

Journal officiel

de l'Union européenne

L 317



Édition
de langue française

Législation

53^e année
3 décembre 2010

Sommaire

II Actes non législatifs

RÈGLEMENTS

- ★ Règlement (UE) n° 1116/2010 de la Commission du 2 décembre 2010 fixant les coefficients applicables aux céréales exportées sous forme d'Irish whiskey pour la période 2010/2011 ... 1
- ★ Règlement (UE) n° 1117/2010 de la Commission du 2 décembre 2010 concernant l'autorisation d'une préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets sevrés (titulaire de l'autorisation: Vetagro SpA) ⁽¹⁾ 3
- ★ Règlement (UE) n° 1118/2010 de la Commission du 2 décembre 2010 concernant l'autorisation du diclazuril en tant qu'additif dans l'alimentation des poulets d'engraissement (titulaire de l'autorisation: Janssen Pharmaceutica N.V.) et modifiant le règlement (CE) n° 2430/1999 ⁽¹⁾.... 5
- ★ Règlement (UE) n° 1119/2010 de la Commission du 2 décembre 2010 concernant l'autorisation de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 en tant qu'additif pour l'alimentation des vaches laitières et des chevaux et modifiant le règlement (CE) n° 1520/2007 (titulaire de l'autorisation: Prosol SpA) ⁽¹⁾ 9
- ★ Règlement (UE) n° 1120/2010 de la Commission du 2 décembre 2010 concernant l'autorisation de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M en tant qu'additif pour l'alimentation des porcelets sevrés (titulaire de l'autorisation: Lallemand SAS) ⁽¹⁾ 12
- ★ Règlement (UE) n° 1121/2010 de la Commission du 2 décembre 2010 portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Edam Holland (IGP)] 14

Prix: 3 EUR

(suite au verso)

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

FR

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères maigres sont des actes de gestion courante pris dans le cadre de la politique agricole et ayant généralement une durée de validité limitée.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères gras et précédés d'un astérisque sont tous les autres actes.

- ★ **Règlement (UE) n° 1122/2010 de la Commission du 2 décembre 2010 portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Gouda Holland (IGP)]** 22

Règlement (UE) n° 1123/2010 de la Commission du 2 décembre 2010 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes 30

DIRECTIVES

- ★ **Directive 2010/85/UE de la Commission du 2 décembre 2010 modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil en vue d'y inscrire la substance active phosphore de zinc et modifiant la décision 2008/941/CE ⁽¹⁾** 32

- ★ **Directive 2010/86/UE de la Commission du 2 décembre 2010 modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil en vue d'y inscrire la substance active haloxyfop-P ⁽¹⁾** 36

DÉCISIONS

2010/737/UE:

- ★ **Décision de la Commission du 2 décembre 2010 établissant la classification des caractéristiques de réaction au feu de certains produits de construction en ce qui concerne les tôles en acier revêtues de polyester ou de plastisol [notifiée sous le numéro C(2010) 389] ⁽¹⁾** 39

2010/738/UE:

- ★ **Décision de la Commission du 2 décembre 2010 établissant les classes de caractéristiques de réaction au feu pour certains produits de construction en ce qui concerne les moulages en staff [notifiée sous le numéro C(2010) 392] ⁽¹⁾** 42

Rectificatifs

- ★ **Rectificatif à l'accord entre l'Union européenne et le Monténégro sur les procédures de sécurité pour l'échange d'informations classifiées et leur protection (JO L 260 du 2.10.2010)** 44



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

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) N° 1116/2010 DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

fixant les coefficients applicables aux céréales exportées sous forme d'Irish whiskey pour la période 2010/2011

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

(3) Il y a lieu, en conséquence, de fixer les coefficients pour la période du 1^{er} octobre 2010 au 30 septembre 2011.

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

(4) L'article 10 du protocole 3 de l'accord sur l'Espace économique européen exclut l'octroi des restitutions à l'exportation vers le Liechtenstein, l'Islande et la Norvège. De surcroît, l'Union a conclu des accords avec certains pays tiers qui comportent la suppression des restitutions à l'exportation. En conséquence, il y a lieu, en application de l'article 7, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1670/2006, d'en tenir compte dans le calcul des coefficients pour la période 2010/2011.

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») ⁽¹⁾,

vu le règlement (CE) n° 1670/2006 de la Commission du 10 novembre 2006 portant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1784/2003 du Conseil en ce qui concerne la fixation et l'octroi des restitutions adaptées pour les céréales exportées sous forme de certaines boissons spiritueuses ⁽²⁾, et notamment son article 5,

(5) Le règlement (UE) n° 81/2010 de la Commission du 28 janvier 2010 fixant les coefficients applicables aux céréales exportées sous forme d'Irish whiskey pour la période 2009/2010 ⁽³⁾ a épuisé ses effets, étant donné qu'il concerne les coefficients applicables pour l'année 2009/2010. Par souci de clarté et de sécurité juridique, il y a lieu d'abroger ledit règlement,

considérant ce qui suit:

(1) L'article 4, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1670/2006 prévoit que les quantités de céréales pour lesquelles la restitution est octroyée sont les quantités de céréales mises sous contrôle et distillées, affectées d'un coefficient fixé annuellement pour chaque État membre concerné. Ce coefficient exprime le rapport existant entre les quantités totales exportées et les quantités totales commercialisées de la boisson spiritueuse concernée sur la base de la tendance constatée dans l'évolution de ces quantités pendant le nombre d'années qui correspond à la période moyenne de vieillissement de cette boisson spiritueuse.

(2) Sur la base des informations fournies par l'Irlande et relatives à la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2009, cette période moyenne de vieillissement en 2009 était de cinq ans pour l'Irish whiskey.

A ADOPTE LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Pour la période du 1^{er} octobre 2010 au 30 septembre 2011, les coefficients visés à l'article 4 du règlement (CE) n° 1670/2006, applicables aux céréales utilisées en Irlande pour la fabrication de l'Irish whiskey, sont fixés à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le règlement (UE) n° 81/2010 est abrogé.

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 312 du 11.11.2006, p. 33.

⁽³⁾ JO L 25 du 29.1.2010, p. 10.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable du 1^{er} octobre 2010 au 30 septembre 2011.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

Coefficients applicables en Irlande		
Période d'application	Coefficient applicable	
	à l'orge utilisée à la fabrication de l'Irish whiskey, catégorie B ⁽¹⁾	aux céréales utilisées à la fabrication de l'Irish whiskey, catégorie A
Du 1 ^{er} octobre 2010 au 30 septembre 2011	0,030	0,102

(1) Y compris l'orge transformée en malt.

RÈGLEMENT (UE) N° 1117/2010 DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

concernant l'autorisation d'une préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets sevrés (titulaire de l'autorisation: Vetagro SpA)

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1831/2003 établit que les additifs destinés à l'alimentation des animaux sont soumis à autorisation et définit les motifs et les procédures d'octroi d'une telle autorisation.
- (2) Une demande d'autorisation a été introduite conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 1831/2003 pour la préparation mentionnée à l'annexe du présent règlement. Cette demande était accompagnée des informations et des documents requis au titre de l'article 7, paragraphe 3, dudit règlement.
- (3) La demande concerne l'autorisation d'une préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline, en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets sevrés, à classer dans la catégorie des «additifs zootechniques».
- (4) Dans son avis du 25 mai 2010⁽²⁾, l'Autorité européenne de sécurité des aliments («l'Autorité») a conclu que, dans les conditions d'utilisation proposées, la préparation définie en annexe n'avait pas d'effets néfastes sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement et

que cet additif pouvait augmenter le taux de croissance et améliorer l'indice de consommation des espèces cibles. L'Autorité ne juge pas nécessaire de formuler des exigences spécifiques en matière de surveillance postérieure à la mise sur le marché. Elle a également vérifié le rapport sur la méthode d'analyse de l'additif dans l'alimentation animale soumis par le laboratoire communautaire de référence désigné par le règlement (CE) n° 1831/2003.

- (5) Il ressort de l'évaluation de cette préparation que les conditions d'autorisation fixées à l'article 5 du règlement (CE) n° 1831/2003 sont remplies. Il convient dès lors d'autoriser l'usage de cette préparation, selon les modalités prévues à l'annexe du présent règlement.
- (6) Les mesures prévues dans le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La préparation définie en annexe, qui appartient à la catégorie des additifs dits «additifs zootechniques» et au groupe fonctionnel des «autres additifs zootechniques», est autorisée en tant qu'additif dans l'alimentation des animaux, dans les conditions fixées à ladite annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010; 8(6):1633.

ANNEXE

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %			

Catégorie: additifs zootechniques. Groupe fonctionnel: autres additifs zootechniques (amélioration des paramètres zootechniques)

4d 3	Vetagro SpA	Préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline protégés	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Préparation de microbilles protégées contenant de l'acide citrique, de l'acide sorbique, du thymol et de la vanilline protégés</p> <p>Acide citrique: 25 g/100 g</p> <p>Thymol: 1,7 g/100 g</p> <p>Acide sorbique: 16,7 g/100 g</p> <p>Vanilline: 1 g/100 g</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Acide citrique C₆H₈O₇ (pureté ≥ 99,5 %)</p> <p>Acide 2-hydroxy-1,2,3-propane tricarboxylique, numéro CAS 77-92-9 anhydre</p> <p>Acide sorbique C₆H₈O₂ (pureté ≥ 99,5 %)</p> <p>Acide 2,4-hexadiénoïque, numéro CAS 110-44-1</p> <p>Thymol (pureté ≥ 98 %)</p> <p>5-méthyl-2-(1-méthyléthyl)-phénol, numéro CAS 89-83-8</p> <p>Vanilline (pureté ≥ 99,5 %)</p> <p>4-hydroxy-3-méthoxybenzaldéhyde, numéro CAS 121-33-5</p> <p><i>Méthodes d'analyse ⁽¹⁾</i></p> <p>Dosage de l'acide sorbique et du thymol dans l'aliment: chromatographie liquide haute performance (CLHP) en phase inverse avec détecteur UV à barrette de diodes (RP-HPLC-UV/DAD). Dosage de l'acide citrique dans l'additif et les prémélanges: RP-HPLC-UV/DAD. Dosage de l'acide citrique dans l'aliment: dosage enzymatique — méthode spectrométrique par le NADH (forme réduite du nicotinamide adénine dinucléotide).</p>	Porcelets (sevrés)	—	1 000	—	<p>1. Pour les porcelets (sevrés) pesant jusqu'à 35 kg.</p> <p>2. Mesure de sécurité: port d'une protection respiratoire, de lunettes et de gants pendant la manipulation.</p>	23 décembre 2020
------	-------------	--	---	--------------------	---	-------	---	--	------------------

⁽¹⁾ La description détaillée des méthodes d'analyse est publiée sur le site du laboratoire communautaire de référence à l'adresse suivante: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

RÈGLEMENT (UE) N° 1118/2010 DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

concernant l'autorisation du diclazuril en tant qu'additif dans l'alimentation des poulets d'engraissement (titulaire de l'autorisation: Janssen Pharmaceutica N.V.) et modifiant le règlement (CE) n° 2430/1999

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1831/2003 établit que les additifs destinés à l'alimentation des animaux sont soumis à autorisation et définit les motifs et les procédures d'octroi de cette autorisation. L'article 10 du règlement précité prévoit la réévaluation des additifs autorisés conformément à la directive 70/524/CEE du Conseil⁽²⁾.
- (2) Conformément à la directive 70/524/CEE, le diclazuril, numéro CAS 101831-37-2, a été autorisé pour une période de dix ans en tant qu'additif dans l'alimentation des poulets d'engraissement et des poulettes destinées à la ponte jusqu'à l'âge de seize semaines et dans celle des dindes jusqu'à l'âge de douze semaines par le règlement (CE) n° 2430/1999 de la Commission⁽³⁾. Cet additif a ensuite été inscrit au registre communautaire des additifs pour l'alimentation animale en tant que produit existant, conformément à l'article 10, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1831/2003.
- (3) Conformément aux dispositions conjointes de l'article 10, paragraphe 2, et de l'article 7 du règlement (CE) n° 1831/2003, une demande de réévaluation du diclazuril en tant qu'additif dans l'alimentation des poulets d'engraissement a été présentée, sollicitant sa classification dans la catégorie des «coccidiostatiques et histomonostatiques». Cette demande était accompagnée des informations et des documents requis au titre de l'article 7, paragraphe 3, dudit règlement.
- (4) Dans son avis du 23 juin 2010, l'Autorité européenne de sécurité des aliments («l'Autorité») a conclu que, dans les conditions d'utilisation proposées, le diclazuril n'a pas d'effets néfastes sur la santé animale, la santé des

consommateurs ou l'environnement et que c'est un additif efficace pour lutter contre la coccidiose chez les poulets d'engraissement⁽⁴⁾. Elle a indiqué qu'aucune préoccupation sur le plan de la sécurité ne devrait émerger sous réserve que des mesures appropriées de protection soient prises. Elle a également vérifié le rapport sur la méthode d'analyse de l'additif dans l'alimentation animale présenté par le laboratoire communautaire de référence désigné par le règlement (CE) n° 1831/2003.

