

CONSEIL

DÉCISION DU CONSEIL

du 24 juin 2013

portant nomination d'un membre du conseil d'administration de l'Autorité européenne de sécurité des aliments

(2013/C 187/06)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires⁽¹⁾, et notamment son article 25, paragraphe 1,

vu la liste de candidats présentée au Conseil par la Commission européenne,

vu le point de vue émis par le Parlement européen,

considérant ce qui suit:

- (1) Il est primordial de garantir l'indépendance, la grande valeur scientifique, la transparence et l'efficacité de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). La coopération avec les États membres est également indispensable.
- (2) M^{me} Diána BÁNÁTI a démissionné et doit être remplacée pour la période courant jusqu'à la fin de son mandat.
- (3) La liste présentée par la Commission a été examinée en vue de nommer un nouveau membre du conseil d'administration sur la base des documents fournis par la Commission et à la lumière du point de vue émis par le Parlement européen. L'objectif est d'assurer le niveau

de compétence le plus élevé, un large éventail d'expertise, par exemple en gestion et en administration publique, ainsi que la répartition géographique la plus large possible au sein de l'Union.

- (4) Au titre du règlement (CE) n° 178/2002, quatre membres du conseil d'administration doivent disposer d'une expérience acquise au sein d'organisations représentant les consommateurs et d'autres groupes d'intérêt dans la chaîne alimentaire. Actuellement, trois membres du conseil d'administration disposent d'une telle expérience,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier*Est nommé nouveau membre du conseil d'administration de l'Autorité européenne de sécurité des aliments pour la période allant du 1^{er} juillet 2013 au 30 juin 2014:

M. Raymond O'ROURKE (*).

Article 2

La présente décision entre en vigueur le jour de son adoption.

Fait à Luxembourg, le 24 juin 2013.

Par le Conseil

Le président

S. COVENEY

⁽¹⁾ JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.

(*) Expérience acquise au sein d'organisations représentant les consommateurs.

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

28 juin 2013

(2013/C 187/07)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3080	AUD	dollar australien	1,4171
JPY	yen japonais	129,39	CAD	dollar canadien	1,3714
DKK	couronne danoise	7,4588	HKD	dollar de Hong Kong	10,1477
GBP	livre sterling	0,85720	NZD	dollar néo-zélandais	1,6792
SEK	couronne suédoise	8,7773	SGD	dollar de Singapour	1,6545
CHF	franc suisse	1,2338	KRW	won sud-coréen	1 494,24
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,0704
NOK	couronne norvégienne	7,8845	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,0280
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,4495
CZK	couronne tchèque	25,949	IDR	rupiah indonésien	12 980,41
HUF	forint hongrois	294,85	MYR	ringgit malais	4,1340
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	56,445
LVL	lats letton	0,7024	RUB	rouble russe	42,8450
PLN	zloty polonais	4,3376	THB	baht thaïlandais	40,613
RON	leu roumain	4,4603	BRL	real brésilien	2,8899
TRY	lire turque	2,5210	MXN	peso mexicain	17,0413
			INR	roupie indienne	77,7210

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

DÉCISION DE LA COMMISSION**du 28 juin 2013****portant nomination des membres et des suppléants du comité des thérapies innovantes représentant les cliniciens et les associations de patients****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 187/08)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 726/2004 établissant des procédures communautaires pour l'autorisation et la surveillance en ce qui concerne les médicaments à usage humain et à usage vétérinaire, et instituant une Agence européenne des médicaments ⁽¹⁾, et notamment son article 21, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1394/2007 établit des règles spécifiques pour l'autorisation, la surveillance et la pharmacovigilance en ce qui concerne les médicaments de thérapie innovante. Son article 20 prévoit l'institution d'un comité des thérapies innovantes au sein de l'Agence européenne des médicaments.
- (2) L'article 21, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 1394/2007 dispose que le comité des thérapies innovantes est composé de deux membres et de deux suppléants nommés par la Commission, sur la base d'un appel public de manifestations d'intérêt et après consultation du Parlement européen, pour représenter les cliniciens.
- (3) L'article 21, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 1394/2007 dispose que le comité des thérapies innovantes est composé de deux membres et de deux suppléants nommés par la Commission, sur la base d'un appel public de manifestations d'intérêt et après consultation du Parlement européen, pour représenter les associations de patients.
- (4) Conformément à l'article 21, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1394/2007, les membres et les suppléants du comité des thérapies innovantes sont nommés pour trois ans. Le mandat des membres et des suppléants nommés en 2009 ayant expiré, un nouvel appel a été lancé en 2012.