- (5) Il ressort de l'examen du diclazuril que les conditions d'autorisation énoncées à l'article 5 du règlement (CE) n° 1831/2003 sont remplies. Il convient par conséquent d'autoriser l'usage de ladite préparation selon les modalités prévues à l'annexe du présent règlement.
- (6) Du fait de l'octroi d'une nouvelle autorisation au titre du règlement (CE) n° 1831/2003, il y a lieu de supprimer les dispositions relatives au diclazuril en tant qu'additif dans l'alimentation des poulets d'engraissement qui figurent dans le règlement (CE) n° 2430/1999.
- (7) Étant donné que les modifications des conditions d'autorisation ne se sont pas liées à des motifs de sécurité, il convient d'autoriser une période transitoire pour l'écoulement des stocks existants des prémélanges et aliments composés.
- (8) Les mesures prévues dans le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La préparation mentionnée en annexe, qui appartient à la catégorie des additifs «coccidiostatiques et histomonostatiques», est autorisée en tant qu'additif dans l'alimentation des animaux, dans les conditions fixées en annexe.

Article 2

À l'annexe I du règlement (CE) n° 2430/1999, l'entrée correspondant au numéro d'enregistrement de l'additif E 771, relative au diclazuril en tant qu'additif dans l'alimentation des poulets d'engraissement, est supprimée.

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 29.⁽²⁾ JO L 270 du 14.12.1970, p. 1.⁽³⁾ JO L 296 du 17.11.1999, p. 3.⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1663.

Article 3

Les prémélanges et les aliments composés pour animaux contenant du diclazuril et étiquetés conformément à la directive 70/524/CEE peuvent continuer à être mis sur le marché et à être utilisés jusqu'à épuisement des stocks.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif (dénomination commerciale)	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation	Limites maximales de résidus (LMR) dans les denrées alimentaires d'origine animale concernées
						mg de substance active par kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %				

Coccidiostatiques et histomonostatiques

5 1 771	Janssen Pharmaceutica N.V.	Diclazuril 0,5 g/100 g (Clinacox 0,5 %)	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Diclazuril: 0,50 g/100 g.</p> <p>Farine de soja pauvre en protéines: 99,25 g/100 g</p> <p>Polyvidone K 30: 0,20 g/100 g</p> <p>Hydroxyde de sodium: 0,05 g/100 g</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Diclazuril, C₁₇H₉Cl₃N₄O₂,</p> <p>(±)-4-chlorophényl[2,6-dichloro-4-(2,3,4,5-tétrahydro-3,5-dioxo-1,2,4-triazin-2-yl)phényl]acétonitrile,</p> <p>Numéro CAS: 101831-37-2</p> <p>Impuretés associées:</p> <p>Composé de dégradation (R064318): ≤ 0,1 %</p> <p>Autres impuretés associées (T001434, R066891, R068610, R070156, R070016):</p> <p>≤ 0,5 % individuellement</p> <p>Total des impuretés: ≤ 1,5 %</p>	Poulets d'engraissement	—	1	1	<ol style="list-style-type: none"> Additif à incorporer aux aliments composés pour animaux sous forme de prémélange. Ne pas mélanger le diclazuril avec d'autres coccidiostatiques. Mesure de sécurité: port d'une protection respiratoire, de lunettes et de gants pendant la manipulation. Le titulaire de l'autorisation doit prévoir et exécuter un plan de surveillance consécutive à la mise sur le marché relatif à la résistance de bactéries et <i>d'Eimeria</i> spp. 	23 décembre 2020	<p>1 500 µg de diclazuril/kg de foie (tissu humide)</p> <p>1 000 µg de diclazuril/kg de rein (tissu humide)</p> <p>500 µg de diclazuril/kg de muscle (tissu humide)</p> <p>500 µg de diclazuril/kg de peau/graisse (tissu humide)</p>
---------	----------------------------	--	---	-------------------------	---	---	---	--	------------------	---

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif (dénomination commerciale)	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation	Limites maximales de résidus (LMR) dans les denrées alimentaires d'origine animale concernées
						mg de substance active par kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %				
			<p><i>Méthode d'analyse</i> ⁽¹⁾</p> <p>Pour le dosage du diclazuril dans l'alimentation: chromatographie liquide à haute performance (CLHP) en phase inverse avec détection en ultraviolet à 280 nm [règlement (CE) n° 152/2009]</p> <p>Pour le dosage du diclazuril dans les tissus de volaille: CLHP couplée à une spectrométrie de masse en tandem (MS/MS) triple-quadrupôle utilisant un ion précurseur et deux ions produits.</p>							

⁽¹⁾ La description détaillée des méthodes d'analyse est publiée sur le site du laboratoire communautaire de référence à l'adresse suivante: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

RÈGLEMENT (UE) N° 1119/2010 DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

concernant l'autorisation de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 en tant qu'additif pour l'alimentation des vaches laitières et des chevaux et modifiant le règlement (CE) n° 1520/2007 (titulaire de l'autorisation: Prosol SpA)

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1831/2003 dispose que les additifs destinés à l'alimentation des animaux sont soumis à autorisation et définit les motifs et les procédures d'octroi de cette autorisation. L'article 10 du règlement précité prévoit la réévaluation des additifs autorisés conformément à la directive 70/524/CEE du Conseil ⁽²⁾.
- (2) L'utilisation de la préparation de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 en tant qu'additif pour l'alimentation des truies a été autorisée pour une période de dix ans par le règlement (CE) n° 896/2009 de la Commission ⁽³⁾. Conformément à la directive 70/524/CEE, elle a été autorisée sans limitation dans le temps par le règlement (CE) n° 1200/2005 de la Commission ⁽⁴⁾ pour les porcelets sevrés, par le règlement (CE) n° 492/2006 de la Commission ⁽⁵⁾ pour les bovins d'engraissement et par le règlement (CE) n° 1520/2007 de la Commission ⁽⁶⁾ pour les vaches laitières. Cet additif a ensuite été inscrit au registre communautaire des additifs pour l'alimentation animale en tant que produit existant, conformément à l'article 10, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 1831/2003.
- (3) Une demande a été présentée concernant la réévaluation de l'utilisation de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 en tant qu'additif pour l'alimentation des vaches laitières, conformément aux dispositions combinées de l'article 10, paragraphe 2, et de l'article 7 du règlement (CE) n° 1831/2003, concernant une nouvelle utilisation de ladite préparation en tant qu'additif pour l'alimentation des chevaux, conformément à l'article 7 dudit règlement, et sollicitant sa classification dans la catégorie des

«additifs zootechniques». Cette demande était accompagnée des informations et des documents requis au titre de l'article 7, paragraphe 3, dudit règlement.

- (4) En ce qui concerne l'utilisation comme additif dans l'alimentation des vaches laitières, l'Autorité européenne de sécurité des aliments («l'Autorité») a conclu dans son avis du 22 juin 2010 ⁽⁷⁾ que, dans les conditions d'utilisation proposées, *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 n'a pas d'effets néfastes sur la santé animale, la santé des consommateurs ou l'environnement et qu'il peut augmenter la production de lait des vaches laitières. L'Autorité ne juge pas nécessaire de formuler des exigences spécifiques en matière de surveillance postérieure à la mise sur le marché. Elle a également vérifié le rapport sur la méthode d'analyse de l'additif dans l'alimentation animale soumis par le laboratoire communautaire de référence désigné par le règlement (CE) n° 1831/2003.
- (5) En ce qui concerne l'utilisation comme additif dans l'alimentation des chevaux, l'Autorité a conclu, dans son avis du 22 juin 2010 ⁽⁸⁾, que cette utilisation pouvait renforcer la digestibilité apparente des fibres chez les espèces ciblées.
- (6) Il ressort de l'examen de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 que les conditions d'autorisation fixées à l'article 5 du règlement (CE) n° 1831/2003 sont remplies. Il convient dès lors d'autoriser l'usage de cette préparation selon les modalités prévues en annexe du présent règlement.
- (7) Du fait de l'octroi d'une nouvelle autorisation au titre du règlement (CE) n° 1831/2003, il y a lieu de supprimer les dispositions relatives à *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 dans le règlement (CE) n° 1520/2007.
- (8) Les modifications des conditions d'autorisation n'étant pas liées à des raisons de sécurité, il convient de fixer une période de transition pour l'élimination des stocks existants de prémélanges et d'aliments composés pour animaux.
- (9) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 29.⁽²⁾ JO L 270 du 14.12.1970, p. 1.⁽³⁾ JO L 256 du 29.9.2009, p. 6.⁽⁴⁾ JO L 195 du 27.7.2005, p. 6.⁽⁵⁾ JO L 89 du 28.3.2006, p. 6.⁽⁶⁾ JO L 335 du 20.12.2007, p. 17.⁽⁷⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1662.⁽⁸⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1659.

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article 3

Article premier

La préparation figurant en annexe, appartenant à la catégorie des «additifs zootechniques» et au groupe fonctionnel des «stabilisateurs de la flore intestinale», est autorisée en tant qu'additif destiné à l'alimentation des animaux dans les conditions fixées dans ladite annexe.

Les prémélanges et les aliments composés pour animaux contenant *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 et étiquetés conformément à la directive 70/524/CEE pourront être mis sur le marché et être utilisés jusqu'à épuisement des stocks.

Article 2

L'article 1^{er} et l'annexe I du règlement (CE) n° 1520/2007 sont supprimés.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						UFC/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %			

Catégorie des additifs zootechniques. Groupe fonctionnel: stabilisateurs de la flore intestinale

4b1710	Prosol S.p.A.	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Préparation de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885 contenant au moins 1×10^9 UFC/g</p> <p><i>Caractérisation de la substance active:</i></p> <p>Cellules viables de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885</p> <p><i>Méthodes d'analyse:</i> ⁽¹⁾</p> <p>Dénombrement: méthode du milieu coulé en boîte de Petri avec utilisation de gélose glucosée à l'extrait de levure et au chloramphénicol</p> <p>Identification: réaction en chaîne par polymérase (RCP)</p>	Vaches laitières	—	2×10^9	—	<p>1. Dans le mode d'emploi de l'additif et du prémélange, indiquer la température de stockage, la durée de conservation et la stabilité à la granulation.</p> <p>2. Mesure de sécurité: port de lunettes et de gants pendant la manipulation.</p>	23 décembre 2020
				Chevaux	—	3×10^9	—		

⁽¹⁾ La description détaillée des méthodes d'analyse est publiée sur le site du laboratoire communautaire de référence à l'adresse suivante: (www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives).