- (5) Conformément à l'article 21, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1394/2007, la Commission a lancé un appel public de manifestations d'intérêt. Le Parlement européen a été consulté au sujet des résultats de l'évaluation des candidatures reçues,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier*Sont nommés membres et suppléants du comité des thérapies innovantes afin de représenter les cliniciens pour un mandat de trois ans, à compter du 1^{er} juillet 2013:

- Pieter DOEVENDANS (membre) et Esteve TRIAS (suppléant);
- Bernd GÄNSBACHER (membre) et Ramadan JASHARI (suppléant).

*Article 2*Sont nommés membres et suppléants du comité des thérapies innovantes afin de représenter les associations de patients pour un mandat de trois ans, à compter du 1^{er} juillet 2013:

- Michele LIPUCCI DI PAOLA (membre) et Monica ENSINI (suppléante);
- Kieran BREEN (membre) et Mariette DRIESSENS (suppléante).

Fait à Bruxelles, le 28 juin 2013.

Par la Commission

Tonio BORG

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 136 du 30.4.2004, p. 1.

**Communication de la Commission dans le cadre de la mise en oeuvre de la directive 2009/48/CE du
Parlement européen et du Conseil relative à la sécurité des jouets**

(Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la législation d'harmonisation de l'Union)

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

(2013/C 187/09)

OEN ⁽¹⁾	Référence et titre de la norme harmonisée (et document de référence)	Première publication JO	Référence de la norme remplacée	Date de cessation de la présomption de conformité de la norme remplacée Note 1
CEN	EN 71-1:2011 Sécurité des jouets — Partie 1: Propriétés mécaniques et physiques	18.6.2011		
CEN	EN 71-2:2011 Sécurité des jouets — Partie 2: Inflammabi- lité	21.7.2011		
CEN	EN 71-3:2013 Sécurité des jouets — Partie 3: Migration de certains éléments	Ceci est la première publi- cation		
CEN	EN 71-4:2013 Sécurité des jouets — Partie 4: Coffrets d'ex- périences chimiques et d'activités connexes	28.5.2013		
CEN	EN 71-5:2013 Sécurité des jouets — Partie 5: Jeux chimiques (coffrets) autres que les coffrets d'expériences chimiques	Ceci est la première publi- cation		
CEN	EN 71-8:2011 Sécurité des jouets — Partie 8: Jouets d'ac- tivité à usage familial	19.10.2011		
CEN	EN 71-12:2013 Sécurité des jouets — Partie 12: N-Nitrosa- mines et substances N-nitrosables	Ceci est la première publi- cation		
Cenelec	EN 62115:2005 Jouets électriques — Sécurité IEC 62115:2003 (Modifié) + A1:2004	11.8.2011		
	EN 62115:2005/A2:2011 IEC 62115:2003/A2:2010 (modifié)	11.8.2011	Note 3	Date dépassée (11.8.2011)
	EN 62115:2005/A11:2012	15.11.2012	Note 3	Date dépassée (15.11.2012)
	EN 62115:2005/A11:2012/AC:2013	Ceci est la première publi- cation		
	EN 62115:2005/A2:2011/AC:2011	19.10.2011		

⁽¹⁾ OEN: Organisations européennes de normalisation:

— CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles, BELGIQUE, Tél. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>)

— Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles, BELGIQUE, Tél. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>)

— ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tél. +33 492944200; Fax +33 493654716 (<http://www.etsi.eu>)

- Note 1: D'une façon générale, la date de cessation de la présomption de conformité sera la date du retrait («dow») fixée par l'organisation européenne de normalisation. L'attention des utilisateurs de ces normes est cependant attirée sur le fait qu'il peut en être autrement dans certains cas exceptionnels.
- Note 2.1: La nouvelle norme (ou la norme modifiée) a le même champ d'application que la norme remplacée. À la date précisée, la norme remplacée cesse de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles ou aux autres exigences de la législation pertinente de l'Union.
- Note 2.2: La nouvelle norme a un champ d'application plus large que les normes remplacées. À la date précisée, les normes remplacées cessent de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles ou aux autres exigences de la législation pertinente de l'Union.
- Note 2.3: La nouvelle norme a un champ d'application plus étroit que la norme remplacée. À la date précisée, la norme (partiellement) remplacée cesse de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles ou aux autres exigences de la législation pertinente de l'Union pour les produits ou services qui relèvent du champ d'application de la nouvelle norme. La présomption de conformité aux exigences essentielles ou aux autres exigences de la législation pertinente de l'Union pour les produits ou services qui relèvent toujours du champ d'application de la norme (partiellement) remplacée, mais qui ne relèvent pas du champ d'application de la nouvelle norme, reste inchangée.
- Note 3: Dans le cas d'amendements, la norme de référence est EN CCCC:YYYY, ses amendements précédents le cas échéant et le nouvel amendement cité. La norme remplacée est constituée dès lors de la norme EN CCCC:YYYY et de ses amendements précédents, le cas échéant, mais sans le nouvel amendement cité. À la date précisée, la norme remplacée cesse de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles ou aux autres exigences de la législation pertinente de l'Union.

AVERTISSEMENT:

- Toute information relative à la disponibilité des normes peut être obtenue soit auprès des organisations européennes de normalisation, soit auprès des organismes nationaux de normalisation, dont la liste est publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* conformément à l'article 27 du règlement (UE) n° 1025/2012 ⁽¹⁾.
- Les normes sont adoptées en anglais par les organisations européennes de normalisation (le CEN et le Cenelec publient également en français et en allemand). Les titres de ces normes sont ensuite traduits dans toutes les autres langues officielles requises de l'Union européenne par les organismes nationaux de normalisation. La Commission européenne décline toute responsabilité quant au caractère correct des titres qui lui sont soumis pour publication au *Journal officiel*.
- Les références des rectificatifs «.../AC:YYYY» sont publiées pour information uniquement. Les rectificatifs éliminent les erreurs d'impression et les erreurs linguistiques ou similaires du texte d'une norme et peuvent concerner une ou plusieurs versions linguistiques (anglais, français et/ou allemand) d'une norme adoptée par une organisation européenne de normalisation.
- La publication des références dans le *Journal officiel de l'Union européenne* n'implique pas que les normes soient disponibles dans toutes les langues officielles de l'Union européenne.
- La présente liste remplace les listes précédentes publiées au *Journal officiel de l'Union européenne*. La Commission européenne assure la mise à jour de cette liste.
- Pour de plus amples informations sur les normes harmonisées et les autres normes européennes, voir:
http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

⁽¹⁾ JO L 316 du 14.11.2012, p. 12.

Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 28 États membres, en vigueur à compter du 1^{er} juillet 2013

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

(2013/C 187/10)

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

Les taux modifiés sont indiqués en gras.

Tableau précédent publié au JO C 144 du 24.5.2013, p. 7.

Du	Au	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2013	...	0,56	0,56	1,30	0,56	0,88	0,56	0,85	0,56	0,56	0,56	0,56	0,56	2,49	4,62	0,56	0,56	1,08	0,56	1,10	0,56	0,56	3,18	0,56	5,20	1,60	0,56	0,56	0,99

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

Appel à propositions au titre des programmes de travail pour 2013 du septième programme-cadre pour des actions de recherche, de développement technologique et de démonstration

(2013/C 187/11)

Avis est donné du lancement d'un appel à propositions au titre du programme de travail «Coopération» pour 2013 du septième programme-cadre pour des actions de recherche, de développement technologique et de démonstration (2007-2013).

Les soumissionnaires sont invités à présenter des propositions pour l'appel suivant. Les délais à respecter et le budget imparti sont indiqués dans le texte des appels qui est publié sur le site web de la Commission européenne prévu à cet effet.

Programme spécifique «Coopération»:

Thème	Référence de l'appel
2. Alimentation, agriculture et pêche, biotechnologie	FP7-KBBE-2013-FEEDTRIALS

Cet appel à propositions concerne le programme de travail arrêté par la décision C(2012) 4536 de la Commission du 9 juillet 2012, modifiée par la décision C(2013) 3953 de la Commission du 27 juin 2013.

Les informations relatives aux modalités de l'appel à propositions, le programme de travail, ainsi que les indications à l'intention des candidats sur la façon de soumettre des propositions, sont disponibles sur le site web de la Commission européenne prévu à cet effet (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 187/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽²⁾****«OBST AUS DEM ALTEN LAND»****N° CE: DE-PGI-0005-0877-04.05.2011****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Obst aus dem Alten Land»

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

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

Classe 1.6 Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

Les fruits frais à pépins et à noyau, à savoir les pommes, les poires, les cerises, les prunes et les quetsches sont destinés à être consommés frais.

La totalité de ces variétés se distinguent par leur peau particulièrement fine et un rapport équilibré des sucres et de l'acidité. Quelle que soit la variété considérée, tous ces fruits conservent une saveur légèrement acidulée, même lorsque la teneur en sucres est élevée.

Parmi les produits couverts figurent les variétés de pommes suivantes:

Braeburn: douceuse et rafraîchissante. Sa chair, ferme et juteuse, est très riche en vitamines C.

Delbarestivale: goût fruité et sucré. La chair blanche de cette variété précoce est croquante et très juteuse.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Elstar: parfum épicé rafraîchissant. Sa chair, blanche à jaune pâle, a un goût très fruité.

Gala: ferme sous la dent et juteuse; développe un arôme sucré et fruité. Elle se caractérise par sa peau légèrement grasseuse.