RÈGLEMENT (UE) N° 1120/2010 DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

concernant l'autorisation de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M en tant qu'additif pour l'alimentation des porcelets sevrés (titulaire de l'autorisation: Lallemand SAS)

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1831/2003 dispose que les additifs destinés à l'alimentation des animaux sont soumis à autorisation et définit les motifs et les procédures d'octroi de cette autorisation.
- (2) Une demande d'autorisation a été introduite conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 1831/2003 pour la préparation mentionnée à l'annexe du présent règlement. Cette demande était accompagnée des informations et documents requis au titre de l'article 7, paragraphe 3, dudit règlement.
- (3) La demande concerne l'autorisation de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M en tant qu'additif pour l'alimentation des porcelets sevrés, à classer dans la catégorie des «additifs zootechniques».
- (4) L'usage de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M a été autorisé sans limitation dans le temps pour les poulets d'engraissement par le règlement (CE) n° 1200/2005 de la Commission ⁽²⁾ ainsi que pour les porcs d'engraissement par le règlement (CE) n° 2036/2005 de la Commission ⁽³⁾, et pour une période de dix ans pour les salmonidés et les crevettes par le règlement (CE) n° 911/2009 de la Commission ⁽⁴⁾.
- (5) De nouvelles données ont été fournies à l'appui de la demande d'autorisation de l'utilisation de la préparation pour les porcelets sevrés. L'Autorité européenne de sécu-

rité des aliments («l'Autorité») est arrivée à la conclusion, dans son avis du 23 juin 2010 ⁽⁵⁾, que *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M, dans les conditions d'utilisation proposées, n'a pas d'effet néfaste sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement et que son utilisation a démontré une amélioration sensible en matière de taux de croissance et d'efficacité de l'alimentation animale des espèces ciblées. L'Autorité ne juge pas nécessaire de formuler des exigences spécifiques en matière de surveillance postérieure à la mise sur le marché. Elle a également vérifié le rapport sur la méthode d'analyse de l'additif dans l'alimentation animale soumis par le laboratoire communautaire de référence désigné par le règlement (CE) n° 1831/2003.

- (6) Il ressort de l'examen du *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M que les conditions d'autorisation énoncées à l'article 5 du règlement (CE) n° 1831/2003 sont remplies. Il convient dès lors d'autoriser l'usage de cette préparation, selon les modalités prévues à l'annexe du présent règlement.
- (7) Les mesures prévues dans le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La préparation visée en annexe, qui appartient à la catégorie des «additifs zootechniques» et au groupe fonctionnel des «stabilisateurs de la flore intestinale», est autorisée en tant qu'additif destiné à l'alimentation des animaux, dans les conditions fixées à ladite annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ JO L 195 du 27.7.2005, p. 6.

⁽³⁾ JO L 328 du 15.12.2005, p. 13.

⁽⁴⁾ JO L 257 du 30.9.2009, p. 10.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1660.

ANNEXE

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur mini- male	Teneur maxi- male	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						UFC/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %			
Catégorie: additifs zootecniques. Groupe fonctionnel: stabilisateurs de la flore intestinale									
4d1712	Lallemand SAS	<i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Préparation de <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M contenant au moins 1×10^{10} UFC/g</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Cellules viables de <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5 M</p> <p><i>Méthodes d'analyse</i> ⁽¹⁾</p> <p>Dénombrement: méthode de dénombrement par étalement sur gélose sur milieu MRS (EN 15786:2009)</p> <p>Identification: électrophorèse en champ pulsé (PFGE)</p>	Porcelets (sevrés)	—	1×10^9	—	<ol style="list-style-type: none"> Dans le mode d'emploi de l'additif et du prémélange, indiquer la température de stockage, la durée de conservation et la stabilité à la granulation. Pour les porcelets (sevrés) jusqu'à 35 kg. Mesures de sécurité: port d'une protection respiratoire, de lunettes et de gants pendant la manipulation. 	23 décembre 2020

⁽¹⁾ La description détaillée des méthodes d'analyse est publiée sur le site du laboratoire communautaire de référence à l'adresse suivante: (www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives).

RÈGLEMENT (UE) N° 1121/2010 DE LA COMMISSION**du 2 décembre 2010****portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Edam Holland (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5, troisième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 6, paragraphe 2, premier alinéa du règlement (CE) n° 510/2006 et en application de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la demande d'enregistrement de la dénomination «Edam Holland» au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées, déposée par les Pays-Bas, a fait l'objet d'une publication au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾.
- (2) La République tchèque, l'Allemagne, la Finlande, l'Autriche, la Slovaquie, les gouvernements de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et des États-Unis d'Amérique, ainsi que la Dairy Australia, la Dairy Companies Association of New Zealand et la National Milk Producers Federation, en association avec le U.S. Dairy Export Council, se sont déclarés opposés à cet enregistrement conformément à l'article 7, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 510/2006. Les déclarations d'opposition ont été jugées recevables conformément à l'article 7, paragraphe 3, dudit règlement, à l'exclusion de celles présentées par l'Australie et par la Dairy Australia, qui ont été considérées comme irrecevables au motif qu'elles sont arrivées tardivement.
- (3) Les déclarations d'opposition portaient sur le non-respect des conditions énoncées à l'article 2 du règlement (CE) n° 510/2006, en particulier en ce qui concerne la dénomination et son utilisation, la spécificité et la réputation du produit, la délimitation de l'aire géographique, ainsi que les restrictions relatives à l'origine des matières premières. Il était également précisé dans les déclarations d'opposition que l'enregistrement de la dénomination en question serait incompatible avec les dispositions de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006, compromettrait l'existence de dénominations, de marques commerciales ou de produits commercialisés légalement depuis au moins cinq ans avant la date de publication prévue à l'article 6, paragraphe 2, et que la dénomination proposée à l'enregistrement était générique.
- (4) Par lettres du 21 octobre 2008, la Commission a invité les Pays-Bas et les parties opposées à l'enregistrement à rechercher un accord entre eux en conformité avec leurs procédures internes.
- (5) Étant donné qu'aucun accord n'est intervenu avec les parties opposées à l'enregistrement dans les délais prévus, il convient que la Commission adopte une décision conformément à la procédure prévue à l'article 15, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006.
- (6) En ce qui concerne l'allégation de non-conformité avec l'article 2 du règlement (CE) n° 510/2006 pour ce qui est de la dénomination, de l'aire géographique, de la spécificité du produit, du lien entre les caractéristiques du produit et l'aire géographique, de la réputation et des restrictions relatives à l'origine des matières premières, les autorités nationales compétentes ont confirmé que ces éléments étaient présents et que, par ailleurs, aucune erreur manifeste n'avait été décelée. Il convient de préciser que «Holland» n'est pas le nom de l'État membre concerné et que la dénomination «Edam Holland» est considérée comme une dénomination traditionnelle géographique au sens de l'article 2, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006. Il est ainsi satisfait aux exigences de l'article 2, paragraphe 1, point b), dudit règlement puisque l'aire géographique concernée est délimitée en fonction du lien et des principaux éléments qui font la spécificité du produit. La spécificité de l'Edam Holland tient à un ensemble de facteurs liés à l'aire géographique, tels que qualité du lait (teneur élevée en matières grasses et en protéines), acides aminés provenant de peptides β -Cn et γ -glutamyl, prédominance du pâturage en prairie, utilisation de présure de veau, maturation naturelle, et savoir-faire des éleveurs et producteurs de ces fromages.
- (7) En ce qui concerne les oppositions fondées sur le non-respect de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006, les Pays-Bas ont communiqué des informations relatives à la distinction à établir entre le produit couvert par la dénomination enregistrée «Noord-Hollandse Edammer» et celui pour lequel la demande d'enregistrement de la dénomination «Edam Holland» a été déposée. Les déclarations d'opposition ne fournissaient aucune preuve attestant que les consommateurs étaient susceptibles d'être induits en erreur ni que les producteurs subiraient un traitement inéquitable.
- (8) Lorsqu'ils affirmaient que l'enregistrement porterait préjudice à des dénominations, marques ou produits existants et que la dénomination proposée à l'enregistrement était générique, il semble que les opposants ne visaient pas l'ensemble de la dénomination «Edam Holland», mais uniquement une partie de celle-ci, à savoir «Edam». Or, la protection est octroyée à la dénomination «Edam Holland» dans son ensemble. Conformément à l'article 13, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006, la dénomination «Edam» peut continuer à être utilisée à condition que les principes et règles applicables dans l'ordre juridique de l'Union soient respectés. Par souci de clarté, le cahier des charges et le résumé ont été modifiés en conséquence.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ JO C 57 du 1.3.2008, p. 39.

(9) À la lumière des éléments susmentionnés, il y a donc lieu d'inscrire la dénomination «Edam Holland» au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées.

(10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des indications géographiques et des appellations d'origine protégées,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par dérogation au premier alinéa, le nom «Edam» peut continuer à être utilisé sur le territoire de l'Union, à condition que les principes et règles applicables dans l'ordre juridique de celle-ci soient respectés.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE I

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité

Classe 1.3. Fromages

PAYS-BAS

Edam Holland (IGP)

ANNEXE II

RÉSUMÉ

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

«EDAM HOLLAND»

N° CE: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service Compétent de l'état Membre

Nom: Hoofdproductschap Akkerbouw
Adresse: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage
Tél.: +31-70-3708708
Télécopieur: +31-70-3708444
Courrier électronique: plw@hpa.agro.nl

2. Groupement

Nom: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Adresse: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer
Tél.: + 31-79-3430300
Télécopieur: +31-79-3430320
Courrier électronique: info@nzo.nl
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

4. Cahier des charges

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom

«Edam Holland»

4.2. Description

L'Edam Holland est un fromage à maturation naturelle et à pâte semi-dure. Il est produit aux Pays-Bas à partir de lait de vache provenant d'éleveurs néerlandais de vaches laitières et transformé en produit consommable dans des salles d'affinage néerlandaises.

Composition

L'Edam Holland est produit à partir d'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

— lait, crème, lait entièrement ou partiellement écrémé (de vache exclusivement) provenant d'exploitations laitières néerlandaises.

Caractéristiques spécifiques

Le fromage se présente sous la forme d'une boule à faces supérieure et inférieure aplaties, ou sous la forme d'un pain ou d'un bloc. Ses spécifications figurent dans le tableau ci-dessous.

Type	Poids	Teneur en matières grasses sur extrait sec	Taux d'humidité (max.)	Teneur en sel de l'extrait sec (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (boule)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (dur)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (tacheté)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (bloc)	max. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (grand pain)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (petit pain)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

La teneur en humidité est mesurée douze jours après le premier jour du traitement, sauf dans le cas du Baby Edam Holland, pour lequel elle est mesurée cinq jours après le premier jour de la préparation.

Les autres caractéristiques sont les suivantes:

- goût: doux à piquant, selon l'âge et le type,
- coupe transversale: elle doit être de couleur égale avec quelques petits trous circulaires. Le Bros Edam Holland présente un grand nombre de petits trous. La couleur du produit va de l'ivoire au jaune,
- croûte: la croûte du fromage est ferme, lisse, sèche, propre et sans moisissure. Elle se forme par séchage lors de la maturation,
- consistance: la pâte de l'Edam Holland jeune doit être suffisamment ferme et facile à trancher. Lorsque le processus de maturation du fromage est plus avancé, la fermeté s'accroît et la structure se rétrécit. Le Bros Edam Holland doit être suffisamment ferme et dur,
- période de maturation: 28 jours au moins (21 jours au moins pour le Baby Edam Holland),
- l'Edam Holland est un fromage affiné naturellement. L'affinage en feuille d'aluminium n'est pas admis pour l'Edam Holland,
- température de maturation: 12 °C au minimum,
- âge: l'âge de consommation varie de 28 jours au moins après la production (Baby Edam Holland) à plus d'un an.

Exigences spécifiques de qualité

- Le lait, la crème et le lait partiellement écrémé ne subissent aucun traitement thermique avant leur arrivée chez le producteur de fromage ni pendant leur conservation chez celui-ci, ou font l'objet d'un traitement thermique non pasteurisant.