Golden Delicious: sucrée et au goût riche en arômes. Avec sa peau jaunâtre tirant sur le vert clair parsemée de «tâches de roussure», il est impossible de la confondre avec une autre variété.

Gravensteiner: juteuse et au goût musqué. La chair jaune pâle est recouverte d'une peau jaune flammée de rouge.

Holsteiner Cox: goût épicé, sucré et très aromatique. La couleur de sa chair varie du blanc au jaune; elle est croquante.

Jonagold: croquante juste après la récolte, puis de plus en plus lâche. Sa chair jaune est particulièrement sucrée et juteuse.

Jonagored: parente de la Jonagold, elle est striée rouge foncé, sa couleur prédominante. Sa chair jaune est tout aussi sucrée et juteuse.

Parmi les produits couverts figurent les variétés de poires suivantes:

Alexander Lucas: poire de table, sucrée, juteuse; fruit jaune.

Bürgermeister: poire d'automne juteuse, très sucrée; rouge pâle à l'insolation.

Clapps Liebling: poire précoce juteuse au goût épicé, fruit jaune taché de rouge à l'insolation.

Condo: poire d'automne de grosseur moyenne, fondante, juteuse, sucrée, de bonne tenue.

Williams Christ: poire de table de grosseur moyenne, juteuse, sucrée, jaune dorée et mouchetée; fruit à couteau supportant aussi très bien la cuisson.

Parmi les produits couverts figurent les variétés de cerises suivantes:

Oktavia: très bonne tenue, la chair sucrée, aromatique et ferme.

Regina: cerise tardive sucrée et aromatique, à la chair ferme.

Viola: fruits très juteux au goût très prononcé.

Les prunes et quetsches appartenant à la catégorie de produits couverts se distinguent également par leur goût unique, où le sucré et l'acide se combinent de manière particulière. Les variétés cultivées sont les suivantes:

Fellenberger: mi-ferme, moyennement juteuse, les noyaux s'ôtent facilement de la chair, goût sucré acidulé agréable avec un arôme prononcé.

Ortenauer: assez sucrée, avec des pointes marquées d'acidité.

Schönberger Zwetsche: très grosse quetsche, juteuse, sucrée, dont le noyau se détache facilement.

Zimmers Frühzwetsche: grosse quetsche précoce, sucrée et particulièrement aromatique.

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

La culture des fruits a lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

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

L'«Altes Land», zone d'arboriculture fruitière, est en majeure partie situé en Basse-Saxe et dans la ville-État de Hambourg, avec pour frontière septentrionale le trajet que suit l'Elbe entre Wehldorf bei Cuxhaven à l'Ouest et Geesthacht à l'Est. Pour le reste, la zone géographique est délimitée par le territoire des communes énumérées ci-après, en tenant compte des restrictions indiquées:

commune de Jork

regroupement de communes de Lühe

au sein du regroupement de communes de Horneburg, les communes membres de Nottensdorf et Bliedersdorf, de même que les territoires communaux situés au nord de la ligne de chemin de fer Cuxhaven-Hambourg

au sein du regroupement de communes Apensen, la commune membre d'Apensen

au sein de la commune de Stade, les lieux-dits Schölisch, Götzdorf Bützfleth et Abbenfleeth, se situant le long de la route dite Stader Moor jusqu'au regroupement de communes de Himmelpforten

regroupement de communes de Himmelpforten

commune de Drochtersen

regroupement de communes de Nordkehdingen

au sein du regroupement de communes de Hemmoor, les terrains des communes membres de Hechthausen et Osten situés au nord de la nationale [Bundesstraße] 73

au sein du regroupement de communes de Dobrock, les terrains situés à l'est de la nationale 73 et au nord de la route de la gare (celle qui relie Oberndorf an der Oste à cette route nationale à hauteur du moulin à eau)

la commune membre de Cadenberge

dans la commune de Bülkau, les terrains situés au nord de la route Zollbaum/Landmark-Mühlenweg

au sein du regroupement de communes de Sietland, la commune membre de Ihlienworth

au sein du regroupement de communes de Hadeln, les communes membres de Neuenkirchen et Otterndorf

dans la commune de Cuxhaven, les terrains situés au nord de la route d'Osterende et à l'est de la rue dite «Am Kanal»

dans la ville de Buxtehude, les terrains situés au nord de la ligne de chemin de fer Hambourg-Cuxhaven

dans la commune de Neu Wulmsdorf, les terrains situés au nord de la ligne de chemin de fer Hambourg-Cuxhaven

dans la ville de Hambourg, les terrains situés au sud de l'Elbe et au nord de la ligne de chemin de fer Hambourg-Lünebourg

la ville de Winsen/Luhe

dans la commune de Winsen, les terrains situés au nord de la ligne de chemin de fer Hambourg-Lünebourg

au sein du regroupement de commune d'Elbmarsch, la commune de Drage

Un plus petit nombre de vergers s'étendent au nord de l'Elbe dans le Land de Schleswig-Holstein et couvrent

les communes de Haseldorf, Haselau, Hetlingen et Seestermühe.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée se fonde sur la renommée des fruits. La finesse de l'épiderme des fruits, la coloration intense de leur peau et l'équilibre harmonieux du sucré et de l'acide, qui s'expliquent par la longue tradition de l'arboriculture fruitière dans cette région, font que le produit «Obst aus dem Alten Land» jouit d'une grande renommée et d'une bonne réputation bien au-delà des frontières régionales.