- La pasteurisation de la crème et du lait partiellement ou entièrement écrémé doit intervenir immédiatement avant la production de l'Edam Holland de manière à ce que:
 - l'on ne puisse déceler aucune activité de phosphatase, à moins que l'on ne puisse déceler aucune activité de peroxydase;
 - s'il s'agit de crème, le taux d'acidité maximal mesuré sur le produit dégraissé soit de 20 mmol de NaOH par litre, à moins que la teneur en lactate soit inférieure ou égale à 200 mg par 100 g de produit dégraissé;
 - aucun micro-organisme coliforme ne soit décelable dans 0,1 ml.
- Immédiatement avant leur transformation en Edam Holland, toutes les matières premières doivent être pasteurisées de manière à ce que leur teneur en protéines de lactosérum non dénaturées ne diffère pas, ou diffère peu, de celle de la matière première non pasteurisée de type et qualité similaires.
- La fabrication de l'Edam Holland autorise uniquement l'ajout de cultures de micro-organismes non génétiquement modifiés formant de l'acide lactique et des arômes. En ce qui concerne l'Edam Holland, ces cultures consistent en des ferments lactiques mésophiles adéquats, à savoir des variantes de *Lactococcus* et *Leuconostoc* des types L ou LD, éventuellement en combinaison avec des *Lactobacillus* et/ou *Lactococcus* thermophiles. Les cultures de ferments lactiques disponibles jouent un rôle très important dans le processus de maturation et dans la formation des goûts et arômes typiques.
- Présure: seule la présure de veau est utilisée pour la fabrication de l'Edam Holland. Ce n'est que dans des circonstances particulières, notamment à la suite d'une épizootie, que le recours à d'autres types de présure peut être justifié. En pareil cas, la présure utilisée doit être conforme aux exigences du Warenwetbesluit Zuivel (arrêté relatif aux produits laitiers).
- Le taux de nitrites de l'Edam Holland ne peut dépasser 2 mg par kg de fromage, calculé sur base ionique.

4.3. Aire géographique

L'aire géographique concernée par la demande d'enregistrement est la Hollande, à savoir la partie européenne du Royaume des Pays-Bas.

4.4. Preuve de l'origine

Avant le pressage du caillé, une marque en caséine est apposée sur chaque unité de fromage Edam Holland (cf. illustration). Sur cette marque figure pour chaque fromage, outre la dénomination Edam Holland, une combinaison unique de chiffres et de lettres (dans l'ordre alphabétique et numérique).



Le COKZ, l'institut néerlandais de contrôle des produits laitiers, tient un registre de ces codes uniques dans lequel figurent également toutes les données de contrôle (y compris le lieu et la date). L'indication est aisément reconnaissable par le consommateur. Une vérification peut être effectuée par un institut de contrôle sur la base de la marque de caséine et du registre du COKZ.

4.5. Méthode d'obtention

Le fromage Edam Holland est produit à base de lait provenant d'exploitations laitières situées aux Pays-Bas. Le lait est refroidi à la laiterie jusqu'à une température ne dépassant pas 6 °C, et stocké à la laiterie dans une cuve réfrigérée. Il est transporté à la fromagerie dans les 72 heures. Dès réception à la fromagerie, le lait est soit transformé, soit traité thermiquement (traitement non pasteurisant à basse température), puis stocké en entrepôt frigorifique pendant une brève période avant d'être transformé en lait à fromage.

La teneur en matières grasses du lait est standardisée de manière à ce que le rapport entre les matières grasses et les protéines soit tel que la teneur en matières grasses dans la matière sèche du fromage obtenu en fin de processus se situe entre 40 et 44 %. Le lait à fromage est pasteurisé à une température minimale de 72 °C pendant 15 secondes. Le caillage du lait à fromage se produit à une température d'environ 30 °C. La séparation et la coagulation des protéines qui se produisent ainsi sont typiques de l'Edam Holland.

Le caillé produit par la coagulation est séparé du lactosérum avant d'être traité et lavé de manière à ce que le taux d'humidité et le pH atteignent les niveaux souhaités.

Ce caillé est pressé dans des fûts de manière à ce qu'il acquière la forme et le poids souhaité. Le «fromage» ainsi obtenu est plongé dans un bain de saumure.

L'Edam Holland est affiné de façon exclusivement naturelle. Cela signifie qu'il est laissé à l'air et régulièrement retourné et contrôlé. Une croûte sèche se forme au cours du processus de maturation. Durée et température sont importantes pour que les processus enzymatiques et de vieillissement puissent conférer au fromage les qualités physiques et organoleptiques typiques de l'Edam Holland. La maturation de l'Edam Holland peut durer plus d'un an, selon le type de saveur recherché.

La découpe et le préconditionnement de l'Edam Holland peuvent être effectués aux Pays-Bas ou à l'étranger, à condition toutefois que le préemballeur applique un système de contrôle administratif complet garantissant la traçabilité de l'Edam Holland découpé, grâce à la combinaison unique de chiffres et de lettres figurant sur la marque, et que le consommateur puisse être assuré de son origine.

4.6. Lien

La composante géographique de la dénomination du produit est «Holland». Le nom «Hollande» est couramment employé comme synonyme du nom plus officiel «Pays-Bas». Au temps de la République des Provinces Unies (du XVIIe au XIXe siècle), la Hollande était celle des sept provinces qui avait le plus d'influence.

Évolution historique

L'Edam Holland témoigne de la culture fromagère néerlandaise, qui remonte au Moyen-Âge et était déjà en plein épanouissement au XVIIe siècle (le Siècle d'Or).

La situation des Pays-Bas (essentiellement sous le niveau de la mer), son climat (maritime) et la composition des pâturages (terrains essentiellement argileux et sablonneux) sont en grande partie responsables du fait que le lait qui y est produit se prête idéalement à la production d'un fromage savoureux et de qualité supérieure.

La qualité du lait est garantie par l'application de systèmes assurant la qualité au niveau des laiteries et l'utilisation d'un système intensif d'appréciation de sa qualité (chaque lot de lait est analysé et jugé à la livraison selon différents critères). À aucun moment il n'y a rupture de la chaîne du froid jusqu'au traitement du lait; celui-ci est ainsi stocké à froid (jusqu'à une température maximale de 6 °C) à la laiterie et transporté en camions réfrigérés jusqu'à la fromagerie. Le fait que les distances de transport sont relativement limitées contribue également à assurer le maintien de la qualité.

Initialement produit à la ferme, puis dans des unités locales, l'Edam Holland a évolué jusqu'à devenir un produit national jouissant d'une réputation internationale; il est une composante importante et stable de la valorisation du lait de ferme. Au début du vingtième siècle, une législation nationale a été introduite en ce qui concerne le fromage d'Edam, et la dénomination Edam Holland a été consacrée par l'arrêté relatif à la qualité agricole des produits fromagers (*Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten*).

L'image de l'Edam Holland auprès des consommateurs européens

Une enquête de grande envergure menée dans six pays européens a établi que les Pays-Bas sont considérés par les consommateurs européens comme le producteur le plus important d'Edam (et de Gouda).

L'Edam Holland et le Gouda Holland sont des symboles de l'héritage culturel néerlandais. Le consommateur européen considère les variétés fromagères Gouda Holland et Edam Holland comme des marques. L'Edam Holland et le Gouda Holland sont synonymes de produits de qualité néerlandais. Une étude de marché réalisée dans les six États membres qui sont les plus gros consommateurs d'Edam (et de Gouda), sur un échantillon représentatif de 1 250 répondants par État membre et avec un indice de confiance de 97,5 %, révèle ce qui suit:

- il y a une forte association entre l'Edam et les Pays-Bas,
- l'Edam Holland est plus prisé que l'Edam produit en dehors des Pays-Bas,

- près de la moitié des consommateurs interrogés dans les États membres pensent que toute la production d'Edam provient des Pays-Bas,
- l'Edam Holland obtient des résultats nettement supérieurs en ce qui concerne les critères «excellente qualité», «production traditionnelle» et «produit original».

Au fil des siècles, le secteur fromager et le gouvernement néerlandais ont introduit diverses règles et mesures visant à maintenir l'Edam Holland (et le Gouda Holland) à un très haut niveau de qualité. L'industrie laitière néerlandaise a de son côté consenti des investissements substantiels pour satisfaire à ces hautes exigences de qualité et pour ouvrir de nouveaux marchés, les travailler et les entretenir. Depuis 1950, plus de 1,4 milliard NLG (635 millions EUR) a ainsi été investi dans la publicité, l'information et la promotion en Europe (sans compter les investissements aux Pays-Bas).

4.7. Structure de contrôle

Nom: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Adresse: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tél.: +31-33-4965696

Télécopieur: +31-33-4965666

Courrier électronique: productcontrole@cokz.nl

4.8. Étiquetage

«Edam Holland» est une indication géographique protégée de l'Union européenne (IGP).

Cette indication doit figurer en évidence sur tous les fromages entiers, sous la forme d'une étiquette en papier apposée sur le côté plat du fromage et/ou sur une banderole entourant celui-ci. Toutefois, cela n'est pas obligatoire lorsque le fromage est commercialisé prédécoupé et préconditionné conformément aux prescriptions de la section 4.5. En pareil cas, la dénomination «Edam Holland» doit figurer sur l'emballage.

L'emballage doit être revêtu d'une marque hautement distinctive permettant au consommateur de reconnaître l'Edam Holland dans les rayons. Grâce à l'indication du nom, à l'utilisation d'une identité propre (un logo est en préparation) et au symbole IGP de l'UE, il apparaîtra clairement au consommateur que l'Edam Holland est un produit différent des autres fromages dénommés Edam.

RÈGLEMENT (UE) N° 1122/2010 DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Gouda Holland (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5, troisième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 6, paragraphe 2, premier alinéa du règlement (CE) n° 510/2006 et en application de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la demande d'enregistrement de la dénomination «Gouda Holland» au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées, déposée par les Pays-Bas, a fait l'objet d'une publication au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾.
- (2) La République tchèque, l'Allemagne, la France, l'Autriche, les gouvernements de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et des États-Unis d'Amérique, ainsi que la Dairy Australia, la Dairy Companies Association of New Zealand et la National Milk Producers Federation, en association avec le U.S. Dairy Export Council, se sont déclarés opposés à cet enregistrement conformément à l'article 7, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 510/2006. Ces oppositions ont été jugées recevables sur la base de l'article 7, paragraphe 3, dudit règlement.
- (3) Les déclarations d'opposition portaient sur le non-respect des conditions énoncées à l'article 2 du règlement (CE) n° 510/2006, en particulier en ce qui concerne la dénomination et son utilisation, la spécificité et la réputation du produit, la délimitation de l'aire géographique, ainsi que les restrictions relatives à l'origine des matières premières. Il était également précisé dans les déclarations d'opposition que l'enregistrement de la dénomination en question serait incompatible avec les dispositions de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006, compromettrait l'existence de dénominations,

de marques commerciales ou de produits commercialisés légalement depuis au moins cinq ans avant la date de publication prévue à l'article 6, paragraphe 2, et que la dénomination proposée à l'enregistrement était géographique.

- (4) Par lettres du 4 novembre 2008, la Commission a invité les Pays-Bas et les parties opposées à l'enregistrement à rechercher un accord entre eux en conformité avec leurs procédures internes.
- (5) Étant donné qu'aucun accord n'est intervenu avec les parties opposées à l'enregistrement dans les délais prévus, à l'exception d'un accord conclu entre les Pays-Bas et la France, il convient que la Commission adopte une décision conformément à la procédure prévue à l'article 15, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006.
- (6) En ce qui concerne l'allégation de non-conformité avec l'article 2 du règlement (CE) n° 510/2006 pour ce qui est de la dénomination, de l'aire géographique, de la spécificité du produit, du lien entre les caractéristiques du produit et l'aire géographique, de la réputation et des restrictions relatives à l'origine des matières premières, les autorités nationales compétentes ont confirmé que ces éléments étaient présents et que, par ailleurs, aucune erreur manifeste n'avait été décelée. Il convient de préciser que «Holland» n'est pas le nom de l'État membre concerné et que la dénomination «Gouda Holland» est considérée comme une dénomination traditionnelle géographique au sens de l'article 2, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006. Il est ainsi satisfait aux exigences de l'article 2, paragraphe 1, point b), dudit règlement puisque l'aire géographique concernée est délimitée en fonction du lien et des principaux éléments qui font la spécificité du produit. La spécificité du Gouda Holland tient à un ensemble de facteurs liés à l'aire géographique tels que qualité du lait (teneur élevée en matières grasses et en protéines), acides aminés provenant de peptides β -Cn et γ -glutamyl, prédominance du pâturage en prairie, utilisation de présure de veau, maturation naturelle, et savoir-faire des éleveurs et producteurs de ces fromages.
- (7) En ce qui concerne les oppositions fondées sur le non-respect de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006, les Pays-Bas ont communiqué des informations relatives à la distinction à établir entre le produit couvert par la dénomination enregistrée «Noord-Hollandse Gouda» et celui pour lequel la demande d'enregistrement de la dénomination «Gouda Holland» a été déposée. Les déclarations d'opposition ne fournissaient aucune preuve attestant que les consommateurs étaient susceptibles d'être induits en erreur ni que les producteurs subiraient un traitement inéquitable.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO C 61 du 6.3.2008, p. 15.