La proximité de la mer du Nord influe sur le climat de la région de l'Altes Land. Les variations de températures ne sont jamais brutales; l'été, le soleil darde des rayons moins brûlants. Nuits fraîches et journées ensoleillées alternent. L'air, qui est celui de la mer du Nord, y est salin.

La région de l'Altes Land a des sols lourds, comparables à ceux des «Marschen».

5.2. Spécificité du produit

Sous la peau fine des pommes, le sucré et l'acide s'équilibrent de manière particulièrement harmonieuse. Elles conservent, en dépit de leur saveur sucrée, une note acidulée qui leur est propre, que les fruits issus des mêmes variétés produits dans d'autres régions arboricoles n'ont pas. La coloration des pommes est intense.

Sous la peau fine des poires, le sucré et l'acide s'équilibrent de manière particulièrement harmonieuse. Elles conservent, en dépit de leur saveur sucrée, une note acidulée qui leur est propre, que les fruits issus des mêmes variétés produits dans d'autres régions arboricoles n'ont pas.

Sous la peau fine des cerises, le sucré et l'acide s'équilibrent de manière particulièrement harmonieuse. Elles conservent, en dépit de leur saveur sucrée, une note acidulée qui leur est propre, que les fruits issus des mêmes variétés produits dans d'autres régions arboricoles n'ont pas.

Sous la peau fine des prunes et quetsches, le sucré et l'acide s'équilibrent de manière particulièrement harmonieuse. Elles conservent, en dépit de leur saveur sucrée, une note acidulée qui leur est propre, que les fruits issus des mêmes variétés produits dans d'autres régions arboricoles n'ont pas.

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

La région géographique décrite ci-dessus de manière détaillée se caractérise par les conditions climatiques et pédologiques exposées ci-après.

Les cerises sont naturellement exemptes de larves de la mouche des cerises, étant donné que celle-ci ne s'attaque pas aux plantations réalisées en sols lourds.

Les fruits à pépins et à noyau de cette région — les pommes, les poires, les cerises, les prunes et les quetsches — ont en commun le fait que, n'étant pas exposés à un rayonnement intense et chaud durant la période estivale, ils n'ont nullement besoin d'une peau épaisse pour les en protéger, un fin épiderme suffit.

L'alternance de nuits fraîches et de journées ensoleillées provoque une coloration particulièrement intense et fait apparaître une combinaison sucré/acide particulièrement harmonieuse.

La culture a lieu sur de petites parcelles d'une largeur d'environ 16 mètres séparées par des fossés. Les canaux transversaux apportent l'eau provenant de l'Elbe. Ainsi, l'eau constamment disponible pour l'irrigation et l'arrosage en pluie est utilisée par les maraîchers pour la protection contre le gel. De cette particularité géographique s'est développée au cours des siècles une expertise spécifique sur la façon de cultiver de manière optimale les fruits à pépins et à noyau. Dans les années 1990, cette évolution a été couronnée par la formalisation de cette production intégrée.

Les futurs maraîchers sont formés comme des jardiniers spécialisés en «maraîchage» dans un centre de formation, d'expérimentation et de conseil spécifique (Esteburg — Obstbauzentrum Jork). Des espèces adaptées aux conditions décrites sont testées et les maraîchers reçoivent des conseils pointus concernant tant la culture que la conservation de chaque type de fruit en vue d'optimiser la qualité des fruits.

L'Obstbauversuchsring (OVR), un groupement de tous les cultivateurs de la région existant depuis déjà 75 ans, est cofondateur de ce centre.

Ce sont précisément ces caractéristiques qualitatives propres qui expliquent la grande renommée du produit «Obst aus dem Alten Land» auprès des consommateurs.

En raison de la longue tradition d'arboriculture fruitière dans cette région, le produit «Obst aus dem Alten Land» jouit d'une grande renommée et d'une bonne réputation bien au-delà des frontières régionales. Du point de vue de l'arboriculture fruitière, l'«Altes Land» comprend les basses terres situées au contact du lit des fleuves (Flussmarschen) et les hautes terres sablonneuses incultes (Geesten) qui longent la Basse-Elbe. Les sources existantes permettent d'affirmer que l'arboriculture fruitière est pratiquée dans cette région depuis plus de 600 ans. Ainsi, l'acte daté du 25 mai 1359 et numéroté 376 tiré du recueil de chartes et documents du monastère de Scharnebeck mentionne un certain Heyno Bümgharde, soit Heino Baumgarten [cf. Carl Röper, *Urkunden — Regesten — Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg* (Actes — régestes — nouvelles se rapportant à l'Altes Land et à Horneburg), tome 2, Jork, 1986, sur l'acte 1398]. Sachant qu'au 14^e siècle, les noms de famille reflétaient systématiquement la profession de leur porteur et les biens en sa possession, on peut affirmer avec certitude que Heino Baumgarten (mot à mot, «Heino Jardin d'arbres») possédait un «jardin d'arbres», un verger, dirait-on aujourd'hui. Un acte de vente de 1374 confirme expressément l'existence de vergers dans la région de l'Altes Land (cf. Carl Röper, *Urkunden — Regesten — Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg*, tome 3, Jork, 1990, acte 1672), lequel indique qu'en cette année 1374, Johann Cok vend sa ferme et son verger sis à Bassenfleth au dénommé Peter vam Berghe. Ces deux actes illustrent l'émergence de l'arboriculture fruitière dans la région de l'Altes Land et son développement au fil des siècles. Il s'agit là de la plus grande zone de vergers contigus d'Europe du Nord.

L'entrée «Altes Land» du dictionnaire encyclopédique Bertelsmann (Gütersloh, Berlin, München, Wien 1970, A, Bestell-Nr 8911/087) est libellée comme suit: zone de basses terres fluviales, fertile et densément peuplée, situées dans l'Elbe inférieure entre Hambourg et Stade; agriculture; arboriculture fruitière et horticulture maraîchère; chef-lieu: Jork. Cette région accueille, de source attestée, depuis plus de 600 ans des cultures arboricoles fruitières, de sorte qu'elle constitue, comme exposé supra, la plus grande zone de vergers contigus d'Europe du Nord.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

Markenblatt, cahier n° 14 du 9.4.2010, partie 7a-aa/c, p. 5753

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13301>

⁽³⁾ Cf. note 2.

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 187/13)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽²⁾

«ACEITE SIERRA DEL MONCAYO»

N° CE: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Aceite Sierra del Moncayo»

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 du fruit de l'olivier (*Olea Europea* L.) des variétés Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial et Royal, grâce à des processus mécaniques ou d'autres méthodes physiques n'entraînant aucune altération de l'huile, tout en préservant le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont elle est extraite; la répartition de ces variétés (en %) figure ci-après.

— Empeltre: 70 % au minimum

— Arbequina: 25 % au maximum

— Présence d'au moins une des variétés minoritaires reconnues (Negral, Verdial ou Royal). Ces trois variétés réunies ne peuvent dépasser 5 %.

Valeurs maximales admises pour les huiles d'olive vierges extras de l'appellation d'origine «Aceite Sierra del Moncayo»:

Acidité	Inférieure ou égale à 0,5
Indice de peroxyde	Inférieur ou égal à 16 meq O ₂ /kg
K ₂₃₂	Maximum 2,0
K ₂₇₀	Inférieur ou égal à 0,12
Évaluation organoleptique	
Médiane de défauts	Md = 0
Médiane de l'attribut fruité	Mf > 2,5

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Le profil sensoriel des huiles «Aceite Sierra del Moncayo» qui ressort de l'analyse organoleptique présente des attributs fruités avec des valeurs de la médiane supérieures à 2,5 et des intensités du descripteur d'amande d'au moins 2,5. La caractérisation organoleptique est complétée par des perceptions des attributs amers et piquants dont la valeur maximale est de 4,5.

La teneur en acide gras oléique affiche des valeurs minimales de 70 %, tandis que la teneur maximale en acide gras linoléique des huiles «Aceite Sierra del Moncayo» est inférieure à 11 %.

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

La culture des olives doit avoir lieu dans l'aire décrite au point 4.

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

—

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

La culture des olives et l'élaboration des huiles doivent avoir lieu dans l'aire décrite au point 4.

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

Pour conserver les caractéristiques propres à cette huile durant chacune des phases, le processus de conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique reconnue. Le contrôle de la production est ainsi totalement assuré par les entités de contrôle, et la manipulation finale de ce produit est réalisée par les producteurs de la zone. Ces derniers connaissent mieux que quiconque le comportement de ces huiles aux manipulations liées au conditionnement, telles que la durée et les modes de décantation, l'utilisation de filtres, de terres de diatomées, de cellulose, les températures de conditionnement, le comportement au froid et l'entreposage. Le but est de conserver les caractéristiques intrinsèques du produit.