- (8) Lorsqu'ils affirmaient que l'enregistrement porterait préjudice à des dénominations, marques ou produits existants et que la dénomination proposée à l'enregistrement était générique, il semble que les opposants ne visaient pas l'ensemble de la dénomination «Gouda Holland», mais uniquement une partie de celle-ci, à savoir «Gouda». Or, la protection est octroyée à la dénomination «Gouda Holland» dans son ensemble. Conformément à l'article 13, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (CE) no 510/2006, la dénomination «Gouda» peut continuer à être utilisée à condition que les principes et règles applicables dans l'ordre juridique de l'Union soient respectés. Par souci de clarté, le cahier des charges et le résumé ont été modifiés en conséquence.
- (9) À la lumière des éléments susmentionnés, il y a donc lieu d'inscrire la dénomination «Gouda Holland» au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées.
- (10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des indications géographiques et des appellations d'origine protégées,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Par dérogation au premier alinéa, le nom «Gouda» peut continuer à être utilisé sur le territoire de l'Union, à condition que les principes et règles applicables dans l'ordre juridique de celle-ci soient respectés.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE I

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

Classe 1.3. Fromages

PAYS-BAS

Gouda Holland (IGP)

ANNEXE II

RÉSUMÉ

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

«GOUDA HOLLAND»

N° CE: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresse: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tél.: +31-70-3708708

Télécopieur: +31-70-3708444

Courrier électronique: plw@hpa.agro.nl

2. Groupement

Nom: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tél.: +31-79-3430300

Télécopieur: +31-79-3430320

Courrier électronique: info@nzo.nl

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

4. Cahier des charges

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom

«Gouda Holland»

4.2. Description

Le Gouda Holland est un fromage extra gras (48 % +), à maturation naturelle et à pâte semi-dure.

Il est produit aux Pays-Bas à partir de lait de vache provenant d'éleveurs néerlandais de vaches laitières et transformé en produit consommable dans des salles d'affinage néerlandaises.

Composition

Le Gouda Holland est produit à partir d'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

- lait, crème, lait entièrement ou partiellement écrémé (de vache exclusivement) provenant d'exploitations laitières néerlandaises.

Caractéristiques spécifiques

Le fromage a la forme d'un cylindre aplati, d'un bloc ou d'un pain, et pèse de 2,5 à 20 kg. Par cylindre aplati, il faut entendre une forme dont les côtés convexes rejoignent en douceur les faces supérieure et inférieure et dont la hauteur atteint un quart à un tiers du diamètre.

La teneur en matières grasses doit représenter 48,0 % au moins et 52,0 % de la matière sèche au plus. La teneur maximale en humidité de 42,5 % est atteinte douze jours après la production et la teneur en sel de la matière sèche ne dépasse pas 4,0 %. Les autres caractéristiques sont les suivantes:

- goût: parfumé, agréable et doux à relevé, selon l'âge du fromage. L'addition de cumin est autorisée,
- coupe transversale: tranché, le fromage présente des trous, dont la répartition n'est pas nécessairement uniforme. La couleur du produit va de l'ivoire au jaune,
- croûte: la croûte du fromage est ferme, lisse, sèche, propre et sans moisissure. Elle se forme par séchage lors de la maturation,
- consistance: la pâte est molle à malléable après quatre semaines. Lorsque le processus de maturation du fromage est plus avancé, la fermeté s'accroît et la structure se rétrécit. Le fromage est facile à découper,
- période de maturation: 28 jours au moins. Le Gouda Holland est un fromage affiné naturellement. L'affinage en feuille d'aluminium n'est pas admis pour le Gouda Holland,
- température de maturation: 12 °C au minimum,
- âge: l'âge de consommation varie de 28 jours au moins après la production à plus d'un an.

Exigences spécifiques de qualité

- Le lait, la crème et le lait partiellement écrémé ne subissent aucun traitement thermique avant leur arrivée chez le producteur de fromage ni pendant leur conservation chez celui-ci, ou font l'objet d'un traitement thermique non pasteurisant.
- La pasteurisation de la crème et du lait partiellement ou entièrement écrémé doit intervenir immédiatement avant la production du Gouda Holland de manière à ce que:
 - l'on ne puisse déceler aucune activité de phosphatase, à moins que l'on ne puisse déceler aucune activité de peroxydase;
 - s'il s'agit de crème, le taux d'acidité maximal mesuré sur le produit dégraissé soit de 20 mmol de NaOH par litre, à moins que la teneur en lactate soit inférieure ou égale à 200 mg par 100 g de produit dégraissé;
 - aucun micro-organisme coliforme ne soit décelable dans 0,1 ml.
- Immédiatement avant leur transformation en Gouda Holland, toutes les matières premières doivent être pasteurisées de manière à ce que leur teneur en protéines de lactosérum non dénaturées ne diffère pas, ou diffère peu, de celle de la matière première non pasteurisée de type et qualité similaires. La fabrication du Gouda Holland autorise uniquement l'ajout de cultures de micro-organismes non génétiquement modifiés formant de l'acide lactique et des arômes. En ce qui concerne le Gouda Holland, ces cultures consistent en des ferments lactiques mésophiles adéquats, à savoir des variantes de *Lactococcus* et *Leuconostoc* des types L ou LD, éventuellement en combinaison avec des *Lactobacillus* et/ou *Lactococcus* thermophiles. Les cultures disponibles sont protégées. Leur utilisation est obligatoire pour la fabrication du Gouda Holland.

— Présure: pour la fabrication du Gouda Holland, seule la présure de veau est utilisée. Ce n'est que dans des circonstances particulières, notamment à la suite d'une épizootie, que le recours à d'autres types de présure peut être justifié. En pareil cas, la présure utilisée doit être conforme aux exigences du Warenwetbesluit Zuivel (arrêté relatif aux produits laitiers).

— Le taux de nitrites du Gouda Holland ne peut dépasser 2 mg par kg de fromage, calculé sur base ionique.

4.3. Aire géographique

L'aire géographique concernée par la demande d'enregistrement est la Hollande, à savoir la partie européenne du Royaume des Pays Bas.

4.4. Preuve de l'origine

Avant le pressage du caillé, une marque en caséine est apposée sur chaque unité de fromage de Gouda Holland (cf. illustration). Sur cette marque figure pour chaque fromage, outre la dénomination «Gouda Holland», une combinaison unique de chiffres et de lettres (dans l'ordre alphabétique et numérique).



Le COKZ, l'institut néerlandais de contrôle des produits laitiers, tient un registre de ces codes uniques dans lequel figurent également toutes les données de contrôle (y compris le lieu et la date). L'indication est aisément reconnaissable par le consommateur. Une vérification peut être effectuée par un institut de contrôle sur la base de la marque de caséine et du registre du COKZ.

4.5. Méthode d'obtention

Le fromage Gouda Holland est produit à base de lait provenant d'exploitations laitières situées aux Pays Bas. Le lait est refroidi à la laiterie jusqu'à une température ne dépassant pas 6 °C, et stocké à la laiterie dans une cuve réfrigérée. Il est transporté à la fromagerie dans les 72 heures. Dès réception à la fromagerie, le lait est soit transformé, soit traité thermiquement (traitement non pasteurisant à basse température), puis stocké en entrepôt frigorifique pendant une brève période avant d'être transformé en lait à fromage.

La teneur en matières grasses du lait est standardisée de manière à ce que le rapport entre les matières grasses et les protéines soit tel que la teneur en matières grasses dans la matière sèche du fromage obtenu en fin de processus représente entre 48 et 52 % sur extrait sec. Le lait à fromage est pasteurisé à une température minimale de 72 °C pendant 15 secondes. Le caillage du lait de fromage se produit à une température d'environ 30 °C. La séparation et la coagulation des protéines qui se produisent ainsi sont typiques du Gouda Holland.

Le caillé produit par la coagulation est séparé du lactosérum avant d'être traité et lavé de manière à ce que le taux d'humidité et le pH atteignent les niveaux souhaités.

Ce caillé est pressé dans des fûts de manière à ce qu'il acquière la forme et le poids souhaité. Le «fromage» ainsi obtenu est plongé dans un bain de saumure.

Le Gouda Holland est affiné de façon exclusivement naturelle. Cela signifie qu'il est laissé à l'air et régulièrement retourné et contrôlé. Une croûte sèche se forme au cours du processus de maturation. Durée et température sont importantes pour que les processus enzymatiques et de vieillissement puissent conférer au fromage les qualités physiques et organoleptiques typiques du Gouda Holland.

La maturation du Gouda Holland peut durer plus d'un an, selon le type de saveur recherché.

La découpe et le préconditionnement du Gouda Holland peuvent être effectués aux Pays-Bas ou à l'étranger, à condition toutefois que le préemballeur applique un système de contrôle administratif complet garantissant la traçabilité du Gouda Holland découpé, grâce à la combinaison unique de chiffres et de lettres figurant sur la marque, et que le consommateur puisse être assuré de son origine.

4.6. Lien

La composante géographique de la dénomination du produit est «Holland». Le nom «Hollande» est couramment employé comme synonyme du nom plus officiel «Pays Bas». Au temps de la République des Provinces Unies (du XVIIe au XIXe siècle), la Hollande était celle des sept provinces qui avait le plus d'influence.

La situation des Pays Bas (essentiellement sous le niveau de la mer), son climat (maritime) et la composition des pâturages (terrains essentiellement argileux et sablonneux) sont en grande partie responsables du fait que le lait qui y est produit se prête idéalement à la production d'un fromage savoureux et de qualité supérieure. La qualité du lait est garantie par l'application de systèmes assurant la qualité au niveau des laiteries et l'utilisation d'un système intensif d'appréciation de sa qualité (chaque lot de lait est analysé et jugé à la livraison selon différents critères). À aucun moment il n'y a rupture de la chaîne du froid jusqu'au traitement du lait; celui-ci est ainsi stocké à froid (jusqu'à une température maximale de 6 °C) à la laiterie et transporté en camions réfrigérés jusqu'à la fromagerie. Le fait que les distances de transport sont relativement limitées contribue également à assurer le maintien de la qualité.

Évolution historique

Le Gouda Holland témoigne de la culture fromagère néerlandaise, qui remonte au Moyen-Âge et était déjà en plein épanouissement au XVIIe siècle (le Siècle d'Or).

Dès le XVIIIe siècle, le fromage négocié à Gouda a été connu sous la dénomination de fromage de Gouda. La dénomination Gouda a ensuite été associée à tous les fromages extra-gras crème présentant la forme d'un cylindre aplati et produits en Hollande.