Le responsable du conditionnement doit être équipé de systèmes permettant un conditionnement indépendant des huiles d'appellation d'origine protégée par rapport aux autres huiles qu'il pourrait avoir à conditionner.

L'huile doit être conditionnée dans des récipients en verre, en métal revêtu à l'usage alimentaire, en PET, en céramique vitrifiée et dans des briques, dont la capacité ne peut dépasser 5 litres.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage des conditionnements d'huile doit comporter, outre la dénomination de vente, le logo de la dénomination avec la mention «Denominación de Origen Protegida (ou DOP) Aceite Sierra del Moncayo» et la marque de conformité de l'organisme de certification du produit appartenant à l'organe de contrôle.



De même, le produit sera pourvu d'une marque de conformité (contre-étiquette) identifiée grâce à un code alphanumérique, qui sera apposée dans l'établissement de conditionnement de manière à ce qu'elle ne puisse pas être réutilisée et à assurer la traçabilité du produit.

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

L'aire géographique s'étend entre la vallée de l'Èbre et le massif montagneux du Moncayo. Elle forme une unité morphologique, géographique et historique homogène comprenant les régions de Tarazona, du Moncayo et du Campo de Borja, avec plus de 2 500 hectares d'oliveraies pour un total de 34 communes.

Liste des communes: Alcalá de Moncayo, Añón de Moncayo, El Buste, Los Fayos, Grisel, Litago, Lituénigo, Malón, Novallas, San Martín de la Virgen de Moncayo, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torellas, Trasmoz, Vera de Moncayo, Vierlas, Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, Fréscano, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Mallén, Novillas, Pozuelo de Aragón, Tabuenca et Talamantes.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production destinée à l'élaboration des huiles protégées s'étend entre la vallée de l'Èbre et le massif montagneux formant le Moncayo.

Elle constitue une zone de transition entre les vastes plaines des terrasses de l'Èbre et la chaîne de montagnes ibériques. Les communes sélectionnées se situent dans les bassins du Queiles et du Huecha, qui constituent un espace unique du fait de leurs particularités pédoclimatiques.

Les olives sont récoltées directement sur l'arbre lorsqu'elles présentent un degré de maturité adéquat pour leur récolte précoce. Le type de culture des oliviers dans cette zone est la plantation traditionnelle en terres non irriguées.

Les techniques traditionnelles ont également fait apparaître des variétés minoritaires qui étaient destinées à la consommation de table pour l'autoapprovisionnement dans une économie autarcique.

La présence de matériaux durs de calcaires et de conglomérats est prédominante.

Tous les sols sont profonds, avec des pH basiques, en raison de la présence commune de carbonates de calcium. Ils sont également caractérisés par la présence majoritaire de textures franches et la faible présence de matière organique.

L'aire géographique est constituée d'un grand espace steppique de plaines au climat méditerranéen continentalisé avec des précipitations moyennes annuelles comprises entre 450 à 467 mm/an, majoritairement concentrées durant les mois d'automne et de printemps.

Les températures moyennes oscillent entre 7 et 14 °C, les périodes les plus ensoleillées se concentrant aux mois de juillet et d'août, avec des maxima de 40 °C. L'aire est marquée par des orages d'été. La période la plus froide s'étend de décembre à février, avec des températures pouvant atteindre - 16 °C en février.

Les valeurs moyennes d'évapotranspiration obtenues dans les stations météorologiques de la région concernée se situent entre 600 et 750 mm/an. La comparaison de cette valeur avec les précipitations observées dans les deux bassins révèle clairement le déficit hydrique existant.

La différence de pressions existant entre la mer Cantabrique et la mer Méditerranée entraîne la formation d'un vent froid et sec caractéristique de la région, appelé Cierzo. Cette bise est plus fréquente en hiver et au début du printemps. Elle engendre une forte baisse des températures, également due à sa force et à sa persistance, amenant une sensation thermique inférieure à la réalité et provoquant une sécheresse, créant des terres très arides, facteur qui influence généralement l'activité agricole régionale (Cuadrat, J.M — 1999).

Le Cierzo empêche la formation de brouillards et de givre, caractéristique très positive pour les plantations d'oliveraies.

5.2. Spécificité du produit

Les variétés d'oliviers cultivées dans l'aire géographique sont les suivantes: Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial et Royal. Elles se sont adaptées et se sont pérennisées au fil des siècles, résultat d'une sélection naturelle, en s'adaptant parfaitement aux conditions de la région et garantissant ainsi un produit final multivariétal aux propriétés propres et n'existant dans aucune autre région oléicole.

Au moment de la récolte, ces variétés présentent un indice de maturité compris entre 3 et 6.

Les huiles d'olive «Aceite Sierra del Moncayo», dans lesquelles la variété Empeltre représente au moins 70 %, la variété Arbequina 25 % au maximum et les variétés minoritaires n'excèdent pas 5 %, respectent un coupage exclusif et propre à cette région.

Selon les résultats des travaux d'échantillonnage, la teneur en acide gras oléique atteint des valeurs minimales admises de 70 %, supérieures à celles d'autres huiles et variétés (Conseil oléicole international, Encyclopédie mondiale de l'olivier). Il convient d'ajouter à ce qui précède que les valeurs moyennes obtenues pour la teneur en acide linoléique affichent des valeurs inférieures à celles indiquées dans les études consacrées aux variétés Empeltre et Arbequina cultivées dans d'autres oliveraies. Les valeurs minimales admises de 70 % pour l'acide gras oléique et la faible teneur en acide gras linoléique (valeurs maximales admises de 11 %) se traduisent par un indice élevé d'insaturation, qui confère à ces huiles d'olive une grande stabilité.

Les huiles d'olive «Aceite Sierra del Moncayo» présentent de faibles valeurs de l'état oxydatif et une cinétique ralentie d'auto-oxydation qui se traduit par des valeurs de K_{270} inférieures à 0,12 pour le coefficient d'extinction molaire, caractéristiques de ces huiles d'olives.

Le profil sensoriel des huiles «Aceites Sierra del Moncayo» présente des attributs fruités avec des valeurs minimales de 2,5 et des intensités du descripteur d'amande d'au moins 2,5. La caractérisation organoleptique est complétée par des perceptions des attributs amers et piquants qui n'excèdent pas 4,5 et ne dépassent pas de plus de deux points la moyenne de l'attribut fruité, ce qui confère à l'huile son caractère équilibré.

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

L'existence d'un sol calcaire et profond, conjuguée aux faibles précipitations annuelles avec des étés chauds et de longues périodes de gelées ainsi qu'à la présence permanente du Cierzo, constitue un écosystème qui a permis la conservation par sélection naturelle de variétés présentes dans l'«Aceite Sierra del Moncayo» en s'adaptant parfaitement à cet environnement (Rallo et coll. 2005).

L'aire géographique de production est une zone de transition entre des zones de production monovariétale prédominante. Elle est ainsi enclavée entre la zone de production majoritaire d'Arbequina, en Catalogne, et d'Empeltre, dans le Bas Aragon, auxquelles viennent s'ajouter les variétés minoritaires comme la Negral, la Verdial et la Royal, destinées à la consommation de table pour l'autoapprovisionnement dans une économie autarcique.

Les conditions pédoclimatiques (précipitations en dehors des périodes de récoltes et faibles pendant le développement du fruit; températures élevées en été et basses en hivers; combinées aux caractéristiques du type de sol) influencent la composition acide de ces huiles d'olive et se traduisent par une teneur plus élevée en acide gras oléique (Civantos, 1999) avec des valeurs supérieures à 70 %. La récolte précoce du fruit quant à elle confère aux huiles des valeurs inférieures à 11 % pour la teneur en acide gras linoléique, ce qui se traduit par un indice élevé d'insaturation qui offre à ces huiles d'olive une grande stabilité oxydative (Encyclopédie mondiale de l'olivier, 1996).

Le Cierzo permet d'éviter les gelées, qui sont l'élément déclencheur de l'état d'oxydation du fruit, et d'obtenir ainsi des huiles d'olives qui présentent un état oxydatif peu élevé avec des valeurs de K_{270} inférieures à 0,12.

Les valeurs de l'indice de maturité de ces variétés sont le résultat de la récolte précoce traditionnelle directement sur l'olivier, technique qui permet d'obtenir une huile «Aceite Sierra del Moncayo» présentant des attributs fruités supérieurs à ceux exigés dans la description organoleptique.

En raison de la présence de sols secs avec un pH basique, de la faible pluviométrie et du mélange de variétés, l'huile «Aceite Sierra del Moncayo» offre des profils sensoriels avec des attributs fruités supérieurs à 2,5 et une intensité minimale de 2,5 pour le descripteur d'amande.

Enfin, les conditions environnementales qui sont décrites engendrent un stress hydrique et nutritionnel au cours de la phase de maturation de la culture de l'olivier, qui intensifie les descripteurs sensoriels de l'huile (Civantos et coll., 1999) et fait apparaître des perceptions appréciables et équilibrées d'amertume et de piquant qui ne dépassent pas de plus de deux points la moyenne de l'attribut fruité dans les huiles «Aceite Sierra del Moncayo».

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/Pliego_aceite_moncayo_09_12.pdf

⁽³⁾ Cf. note 2.

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 187/12	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	14
2013/C 187/13	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	19



Prix d'abonnement 2013 (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	1 300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 420 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	910 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>