Initialement produit à la ferme, puis dans des unités locales, le Gouda Holland a évolué jusqu'à devenir un produit national jouissant d'une réputation internationale; il est une composante importante et stable de la valorisation du lait de ferme. Au début du vingtième siècle, une législation nationale a été introduite en ce qui concerne le fromage de Gouda, et la dénomination Gouda Holland a été consacrée par l'arrêté relatif à la qualité agricole des produits fromagers (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

L'image du Gouda Holland auprès des consommateurs européens

Une enquête de grande envergure menée dans six pays européens a établi que les Pays Bas sont considérés par les consommateurs européens comme le producteur le plus important de Gouda et d'Edam. Le Gouda Holland et l'Edam Holland sont des symboles de l'héritage culturel néerlandais. Le consommateur européen considère les variétés fromagères Gouda Holland et Edam Holland comme des marques. Une étude de marché réalisée dans les six États membres qui sont les plus gros consommateurs de Gouda (et d'Edam) sur un échantillon représentatif de 1 250 répondants par État membre et avec un indice de confiance de 97,5 % révèle ce qui suit:

- il y a une forte association entre le Gouda et les Pays Bas,
- le Gouda Holland est plus prisé que le Gouda produit en dehors des Pays Bas,
- près de la moitié des consommateurs interrogés dans les États membres pensent que toute la production de Gouda provient des Pays Bas,
- le Gouda Holland obtient des résultats nettement supérieurs en ce qui concerne les critères «excellente qualité», «production traditionnelle» et «produit original».

Le Gouda Holland et l'Edam Holland sont synonymes de produits de qualité néerlandais. Au fil des siècles, le secteur fromager et le gouvernement néerlandais ont introduit diverses règles et mesures visant à maintenir le Gouda Holland (et l'Edam) à un très haut niveau de qualité. L'industrie laitière néerlandaise a de son côté consenti des investissements substantiels pour satisfaire à ces hautes exigences de qualité et pour ouvrir de nouveaux marchés, les travailler et les entretenir. Depuis 1950, plus de 1,4 milliard NLG (635 millions EUR) a ainsi été investi dans la publicité, l'information et la promotion en Europe (sans compter les investissements aux Pays Bas).

4.7. Structure de contrôle

Nom: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Adresse: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tél.: +31-33-4965696

Télécopieur: +31-33-4965666

Courrier électronique: productcontrole@cokz.nl

4.8. Étiquetage

«Gouda Holland» est une indication géographique protégée de l'Union européenne (IGP).

Cette indication doit figurer en évidence sur tous les fromages entiers, sous la forme d'une étiquette en papier apposée sur le côté plat du fromage et/ou sur une banderole entourant celui-ci.

Toutefois, cela n'est pas obligatoire lorsque le fromage est commercialisé prédécoupé et préconditionné conformément aux prescriptions de la section 4.5. En pareil cas, la dénomination «Gouda Holland» doit figurer sur l'emballage.

L'emballage doit être revêtu d'une marque hautement distinctive permettant au consommateur de reconnaître le Gouda Holland dans les rayons. Grâce à l'utilisation de la dénomination «Gouda Holland», ainsi qu'à l'emploi d'une identité propre et du symbole IGP de l'UE, il apparaîtra clairement au consommateur que le Gouda Holland est un produit différent des autres fromages dénommés «Gouda».

RÈGLEMENT (UE) N° 1123/2010 DE LA COMMISSION**du 2 décembre 2010****établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») ⁽¹⁾,vu le règlement (CE) n° 1580/2007 de la Commission du 21 décembre 2007 portant modalités d'application des règlements (CE) n° 2200/96, (CE) n° 2201/96 et (CE) n° 1182/2007 du Conseil dans le secteur des fruits et légumes ⁽²⁾, et notamment son article 138, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

Le règlement (CE) n° 1580/2007 prévoit, en application des résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay, les critères pour la fixation par la Commission des valeurs forfaitaires à l'importation des pays tiers, pour les produits et les périodes figurant à l'annexe XV, Partie A, dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les valeurs forfaitaires à l'importation visées à l'article 138 du règlement (CE) n° 1580/2007 sont fixées à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 3 décembre 2010.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

*Par la Commission,
au nom du président,*

Jean-Luc DEMARTY

*Directeur général de l'agriculture et
du développement rural*

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 350 du 31.12.2007, p. 1.

ANNEXE

Valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes

(EUR/100 kg)

Code NC	Code des pays tiers ⁽¹⁾	Valeur forfaitaire à l'importation
0702 00 00	AL	64,0
	MA	96,2
	MK	68,6
	TR	131,8
	ZZ	90,2
0707 00 05	EG	145,5
	JO	182,1
	TR	76,2
	ZZ	134,6
0709 90 70	MA	86,7
	TR	146,6
	ZZ	116,7
0805 10 20	BR	57,8
	MA	56,2
	TR	54,8
	ZA	52,0
	ZW	43,6
	ZZ	52,9
0805 20 10	MA	73,7
	ZZ	73,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	HR	60,9
	IL	72,8
	TR	66,6
	ZZ	66,8
0805 50 10	AR	45,9
	TR	57,2
	UY	57,1
	ZZ	53,4
0808 10 80	AR	74,9
	AU	164,5
	BR	50,3
	CA	65,9
	CL	84,2
	CN	86,4
	CO	50,3
	MK	26,7
	NZ	99,4
	US	113,6
	ZA	125,5
	ZZ	85,6
0808 20 50	CN	105,3
	US	112,9
	ZZ	109,1

⁽¹⁾ Nomenclature des pays fixée par le règlement (CE) n° 1833/2006 de la Commission (JO L 354 du 14.12.2006, p. 19). Le code «ZZ» représente «autres origines».

DIRECTIVES

DIRECTIVE 2010/85/UE DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil en vue d'y inscrire la substance active phosphore de zinc et modifiant la décision 2008/941/CE

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu la directive 91/414/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques⁽¹⁾, et notamment son article 6, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Les règlements de la Commission (CE) n° 1112/2002⁽²⁾ et (CE) n° 2229/2004⁽³⁾ établissent les modalités de mise en œuvre de la quatrième phase du programme de travail visé à l'article 8, paragraphe 2, de la directive 91/414/CEE et dressent une liste de substances actives à évaluer en vue de leur éventuelle inscription à l'annexe I de ladite directive. Cette liste inclut le phosphore de zinc.
- (2) Conformément à l'article 24 *sexies* du règlement (CE) n° 2229/2004, le demandeur a renoncé à soutenir l'inscription de la substance active à l'annexe I de la directive 91/414/CEE dans les deux mois qui ont suivi la réception du projet de rapport d'évaluation. Par conséquent, la décision 2008/941/CE de la Commission du 8 décembre 2008 concernant la non-inscription de certaines substances actives à l'annexe I de la directive 91/414/CEE du Conseil et le retrait des autorisations de produits phytopharmaceutiques contenant ces substances⁽⁴⁾ a été adoptée en ce qui concerne la non-inscription du phosphore de zinc.
- (3) En application de l'article 6, paragraphe 2, de la directive 91/414/CEE, l'auteur de la notification initiale (ci-après dénommé «le demandeur») a introduit une nouvelle demande, sollicitant l'application de la procédure accélérée prévue aux articles 14 à 19 du règlement (CE) n° 33/2008 de la Commission du 17 janvier 2008 portant modalités d'application de la directive 91/414/CEE du Conseil relative à une procédure courante et à une procédure accélérée d'évaluation de substances

actives prévues dans le programme de travail visé à l'article 8, paragraphe 2, de cette directive, mais non inscrites à l'annexe I⁽⁵⁾.

- (4) La demande a été transmise à l'Allemagne, désignée comme État membre rapporteur par le règlement (CE) n° 2229/2004. Le délai pour la procédure accélérée a été respecté. La spécification de la substance active et les utilisations envisagées sont identiques à celles ayant fait l'objet de la décision 2008/941/CE. La demande est conforme également aux autres exigences de fond et de procédure de l'article 15 du règlement (CE) n° 33/2008.
- (5) L'Allemagne a examiné les nouvelles données fournies par le demandeur et a rédigé un rapport complémentaire. Elle a communiqué ledit rapport à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée «l'Autorité») et à la Commission le 20 juillet 2009. L'Autorité a communiqué le rapport complémentaire aux autres États membres et au demandeur pour commentaires et a transmis les observations qu'elle a reçues à la Commission. Conformément à l'article 20, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 33/2008 et à la demande de la Commission, l'Autorité a présenté à la Commission sa conclusion sur le phosphore de zinc le 2 juillet 2010⁽⁶⁾. Le projet de rapport d'évaluation, le rapport complémentaire et les conclusions de l'Autorité ont été examinés par les États membres et la Commission au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et finalisés le 28 octobre 2010 sous la forme d'un rapport d'examen du phosphore de zinc par la Commission.
- (6) Les différents examens effectués ont montré que l'on peut escompter des produits phytopharmaceutiques contenant du phosphore de zinc qu'ils remplissent, d'une manière générale, les conditions prévues à l'article 5, paragraphe 1, points a) et b), de la directive 91/414/CEE, notamment en ce qui concerne les utilisations examinées et précisées dans le rapport d'examen de la Commission. Il convient donc d'inscrire le phosphore de zinc à l'annexe I, afin de garantir que, dans tous les États membres, les autorisations de produits phytopharmaceutiques contenant cette substance active pourront être accordées conformément aux dispositions de ladite directive.

⁽¹⁾ JO L 230 du 19.8.1991, p. 1.⁽²⁾ JO L 168 du 27.6.2002, p. 14.⁽³⁾ JO L 379 du 24.12.2004, p. 13.⁽⁴⁾ JO L 335 du 13.12.2008, p. 91.⁽⁵⁾ JO L 15 du 18.1.2008, p. 5.⁽⁶⁾ Autorité européenne de sécurité des aliments; *Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance zinc phosphide*. *EFSA Journal* 2010; 8(7):1671. [48pp].doi:10.2903/j.efsa.2010.1671. Disponible à l'adresse: www.efsa.europa.eu

- (7) Il convient de prévoir un délai raisonnable avant l'inscription d'une substance active à l'annexe I, pour permettre aux États membres et aux parties intéressées de se préparer aux nouvelles exigences qui en découleront.
- (8) Sans préjudice des obligations prévues par la directive 91/414/CEE en cas d'inscription d'une substance active à l'annexe I, les États membres doivent disposer d'un délai de six mois après l'inscription pour réexaminer les autorisations existantes des produits phytopharmaceutiques contenant du phosphore de zinc, afin de garantir le respect des dispositions de la directive 91/414/CEE, notamment de son article 13 et des conditions applicables fixées à l'annexe I. Les États membres doivent, s'il y a lieu, modifier, remplacer ou retirer les autorisations existantes, conformément aux dispositions de ladite directive. Il y a lieu de déroger au délai précité et de prévoir un délai plus long pour la présentation et l'évaluation du dossier complet, visé à l'annexe III, de chaque produit phytopharmaceutique pour chaque utilisation envisagée, conformément aux principes uniformes énoncés dans la directive 91/414/CEE.
- (9) L'expérience acquise lors des précédentes inscriptions à l'annexe I de la directive 91/414/CEE de substances actives évaluées en application du règlement (CEE) n° 3600/92 de la Commission du 11 décembre 1992 établissant les modalités de mise en œuvre de la première phase du programme de travail visé à l'article 8, paragraphe 2, de la directive 91/414/CEE du Conseil concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques⁽¹⁾ a montré que des difficultés pouvaient surgir dans l'interprétation des devoirs des détenteurs d'autorisations existantes en ce qui concerne l'accès aux données. Pour éviter toute nouvelle difficulté, il apparaît donc nécessaire de préciser les obligations des États membres, et notamment celle qui consiste à vérifier que tout détenteur d'autorisation démontre avoir accès à un dossier satisfaisant aux exigences de l'annexe II de ladite directive. Toutefois, cette précision n'impose aucune nouvelle obligation aux États membres ou aux détenteurs d'autorisations par rapport aux directives qui ont été adoptées jusqu'ici pour modifier l'annexe I de la directive 91/414/CEE.
- (10) Il y a donc lieu de modifier la directive 91/414/CEE en conséquence.
- (11) La décision 2008/941/CE concernant la non-inscription de certaines substances actives à l'annexe I de la directive 91/414/CEE et le retrait des autorisations de produits phytopharmaceutiques contenant ces substances prévoit la non-inscription du phosphore de zinc et le retrait de l'autorisation de produits phytopharmaceutiques contenant cette substance au plus tard le 31 décembre 2011. Il convient de supprimer l'entrée relative au phosphore de zinc à l'annexe de ladite décision.
- (12) Il convient dès lors de modifier la décision 2008/941/CE en conséquence.

- (13) Les mesures prévues à la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

L'annexe I de la directive 91/414/CEE est modifiée conformément à l'annexe de la présente directive.

Article 2

À l'annexe de la décision 2008/941/CE, l'entrée relative au phosphore de zinc est supprimée.

Article 3

Les États membres adoptent et publient, au plus tard le 31 octobre 2011, les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions et un tableau de correspondance entre ces dispositions et la présente directive.

Ils appliquent ces dispositions à partir du 1^{er} novembre 2011.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 4

1. S'il y a lieu, les États membres modifient ou retirent, conformément à la directive 91/414/CEE, les autorisations existantes pour les produits phytopharmaceutiques contenant du phosphore de zinc en tant que substance active, au plus tard le 1^{er} novembre 2011.

Pour cette date, ils vérifient notamment si les conditions de l'annexe I de ladite directive concernant le phosphore de zinc sont respectées, à l'exception de celles mentionnées à la partie B de la rubrique concernant cette substance active, et si le détenteur de l'autorisation possède un dossier, ou a accès à un dossier, satisfaisant aux exigences de l'annexe II de ladite directive conformément aux conditions énoncées en son article 13.

2. Par dérogation au paragraphe 1, tout produit phytopharmaceutique autorisé contenant du phosphore de zinc en tant que substance active unique ou associée à d'autres substances actives, toutes inscrites à l'annexe I de la directive 91/414/CEE au plus tard le 30 avril 2011, fait l'objet d'une réévaluation par les États membres, conformément aux principes uniformes prévus à l'annexe VI de ladite directive, sur la base d'un dossier satisfaisant aux exigences de son annexe III et tenant compte de la partie B de l'inscription concernant le phosphore de zinc à son annexe I. En fonction de cette évaluation, les États membres déterminent si le produit remplit les conditions énoncées à l'article 4, paragraphe 1, points b), c), d) et e), de la directive 91/414/CEE.

⁽¹⁾ JO L 366 du 15.12.1992, p. 10.

Après avoir déterminé si ces conditions sont respectées, les États membres:

- a) dans le cas d'un produit contenant du phosphore de zinc en tant que substance active unique, modifient ou retirent l'autorisation, s'il y a lieu, le 30 avril 2015 au plus tard; ou
- b) dans le cas d'un produit contenant du phosphore de zinc associé à d'autres substances actives, modifient ou retirent l'autorisation, s'il y a lieu, pour le 30 avril 2015 ou pour la date fixée pour procéder à cette modification ou à ce retrait dans la ou les directives ayant ajouté la ou les substances concernées à l'annexe I de la directive 91/414/CEE, si cette dernière date est postérieure.

Article 5

La présente directive entre en vigueur le 1^{er} mai 2011.

Article 6

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

ANNEXE

Substance active à ajouter à la fin du tableau figurant à l'annexe I de la directive 91/414/CEE:

N°	Nom commun, numéros d'identification	Dénomination de l'UICPA	Pureté (*)	Entrée en vigueur	Expiration de l'inscription	Dispositions spécifiques
«319	Phosphure de zinc N° CAS: 1314-84-7 N° CIMAP: 69	<i>Diphosphure de trizinc</i>	≥ 800 g/kg	1 ^{er} mai 2011	30 avril 2021	<p>PARTIE A</p> <p>Seules les utilisations en tant que rodenticide sous la forme d'appâts prêts à l'emploi placés dans des caisses d'appâts ou des emplacements spécifiques peuvent être autorisées.</p> <p>PARTIE B</p> <p>Pour la mise en œuvre des principes uniformes visés à l'annexe VI, il doit être tenu compte des conclusions du rapport d'examen sur le phosphure de zinc, et notamment de ses annexes I et II, dans la version définitive élaborée par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale le 28 octobre 2010.</p> <p>Dans le cadre de cette évaluation générale, les États membres doivent accorder une attention particulière:</p> <p>— à la protection des organismes non ciblés. Des mesures visant à atténuer les risques doivent être prises s'il y a lieu, en particulier pour éviter la diffusion des appâts lorsqu'une partie seulement du contenu de ces derniers a été utilisée.»</p>

(*) Des détails supplémentaires concernant l'identité et la spécification de la substance active sont fournis dans le rapport d'examen.

DIRECTIVE 2010/86/UE DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil en vue d'y inscrire la substance active haloxyfop-P

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu la directive 91/414/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 concernant la mise sur le marché ⁽¹⁾ des produits phytopharmaceutiques, et notamment son article 6, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Les règlements (CE) n° 451/2000 ⁽²⁾ et (CE) n° 703/2001 ⁽³⁾ de la Commission établissent les modalités de mise en œuvre de la deuxième phase du programme de travail visé à l'article 8, paragraphe 2, de la directive 91/414/CEE ainsi qu'une liste de substances actives à évaluer en vue de leur éventuelle inscription à l'annexe I de la directive 91/414/CEE. Cette liste incluait l'haloxyfop-R. Par la décision 2007/437/CE de la Commission ⁽⁴⁾, l'haloxyfop-R n'a pas été inscrit à l'annexe I de la directive 91/414/CEE.
- (2) En application de l'article 6, paragraphe 2, de la directive 91/414/CEE, l'auteur de la notification initiale (ci-après dénommé le «demandeur») a introduit une nouvelle demande, sollicitant l'application de la procédure accélérée prévue aux articles 14 à 19 du règlement (CE) n° 33/2008 de la Commission du 17 janvier 2008 portant modalités d'application de la directive 91/414/CEE du Conseil relative à une procédure courante et à une procédure accélérée d'évaluation de substances actives prévues dans le programme de travail visé à l'article 8, paragraphe 2, de ladite directive, mais non inscrites à l'annexe I ⁽⁵⁾.
- (3) La demande a été transmise au Danemark, désigné État membre rapporteur par le règlement (CE) n° 451/2000. Le délai pour la procédure accélérée a été respecté. La spécification de la substance active et les utilisations envisagées sont identiques à celles ayant fait l'objet de la décision 2007/437/CE. La demande est également conforme aux autres exigences de fond et de procédure de l'article 15 du règlement (CE) n° 33/2008. Dans cette demande, la dénomination ISO, «haloxyfop-P», est utilisée en référence à la substance active, plutôt que le nom précédemment utilisé, «haloxyfop-R».
- (4) Le Danemark a examiné les nouvelles informations et données fournies par le demandeur et a rédigé un rapport complémentaire. Il a transmis ce rapport à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après

dénommée «l'Autorité») et à la Commission le 3 avril 2009. L'Autorité a transmis le rapport complémentaire aux autres États membres et au demandeur, pour commentaire, et a transmis les commentaires reçus à la Commission. Conformément à l'article 20, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 33/2008 et à la demande de la Commission, l'Autorité a présenté ses conclusions sur l'haloxyfop-P à la Commission le 9 octobre 2009 ⁽⁶⁾. Le projet de rapport d'évaluation, le rapport complémentaire et les conclusions de l'Autorité ont été examinés par les États membres et la Commission au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, ce qui a abouti, le 28 octobre 2010, à l'établissement du rapport de réexamen de la Commission relatif à l'haloxyfop-P.

- (5) Le rapport complémentaire de l'État membre rapporteur et les nouvelles conclusions de l'EFSA ont porté prioritairement sur les points préoccupants qui avaient conduit au refus d'inscription de la substance. Ces préoccupations concernaient en particulier la contamination potentielle des eaux souterraines – et éventuellement de l'eau potable – par des métabolites, ainsi que le risque pour les mammifères.
- (6) Les nouvelles données présentées par le demandeur attestent des éléments suivants. Les métabolites concernés ne présentent pas d'importance toxicologique ou biologique et entraînent un risque faible d'un point de vue écotoxicologique.
- (7) En conséquence, les données et informations complémentaires fournies par le demandeur permettent de lever les inquiétudes particulières qui ont conduit au refus d'inscription. Aucune autre question scientifique ouverte n'a été soulevée.
- (8) Les différents examens effectués ont montré que les produits phytopharmaceutiques contenant de l'haloxyfop-P pourraient satisfaire, d'une manière générale, aux conditions fixées à l'article 5, paragraphe 1, points a) et b), de la directive 91/414/CEE, notamment en ce qui concerne les utilisations examinées et précisées dans le rapport de réexamen de la Commission. Il convient donc d'inscrire l'haloxyfop-P à l'annexe I, afin de garantir que, dans tous les États membres, les autorisations de produits phytopharmaceutiques contenant la substance active en question pourront être accordées conformément aux dispositions de la directive.

⁽¹⁾ JO L 230 du 19.8.1991, p. 1.

⁽²⁾ JO L 55 du 29.2.2000, p. 25.

⁽³⁾ JO L 98 du 7.4.2001, p. 6.

⁽⁴⁾ JO L 163 du 23.6.2007, p. 22.

⁽⁵⁾ JO L 15 du 18.1.2008, p. 5.

⁽⁶⁾ Autorité européenne de sécurité des aliments; Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance fenbuconazole [conclusions de l'examen collégial de l'évaluation des risques présentés par la substance active haloxyfop-P (haloxyfop-R) utilisée en tant que pesticide], Journal de l'EFSA 2009; 7(11): 1348. [102 pp.].doi:10.2903/j.efsa.2009.1348. Disponible en ligne à l'adresse www.efsa.europa.eu

- (9) Sans préjudice de cette conclusion, il y a lieu d'obtenir des informations complémentaires sur certains points spécifiques. La directive 91/414/CEE dispose, en son article 6, paragraphe 1, que l'inscription d'une substance à l'annexe I peut être soumise à certaines conditions. Il y a lieu dès lors d'inviter le demandeur à fournir des informations confirmant l'évaluation de l'exposition des eaux souterraines en ce qui concerne la substance active et les métabolites du sol DE-535 phénol, DE-535 pyridinol et DE-535 pyridinone.
- (10) Il convient donc de modifier la directive 91/414/CEE en conséquence.
- (11) Les mesures prévues par la présente directive sont conformes à l'avis du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

L'annexe I de la directive 91/414/CEE est modifiée conformément à l'annexe de la présente directive.

Article 2

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se

conformer à la présente directive au plus tard le 30 juin 2011. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions et un tableau de correspondance entre ces dispositions et la présente directive.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 3

La présente directive entre en vigueur le 1^{er} janvier 2011.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

ANNEXE

Substance active à ajouter à la fin du tableau figurant à l'annexe I de la directive 91/414/CEE:

N°	Nom commun, Numéros d'identification	Dénomination de l'UICPA	Pureté (*)	Entrée en vigueur	Expiration de l'inscription	Dispositions spécifiques
«314	<p>Haloxypop-P</p> <p>N° CAS:</p> <p>Acidifiant: 95977-29-0</p> <p>Ester: 72619-32-0</p> <p>N° CIMAP:</p> <p>Acidifiant: 526</p> <p>Ester: 526.201</p>	<p>Acidifiant: Acide propionique (R)-2-[4-(3-chloro-5-trifluorométhyl-2-pyridyloxy)-phénoxy]</p> <p>Ester: (R)-2-[4-(3-chloro-5-trifluorométhyl-2-pyridyloxy)-phénoxy] propionate de méthyle</p>	<p>≥ 940 g/kg</p> <p>(Ester méthylique d'haloxypop-P)</p>	1 ^{er} janvier 2011	31 décembre 2020	<p>PARTIE A</p> <p>Seules les utilisations en tant qu'herbicide peuvent être autorisées.</p> <p>PARTIE B</p> <p>Pour la mise en œuvre des principes uniformes prévus à l'annexe VI, il sera tenu compte des conclusions du rapport de réexamen sur l'haloxypop-P, et notamment de ses annexes I et II, finalisées par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale le 28 octobre 2010.</p> <p>Lors de l'évaluation générale, les États membres accorderont une attention particulière:</p> <ul style="list-style-type: none"> — à la sécurité de l'opérateur: le mode d'emploi prescrit l'utilisation d'équipements de protection individuelle appropriés; — à la protection des organismes aquatiques: les conditions d'autorisation comprennent, le cas échéant, des mesures d'atténuation des risques telles que des zones tampons appropriées; — à la sécurité des consommateurs en ce qui concerne la présence de métabolites DE-535 pyridinol et DE-535 pyridinone dans les eaux souterraines. <p>Les États membres concernés veilleront à ce que le demandeur fournisse à la Commission, pour le 31 décembre 2012 au plus tard, des informations confirmant l'évaluation de l'exposition des eaux souterraines en ce qui concerne la substance active et les métabolites du sol DE-535 phénol, DE-535 pyridinol et DE-535 pyridinone.»</p>

(*) Des détails supplémentaires concernant l'identité et la spécification de la substance active sont fournis dans le rapport de réexamen.

DÉCISIONS

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

établissant la classification des caractéristiques de réaction au feu de certains produits de construction en ce qui concerne les tôles en acier revêtues de polyester ou de plastisol

[notifiée sous le numéro C(2010) 389]

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

(2010/737/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu la directive 89/106/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres concernant les produits de construction ⁽¹⁾, et notamment son article 20, paragraphe 2, point a),

après consultation du comité permanent de la construction,

considérant ce qui suit:

(1) Afin de tenir compte des différences de niveau de protection existant aux échelons national, régional et local en matière de travaux de construction, la directive 89/106/CEE envisage d'établir, dans les documents interprétatifs, des classes correspondant aux caractéristiques des produits en ce qui concerne chaque exigence essentielle. Ces documents ont été publiés dans le cadre de la «communication de la Commission concernant les documents interprétatifs de la directive 89/106/CEE ⁽²⁾».

(2) En ce qui concerne l'exigence essentielle de sécurité en cas d'incendie, le document interprétatif n° 2 énumère un ensemble de mesures interdépendantes qui définissent conjointement la stratégie de sécurité incendie à élaborer sous diverses formes dans les États membres.

(3) Aux termes du document interprétatif n° 2, une de ces mesures consiste à limiter l'apparition et la propagation du feu et de la fumée dans une zone donnée en limitant la contribution des produits de construction au plein développement de l'incendie.

(4) Cette limitation ne peut être exprimée qu'en termes de différents niveaux de caractéristiques de réaction au feu des produits dans les conditions de leur utilisation finale.

(5) À titre de solution harmonisée, un système de classes a été établi dans la décision 2000/147/CE de la Commission du 8 février 2000 portant modalités d'application de la directive 89/106/CEE du Conseil en ce qui concerne la classification des caractéristiques de réaction au feu des produits de construction ⁽³⁾.

(6) Dans le cas des tôles en acier revêtues de polyester ou de plastisol, il y a lieu d'utiliser la classification établie dans la décision 2000/147/CE.

(7) Les caractéristiques de réaction au feu de nombreux produits et/ou matériaux de construction, au sens de la classification visée dans la décision 2000/147/CE, sont bien établies et suffisamment connues des autorités nationales de réglementation en matière d'incendie pour ne pas nécessiter d'essais dans le cas de cette caractéristique particulière,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Les produits et/ou matériaux de construction qui répondent à l'ensemble des exigences relatives aux caractéristiques de «réaction au feu» sans nécessiter d'autres essais sont mentionnés à l'annexe.

Article 2

Les classes spécifiques à appliquer aux différents produits et/ou matériaux de construction, conformément à la classification des caractéristiques de réaction au feu adoptée dans la décision 2000/147/CE, figurent à l'annexe de la présente décision.

Article 3

Les produits sont considérés au regard des conditions de leur utilisation finale, le cas échéant.

⁽¹⁾ JO L 40 du 11.2.1989, p. 12.

⁽²⁾ JO C 62 du 28.2.1994, p. 1.

⁽³⁾ JO L 50 du 23.2.2000, p. 14.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission
Antonio TAJANI
Vice-président

ANNEXE

Les tableaux figurant dans la présente annexe énumèrent les produits et/ou matériaux de construction qui satisfont à l'ensemble des exigences relatives aux caractéristiques de réaction au feu, sans nécessiter d'autres essais.

Tableau 1

Classes de caractéristiques de réaction au feu pour les tôles en acier revêtues de polyester utilisées en revêtement unique (sans isolation arrière)

Produit	Épaisseur nominale «t» des tôles en acier à revêtement métallique (mm)	Profils	Classe ⁽¹⁾
Tôle en acier à revêtement métallique, profilée ou plate, d'une épaisseur nominale t (mm) et munie sur la surface exposée au feu d'un revêtement de polyester d'une épaisseur nominale maximale de 25 µm, conformément à la partie concernée des normes EN 14782 et EN 10169, si le revêtement a une masse inférieure ou égale à 70 g/m ² et un PCS inférieur ou égal à 1,0 MJ/m ² . La surface de la tôle en acier non exposée au feu peut avoir un revêtement organique, à condition que celui-ci ait une épaisseur inférieure ou égale à 15 µm et un PCS inférieur ou égal à 0,7 MJ/m ² .	0,40 ≤ t ≤ 1,50	Plat ou profilé ⁽²⁾	A1

⁽¹⁾ Classe telle que définie dans le tableau 1 de l'annexe à la décision 2000/147/CE.

⁽²⁾ La zone de surface profilée (ondulée) ne peut être plus de deux fois supérieure à la zone totale (couverture) du produit.
Abréviation utilisée: PCS = potentiel calorifique supérieur.

Tableau 2

Classes de caractéristiques de réaction au feu pour les tôles en acier revêtues de plastisol

Produit ⁽¹⁾	Épaisseur nominale «t» des tôles en acier à revêtement métallique (mm)	Information sur le montage	Classe ⁽²⁾
Tôle en acier à revêtement métallique, profilée ou plate, d'une épaisseur nominale t (mm) et munie sur la surface exposée au feu d'un revêtement de plastisol d'une épaisseur nominale maximale de 200 µm, d'une masse ≤ 300 g/m ² et d'un PCS ≤ 7,0 MJ/m ² . La surface de la tôle en acier non exposée au feu peut avoir un revêtement organique, à condition que celui-ci ait une épaisseur inférieure ou égale à 15 µm et un PCS inférieur ou égal à 0,7 MJ/m ² .	0,55 ≤ t ≤ 1,00	Produit plat ou profilé utilisé en revêtement unique (sans isolation arrière) ou gainé par de la laine minérale intégrée dans le montage (qui peut être à double revêtement). Si le produit est profilé, la zone de surface profilée (ondulée) ne peut être plus de deux fois supérieure à la zone totale (couverture) du produit. La laine minérale doit être au moins de la classe A2-s1,d0. La laine minérale doit avoir une épaisseur d'au moins 100 mm, à moins que le matériau (le cas échéant) situé immédiatement derrière la laine minérale (y compris tout écran pare-vapeur) ne soit au moins de classe A2-s1,d0. La structure de support doit être au moins de classe A2-s1,d0.	C-s3,d0

⁽¹⁾ Les tolérances concernant l'épaisseur nominale doivent être conformes aux normes pertinentes visées dans EN 14782 et EN 14783.

⁽²⁾ Classe telle que définie dans le tableau 1 de l'annexe à la décision 2000/147/CE.

Abréviation utilisée: PCS = potentiel calorifique supérieur.

DÉCISION DE LA COMMISSION**du 2 décembre 2010****établissant les classes de caractéristiques de réaction au feu pour certains produits de construction en ce qui concerne les moulages en staff**

[notifiée sous le numéro C(2010) 392]

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

(2010/738/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu la directive 89/106/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres concernant les produits de construction ⁽¹⁾, et notamment son article 20, paragraphe 2, point a),

après consultation du comité permanent de la construction,

considérant ce qui suit:

- (1) Afin de tenir compte des différences de niveau de protection existant aux échelons national, régional et local en matière de travaux de construction, la directive 89/106/CEE envisage d'établir, dans les documents interprétatifs, des classes correspondant aux caractéristiques des produits en ce qui concerne chaque exigence essentielle. Ces documents ont été publiés dans le cadre de la «Communication de la Commission relative aux documents interprétatifs de la directive 89/106/CEE ⁽²⁾».
- (2) En ce qui concerne l'exigence essentielle de sécurité en cas d'incendie, le document interprétatif n° 2 énumère un ensemble de mesures interdépendantes qui définissent conjointement la stratégie de sécurité incendie à élaborer sous diverses formes dans les États membres.
- (3) Aux termes du document interprétatif n° 2, une de ces mesures consiste à limiter l'apparition et la propagation du feu et de la fumée dans une zone donnée en limitant la contribution des produits de construction au plein développement de l'incendie.
- (4) Le niveau de cette limitation ne peut être exprimé que par les différents niveaux des caractéristiques de réaction au feu que présenteront les produits dans leur utilisation finale.
- (5) À titre de solution harmonisée, un système de classes a été établi dans la décision 2000/147/CE de la Commission du 8 février 2000 portant modalités d'application de

la directive 89/106/CEE du Conseil en ce qui concerne la classification des caractéristiques de réaction au feu des produits de construction ⁽³⁾.

- (6) Dans le cas des moulages en staff, il y a lieu d'utiliser la classification établie dans la décision 2000/147/CE.
- (7) Les caractéristiques de réaction au feu de nombreux produits et/ou matériaux de construction, au sens de la classification visée dans la décision 2000/147/CE, sont bien établies et suffisamment connues des autorités nationales de réglementation en matière d'incendie pour ne pas nécessiter d'essais dans le cas de cette caractéristique particulière,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Les produits et/ou matériaux de construction qui répondent à l'ensemble des exigences relatives aux caractéristiques de «réaction au feu» sans nécessiter d'autres essais sont mentionnés à l'annexe.

Article 2

Les classes spécifiques à appliquer aux différents produits et/ou matériaux de construction, conformément à la classification des caractéristiques de réaction au feu adoptée dans la décision 2000/147/CE, figurent à l'annexe de la présente décision.

Article 3

Les produits sont considérés au regard des conditions de leur utilisation finale, le cas échéant.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission

Antonio TAJANI

Vice-président

⁽¹⁾ JO L 40 du 11.2.1989, p. 12.

⁽²⁾ JO C 62 du 28.2.1994, p. 1.

⁽³⁾ JO L 50 du 23.2.2000, p. 14.

ANNEXE

Le tableau figurant dans la présente annexe énumère les produits et/ou matériaux de construction qui satisfont à l'ensemble des exigences relatives aux caractéristiques de réaction au feu, sans nécessiter d'autres essais.

Tableau

Classes de caractéristiques de réaction au feu pour les moulages en staff armés de fibres en sisal ou en jute

Produit	Description du produit	Densité minimale (kg/m ³)	Classe ⁽¹⁾
Moulages en staff	Produit conforme à la norme EN 13815, fabriqué par moulage d'un plâtre gâché à l'eau et armé de fibres de sisal ou de jute, dispersées uniformément, à un taux maximal de 2,5 % en poids.	1 000	A1

⁽¹⁾ Classe telle que définie dans le tableau 1 de l'annexe à la décision 2000/147/CE.

RECTIFICATIFS**Rectificatif à l'accord entre l'Union européenne et le Monténégro sur les procédures de sécurité pour l'échange d'informations classifiées et leur protection**

(«Journal officiel de l'Union européenne» L 260 du 2 octobre 2010)

Page 5, dans la formule finale, les signatures se lisent comme suit:

au lieu de: «Pour le Monténégro

Pour l'Union européenne

Le ministre des affaires étrangères

Le haut représentant de l'Union pour les affaires étrangères et la politique de sécurité

lire: «Pour l'Union européenne

Pour le Monténégro»

Prix d'abonnement 2010 (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	1 100 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + CD-ROM annuel	22 langues officielles de l'UE	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	770 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, CD-ROM mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	400 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), CD-ROM, 2 éditions par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	300 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 CD-ROM 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*.

Le format CD-ROM sera remplacé par le format DVD dans le courant de l'année 2010.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR