

Journal officiel

de l'Union européenne

C 197



Édition
de langue française

Communications et informations

52^e année
21 août 2009

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
II <i>Communications</i>		
COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE		
Commission		
2009/C 197/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5563 — SHV/ERIKS) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informations</i>		
INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE		
Commission		
2009/C 197/02	Taux de change de l'euro	2
2009/C 197/03	Communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre de la directive 2004/108/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique et abrogeant la directive 89/336/CEE ⁽¹⁾ (<i>Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la directive</i>)	3

FR

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire (suite)	Page
2009/C 197/04	Communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre de la directive 1999/5/CE du Parlement européen et du Conseil concernant les équipements hertziens et les équipements terminaux de télécommunications et la reconnaissance mutuelle de leur conformité ⁽¹⁾ (<i>Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la directive</i>)	3

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2009/C 197/05	Liste des sociétés spécialisées sur le plan international en matière de contrôle et de surveillance (ci-après dénommées «sociétés de surveillance») agréées par les États membres conformément aux conditions prévues à l'annexe VI du règlement (CE) n° 800/1999 (<i>Cette liste remplace celle publiée au JO C 222 du 30 août 2008, page 14</i>)	4
2009/C 197/06	Communication de la Commission conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public ⁽¹⁾	8

V Avis

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

Commission

2009/C 197/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5598 — Dragados/Pol-Aqua Group) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission

2009/C 197/08	Publication d'une demande d'enregistrement au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	10
2009/C 197/09	Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	14

Avis au lecteur (voir page 3 de la couverture)



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

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE
L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.5563 — SHV/ERIKS)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2009/C 197/01)

Le 31 juillet 2009, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site Internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
 - sur le site Internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32009M5563.
-

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION
EUROPÉENNE

COMMISSION

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

20 août 2009

(2009/C 197/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,4243	AUD	dollar australien	1,7124
JPY	yen japonais	134,11	CAD	dollar canadien	1,5600
DKK	couronne danoise	7,4436	HKD	dollar de Hong Kong	11,0398
GBP	livre sterling	0,86380	NZD	dollar néo-zélandais	2,1055
SEK	couronne suédoise	10,1977	SGD	dollar de Singapour	2,0617
CHF	franc suisse	1,5169	KRW	won sud-coréen	1 777,50
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	11,3161
NOK	couronne norvégienne	8,5955	CNY	yuan ren-min-bi chinois	9,7305
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,3320
CZK	couronne tchèque	25,585	IDR	rupiah indonésien	14 326,89
EEK	couronne estonienne	15,6466	MYR	ringgit malais	5,0228
HUF	forint hongrois	271,50	PHP	peso philippin	68,964
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	45,2200
LVL	lats letton	0,6993	THB	baht thaïlandais	48,462
PLN	zloty polonais	4,1520	BRL	real brésilien	2,6194
RON	leu roumain	4,2335	MXN	peso mexicain	18,2733
TRY	lire turque	2,1250	INR	roupie indienne	69,3710

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

Communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre de la directive 2004/108/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique et abrogeant la directive 89/336/CEE

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

(Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la directive)

(2009/C 197/03)

La cessation de la présomption de conformité de la norme «EN 55022:1998 Appareils de traitement de l'information — Caractéristiques des perturbations radioélectriques — Limites et méthodes de mesure [CISPR 22:1997 (modifié)]» et de ses amendements «A1:2000 à l'EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A1:2000)» et «A2:2003 à l'EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A2:2002)», dont la date figure dans la communication de la Commission publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* C 126 du 5 juin 2009, est reportée au 1^{er} octobre 2011.

Communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre de la directive 1999/5/CE du Parlement européen et du Conseil concernant les équipements hertziens et les équipements terminaux de télécommunications et la reconnaissance mutuelle de leur conformité

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

(Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la directive)

(2009/C 197/04)

La cessation de la présomption de conformité de la norme «EN 55022:1998 Appareils de traitement de l'information — Caractéristiques des perturbations radioélectriques — Limites et méthodes de mesure [CISPR 22:1997 (modifié)]» et de ses amendements «A1:2000 à l'EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A1:2000)» et «A2:2003 à l'EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A2:2002)», dont la date figure dans la communication de la Commission publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* C 280 du 4 novembre 2008, est reportée au 1^{er} octobre 2011.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Liste des sociétés spécialisées sur le plan international en matière de contrôle et de surveillance (ci-après dénommées «sociétés de surveillance») agréées par les États membres conformément aux conditions prévues à l'annexe VI du règlement (CE) n° 800/1999

(Cette liste remplace celle publiée au Journal officiel de l'Union européenne C 222 du 30 août 2008, page 14)

(2009/C 197/05)

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Aux termes de l'article 16, paragraphe 1, point b), et paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 800/1999 de la Commission ⁽¹⁾, une société de surveillance agréée par un État membre est habilitée à délivrer des attestations certifiant le déchargement et l'importation des produits agricoles bénéficiant d'une restitution à l'exportation dans un pays tiers ou, au moins, l'arrivée à destination de ces produits dans un pays tiers.

De plus, une société de surveillance agréée et contrôlée par un État membre conformément aux articles 16 bis à 16 septies du règlement (CE) n° 800/1999 ou un organisme officiel d'un État membre est chargée de l'exécution des contrôles prévus à l'article 3 du règlement (CE) n° 639/2003 de la Commission (exigences en matière de bien-être des animaux vivants de l'espèce bovine en cours de transport pour l'octroi de restitutions à l'exportation).

L'agrément et le contrôle des sociétés de surveillance relèvent de la responsabilité des États membres.

L'agrément d'une société de surveillance par un État membre est valable dans tous les États membres. Cela signifie que l'attestation délivrée par une société de surveillance agréée peut être utilisée dans l'ensemble de la Communauté, quel que soit l'État membre dans lequel se trouve le siège de la société de surveillance.

En vue d'informer les exportateurs communautaires de produits agricoles, la Commission publie périodiquement une liste de toutes les sociétés de surveillance agréées par les États membres. **La liste ci-jointe a été mise à jour le 1^{er} juillet 2009.**

2. AVERTISSEMENT

Les services de la Commission attirent l'attention des exportateurs sur les points suivants:

- Le fait qu'une société de surveillance soit mentionnée dans la liste ne garantit pas automatiquement que les attestations qu'elle délivre sont valables. Des preuves supplémentaires peuvent être nécessaires. Il peut également être constaté, a posteriori, que les attestations délivrées ne sont pas exactes,
- À tout moment, une société peut être retirée de la liste. Avant d'opter pour l'une ou l'autre de ces sociétés, il est donc recommandé à l'exportateur de vérifier auprès des autorités nationales [voir l'annexe X du règlement (CE) n° 800/1999] si la société en question est toujours agréée,
- L'exportateur peut obtenir davantage de renseignements sur ces sociétés auprès de l'autorité nationale qui les a agréées.

⁽¹⁾ JO L 102 du 17.4.1999, p. 11. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 671/2004 (JO L 105 du 14.4.2004, p. 5).

ANNEXE

Liste des sociétés de surveillance agréées par les États membres

DANEMARK

Baltic Control Ltd Aarhus ⁽¹⁾
Sindalsvej 42 B
P.O. Box 2199
8240 Risskov
DANMARK
Tel. +45 86216211
Fax +45 86216255
Courriel: baltic@balticcontrol.com

Agrément valable du 21.7.2008 au 20.7.2011

ALLEMAGNE

IPC HORMANN GMBH ⁽¹⁾
Independent Product-Controlling
Ernst-August-Straße 10
29664 Walsrode
DEUTSCHLAND
Tel. +49 516160390
Fax: +49 51616039101
Courriel: ipc@ipc-hormann.com

Agrément valable du 1.4.2009 au 31.3.2012

Argos Control
Warenprüfung GmbH
Gustav-Meyer-Allee 26A
13355 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302830573-0
Fax +49 302830573-16
Courriel: Allgemein@argoscontrol.de

Agrément valable du 1.6.2008 au 31.5.2011

ESPAGNE

Sgs Espanola de Control S.A. ⁽¹⁾
C/ Trespaderne, 29
Edificio Barajas I
(Bº del Aeropuerto)
28042 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913138000
Fax +34 913138080
<http://www.sgs.es>
Courriel: david.perez@sgs.com

Agrément valable du 1.10.2008 au 31.9.2011 [règlement (CE) n° 800/1999] et du 22.12.2008 au 21.12.2011 [règlement (CE) n° 639/2003]

FRANCE

Control Union Inspections France
8 boulevard Ferdinand de Lesseps
B.P. 4077
76022 Rouen
FRANCE
Tel +33 232102100
Fax +33 235718099
Courriel: qufrance@control-union.fr

Agrément valable: agrément venu à expiration; re-agrément actuellement examiné

⁽¹⁾ Cette société a également été agréée pour effectuer des contrôles dans les pays tiers dans le cadre du règlement (CE) n° 639/2003 (bien-être des animaux vivants de l'espèce bovine en cours de transport).

ITALIE

SOCIETA SGS ITALIA SpA
Sede legale: Via Gasparre Gozzi 1/A
20129 Milano MI
ITALIA
Tel. +39 0273931
Fax +39 0270124630
<http://www.sgs.com>

Agrément valable du 14.3.2008 au 13.3.2011

SOCIETA VIGLIENZONE ADRIATICA SpA
Sede legale: Via della Moscova n. 38
20121 Milano MI
ITALIA
<http://www.viglienzone.it>

Filiale di Ravenna: C.ne Piazza d'Armi, 130
48100 Ravenna RA
ITALIA
Tel. +39 0544422242
Fax +39 0544422330
Courriel: controlli@viglienzone.it

Agrément valable du 14.2.2009 au 13.2.2012

SOCIETA BOSSI & C. — TRANSITI SpA
Via D. Fiasella n. 1
16121 Genova GE
ITALIA
Tel. +39 0105716-1
Fax +39 010582346
<http://www.bossi-transiti.it>
Courriel: urveyor@bossi-transiti.it

Agrément valable du 15.6.2007 au 14.6.2010

PAYS-BAS

CONTROL UNION NEDERLAND ⁽¹⁾
Jufferstraat, 9-15
Postbus 22074
3003 DB Rotterdam
NEDERLAND
Tel. +31 102823390
Fax +31 104123967
Courriel: netherlands@controlunion.com

Agrément valable du 1.11.2008 au 31.10.2011

SAYBOLT INTERNATIONAL B.V.
Stoomloggerweg 12
3133 KT Vlaardingen
NEDERLAND
Tel. +31 104609911
Fax +31 104353600
<http://www.saybolt.com>

Agrément valable du 1.2.2007 au 31.1.2010

POLOGNE

J.S. Hamilton Poland Ltd. Sp. z o.o.
Ul. Świętojańska 134
81-404 Gdynia
POLSKA/POLAND
Tel. +48 586607720
Fax +48 586007721
<http://www.hamilton.net.pl>

⁽¹⁾ Cette société a également été agréée pour effectuer des contrôles dans les pays tiers dans le cadre du règlement (CE) n° 639/2003 (bien-être des animaux vivants de l'espèce bovine en cours de transport).

Agrément valable du 3.12.2007 au 3.12.2010

Polcargo International Sp. z o.o.
Ul. Henryka Pobożnego 5
70-900 Szczecin
POLSKA/POLAND
Tel. +48 914340211
Fax +48 914882036
<http://www.polcargo.pl>

Agrément valable du 3.12.2007 au 3.12.2010

SGS Polska Sp. z o.o.
Ul. Bema 83
01-233 Warszawa
POLSKA/POLAND
Tel. +48 223292222
Fax +48 223292220
<http://www.sgs.pl>

Agrément valable du 3.12.2007 au 3.12.2010

FINLANDE

OY LARS KROGIUS AB ⁽¹⁾
Vilhonvuorenkatu 11 B 10
FI-00500 Helsinki
SUOMI/FINLAND
Puhelin +358 947636300
Faksi +358 947636363
<http://www.krogius.com>
Courriel: average.finland@krogius.com

Agrément valable du 15.5.2009 au 14.5.2012

ROYAUME-UNI

ITS TESTING SERVICES LTD (Intertek)
Caleb Brett House
734 London Road
West Thurrock Grays
Essex RM20 3NL
UNITED KINGDOM
Tel. +44 1708680200
Fax +44 1708680262
Courriel: mstokes@caleb-brett.com

Agrément valable du 4.4.2007 au 4.4.2010

⁽¹⁾ L'autorisation de délivrer des attestations accordée à cette société est limitée à la Fédération de Russie, à l'Ukraine et à la République de Bélarus. Pour de plus amples informations, contacter les autorités finlandaises.

Communication de la Commission conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté

Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public

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

(2009/C 197/06)

État membre	Grèce
Liaisons concernées	Athènes–Astypalea Athènes–Ikaria Athènes–Leros Athènes–Milos Thessalonique–Chios Thessalonique–Samos Limnos–Mitilini–Chios–Samos–Rhodes Rhodes–Karpathos–Kasos–Sitia Alexandroupolis–Sitia Aktio–Sitia Athènes–Kithira Athènes–Naxos Athènes–Paros Athènes–Karpathos Athènes–Sitia Athènes–Skiathos Thessalonique–Corfu Rhodes–Kos–Leros–Astypalea Corfu–Aktion–Kefalinia–Zakinthos Athènes–Kalymnos Thessalonique–Kalamata Athènes–Skyros Thessalonique–Skyros Rhodes–Kastelorizo
Durée du marché	1 ^{er} octobre 2009-30 septembre 2013
Date limite de remise des offres	77 jours après la publication de l'avis d'OSP (JO C 131 du 10.6.2009, p. 15)
Adresse à laquelle le texte de l'appel d'offres et l'ensemble des informations et/ou documents pertinents se rapportant à l'appel d'offres et à l'obligation de service public peuvent être obtenus gratuitement	Administration hellénique de l'aviation civile Direction générale des transports aériens Division des transports aériens et des affaires internationales Section II Vas. Georgiou 1 166 04 Elliniko GREECE Tél. +30 2108916149 / 2108916121 Fax +30 2108947132 Intenet: http://www.hcaa.gr

V

(Avis)

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

COMMISSION

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.5598 — Dragados/Pol-Aqua Group)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2009/C 197/07)

1. Le 13 août 2009, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel Dragados S.A. («Dragados», Espagne) appartenant à Actividades de Construcción y Servicios, S.A. («ACS Group», Espagne) acquiert le contrôle de l'ensemble de Przedsiębiorstwo Robót Inżynieryjnych «Pol-Aqua» S.A. («Pol-Aqua Group», Pologne) par offre publique d'achat lancée le 30 juillet 2009.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Dragados: activités de construction et de dragage, travaux de génie civil, concessions dans le secteur des routes et des chemins de fer,
 - Pol-Aqua Group: services de construction relevant du génie civil, traitement de l'eau, routes et oléoducs.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement (CE) n° 139/2004. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301 ou 22967244) ou par courrier, sous la référence COMP/M.5598 — Dragados/Pol-Aqua Group, à l'adresse suivante:

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

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32.

AUTRES ACTES

COMMISSION

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

(2009/C 197/08)

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

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA»

N° CE: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002

AOP (X) IGP ()

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: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino
Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tél. +34 913475394
Télécopieur +34 913475410
Courrier électronique: sgcaae@mapya.es

2. Groupement:

Nom: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga
Adresse: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tél. +34 58632715
Télécopieur +34 58632961
Courrier électronique: chirimoya@crchirimoya.org
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

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

4. Cahier des charges:

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

4.1. *Nom du produit:*

«Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga»

4.2. *Description:*

Fruits du chérимolier (*Annona Cherimola* Mill.), à la peau de type «Impressa», provenant de la variété locale «Fino de Jete» destiné à être consommé en l'état.

Les caractéristiques du produit sont celles propres à la variété «Fino de Jete», modulées par l'influence du milieu géographique, la côte tropicale de Grenade-Malaga.

- Fruits recouverts d'une peau formée d'écaillés lisses ou légèrement concaves au niveau des arêtes au stade optimal de récolte, ronds ou ovoïdes, en forme de cœur ou de rein, à tendance symétrique par rapport à l'axe pédonculaire.
- Couleur du fruit: vert clair au stade optimal de récolte.
- Peau relativement épaisse.
- Graines enserrées dans les carpelles, de sorte qu'elles ne se détachent pas facilement.
- Saveur douce intense mais équilibrée par le goût acidulé; teneur en sucres solubles supérieure à 17° Brix.
- Au moment de la récolte, la pulpe est de couleur blanche ou blanc ivoire.

En ce qui concerne les catégories et les tolérances, il convient de se conformer aux dispositions de la norme de qualité applicable aux chérимoles. Seules sont protégées par l'appellation d'origine, les chérимoles appartenant aux catégories «Extra» et «I».

4.3. *Aire géographique:*

L'aire de production, de conditionnement et d'emballage des chérимoles protégées par l'appellation d'origine «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga» est constituée par les terrains situés dans la région naturelle du même nom et qui correspondent aux territoires des communes suivantes:

Pour la province de Grenade: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentejé, Jete et Almuñécar.

Pour la province de Malaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo et Vélez-Málaga.

Le conditionnement et l'emballage de la chérимole dans l'aire géographique se justifie par le fait que ce fruit, très délicat et périssable, présente une peau très sensible à la formation de taches brunâtres sous l'effet de dégâts mécaniques (frictions, coups, etc.). Le produit doit être manipulé avec le plus grand soin entre le moment de la récolte sur l'arbre et celui de son conditionnement dans les entrepôts, ces opérations devant se dérouler dans un délai maximal de 24 heures. Il est absolument interdit de reconditionner le fruit et/ou de procéder à une seconde manipulation.

4.4. *Preuve de l'origine:*

Des éléments essentiels garantissent l'origine et la qualité du produit. Il s'agit, en l'occurrence, des processus suivants:

- Les chérимoles de la variété autorisée proviennent de plantations enregistrées situées dans l'aire de production,
- Les méthodes de culture utilisées dans les plantations enregistrées sont celles établies dans le cahier des charges, lesquelles sont contrôlées pour en garantir le respect,
- Le produit est transporté et stocké dans des centres de traitement des fruits et légumes enregistrés, situés dans l'aire de production, dans des conditions qui assurent sa conservation optimale,

- Le conditionnement, l'emballage, la présentation, l'expédition et la conservation des chérimoles sont contrôlés par le Conseil régulateur,
- Des analyses physicochimiques et organoleptiques sont effectuées régulièrement pour garantir la qualité des fruits,
- Seules les chérimoles qui satisfont à tous les contrôles prévus sont emballées et commercialisées avec la garantie d'origine, avalisée par la contre-étiquette numérotée du Conseil régulateur. Le Conseil régulateur délivre à l'entreprise chargée de la commercialisation le nombre de contre-étiquettes ainsi que le nombre d'emballages correspondant au volume de produit livré par l'agriculteur au centre de conditionnement et d'emballage du produit certifié concerné.

4.5. Méthode d'obtention:

La culture du chérimolier débute, comme pour tout autre arbre fruitier, par la plantation. Celle-ci commence avec une greffe-bouture. Le matériel végétal greffé correspond à la variété traditionnellement implantée dans la région, à savoir la variété «Fino de Jete».

La densité de plantation habituelle dans la région est comprise entre 160 et 200 arbres par hectare.

La taille de formation s'effectue au cours des trois ou quatre premières années de vie de l'arbre. Une fois que le chérimolier est entré en production, c'est-à-dire à partir de la cinquième année, on procède à la taille de fructification, laquelle sera déterminante pour établir l'indice de production de la plante. La fin de l'hiver est le meilleur moment pour la taille.

La technique de pollinisation manuelle vient compléter la pollinisation naturelle dans les zones de la côte tropicale de Grenade-Malaga où la pollinisation naturelle est irrégulière ou insuffisante.

Si le chérimolier est difficile à féconder, il présente en revanche l'avantage d'être résistant aux ravageurs. Le ravageur principal du chérimolier est la dénommée «mouche des fruits» ou «mouche de Méditerranée» (*Ceratitis Capitata* Wied), les cochenilles (*Coccus hesperidum* et *Pseudococcus citri*) constituant une autre catégorie de ravageurs, cependant moins nuisible. La lutte contre les ravageurs prévoit également l'utilisation d'insecticides autorisés.

Parmi les maladies fréquentes figurent les pourritures du collet et des racines principales, sous l'effet essentiellement d'*Armillaria mellea* et *Rosellina necatrix*, du fait d'un excès d'humidité au pied de l'arbre. Il est donc conseillé de découvrir le collet et les racines principales en grattant la partie pourrie jusqu'à atteindre le bois sain et de les désinfecter avec un fongicide autorisé.

Au début du printemps, il est habituel de labourer la plantation de chérimoliers sur une profondeur de quinze centimètres.

La quantité d'engrais est fonction d'une série de facteurs comme la fertilité du sol, le système d'irrigation, le porte-greffe, l'âge de l'arbre et, tout particulièrement, les prévisions en matière de récolte.

Deux systèmes d'irrigation bien différenciés sont utilisés dans la région suivant que la plantation est située sur un versant (irrigation localisée) ou dans le fond de la vallée (irrigation par ruissellement naturel).

La récolte du produit se fait entièrement à la main. Après la récolte, la manipulation et le transport des chérimoles vers les centres de conditionnement et d'emballage s'effectuent avec tout le soin nécessaire pour assurer la préservation des caractéristiques du fruit.

Une fois réceptionnés dans les centres de conditionnement et d'emballage agréés, les fruits sont classés par catégorie.

Le produit doit être manipulé avec le plus grand soin entre le moment de la récolte sur l'arbre et celui de son conditionnement dans les entrepôts, ces opérations devant se dérouler dans un délai maximal de 24 heures. Il est absolument interdit de reconditionner le fruit et/ou de procéder à une seconde manipulation.

4.6. Lien:

La variété «Fino de Jete» est le résultat d'un processus de sélection naturelle assistée sur une espèce ramenée du continent américain au XVIII^e siècle. Elle n'est cultivée actuellement que sur la «Costa tropical de Granada-Malaga».

Parmi les éléments ayant conduit les agriculteurs de la région à sélectionner cette variété, il convient de citer: son rendement élevé et régulier tout au long des années, imputable en grande partie à sa parfaite adaptation biologique au milieu, sa couleur de peau vert pâle, due en partie aux méthodes culturales, à la densité élevée de plantation, aux pratiques de taille et au relief escarpé et encaissé des vallées intertropicales qui protègent au maximum les fruits du soleil.

Par ailleurs, la peau en écailles imprimées (type Impresa), plus épaisse que celle des autres variétés, facilite sa manipulation et son transport en réduisant la sensibilité du fruit aux dégâts mécaniques. En ce qui concerne l'aspect organoleptique, son goût équilibré entre le sucré et l'acidulé, nuancé par les conditions climatiques de la région et le mûrissement des fruits en été, époque des plus fortes chaleurs annuelles, permettent l'obtention de fruits à la teneur en sucres solubles plus élevée. Cela est la conséquence de la localisation de la zone de production à une latitude qui correspond à la zone tempérée de la planète, à la différence des principales zones de production au niveau mondial où la fructification a lieu tout au long de l'année, en raison de leur situation proche des tropiques voire de l'équateur.

L'ensemble de ces pratiques explique que la variété «Fino de Jete» se comporte comme un écotype parfaitement adapté aux conditions subtropicales particulières de la zone de production de cette appellation d'origine.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga»
Adresse: Av. Juan Carlos I, Ed. Estación, Apdo. de Correos 648
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tél. +34 958635865
Télécopieur +34 958639201
Courrier électronique: chirimoya@crchirimoya.org

Le Conseil régulateur de l'appellation d'origine «Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga» répond à la norme EN 45011 conformément à la réglementation en vigueur.

4.8. Étiquetage:

Les étiquettes commerciales, propres à chaque entreprise enregistrée, doivent être approuvées par le Conseil régulateur. Elles doivent obligatoirement porter la mention: Appellation d'origine «Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga».

Chaque type d'emballage utilisé pour l'expédition des chérimoles protégées par l'appellation d'origine doit être muni de contre-étiquettes numérotées, délivrées par le Conseil régulateur. Celles-ci doivent être apposées dans l'entrepôt enregistré, de manière à empêcher toute réutilisation éventuelle desdites étiquettes.

Les contre-étiquettes numérotées sont utilisées tant pour la catégorie «Extra» que pour la catégorie «I».

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

(2009/C 197/09)

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

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«COLLINE PONTINE»

N° CE: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005

AOP (X) IGP ()

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: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresse: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tél. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
Courriel: sacco7@politicheagricole.it

2. Groupement:

Nom: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina
Adresse: Via Don Minzoni
04100 Latina LT
ITALIA
Tél. +39 0773668957
Fax +39 0773668957
Courriel: aspollatina@libero.it
Composition: Producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.5. — Matières grasses — Huile d'olive vierge extra

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom:

«Colline Pontine»

4.2. Description:

Huile d'olive vierge extra présentant les caractéristiques physiques et chimiques suivantes:

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Acidité totale exprimée en acide oléique inférieure ou égale à 0,6 g pour 100 g d'huile

Indice de peroxydes égal ou inférieur à 12

Polyphénols totaux supérieurs à 100 mg/kg

Acide oléique égal ou supérieur à 72 %

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES: couleur allant du vert intense au jaune, avec des reflets dorés.

La couleur est fonction de la période de cueillette des olives de la variété «Itrana» qui, grâce à la maturation «progressive», peut débiter en novembre et se prolonger jusqu'au 31 janvier de l'année suivante. Cette caractéristique, propre à la variété, permet aux producteurs et aux transformateurs de l'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine» de programmer la récolte des olives en fonction des différents facteurs saisonniers (conditions climatiques, quantité des productions des oliveraies).

Au nez, l'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine» se caractérise par la présence d'un arôme fruité, moyen à intense, d'olive verte, avec un arrière-goût d'amande, une note originale d'herbe et un arôme typique de tomate (verte). Les notes amères et piquantes sont légères à moyennes.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	MÉDIANE
Défauts	0
Fruité d'olive	4-7
Amer	3-5
Piquant	3-5
Tomate	3-6

L'huile d'olive vierge extra d'A.O.P. «Colline Pontine» doit être obtenue exclusivement à partir des variétés d'olive suivantes:

- «Itrana» 50 à 100 %,
- «Frantoio» et «Leccino», jusqu'à 50 %,
- autres variétés, jusqu'à maximum 10 %.

4.3. Aire géographique:

L'aire de production de l'appellation d'origine protégée «Colline Pontine» couvre le territoire administratif de quelques communes de la province de Latina, dans la région du Latium, et plus précisément:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Rocca-gorga, Rocca Massima, Rocca-secca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

4.4. Preuve de l'origine:

Chaque étape du processus de production doit être contrôlée au moyen d'une description précise des produits à l'entrée et à la sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription des parcelles cadastrales cultivées, des oléiculteurs, des presseurs et des embouteilleurs dans les registres prévus à cet effet et gérés par l'organisme de contrôle, de même que la déclaration des quantités produites à l'organisme de contrôle, permettent de garantir la traçabilité du produit. Toutes les personnes, physiques et morales, inscrites dans les registres en question, sont soumises au contrôle des organismes de contrôle, comme le prévoient le cahier des charges et le programme de contrôle correspondant.

4.5. Méthode d'obtention:

Le cahier des charges prévoit notamment, en ce qui concerne la gestion du sol, que des travaux mécaniques superficiels sont effectués. Ces travaux sont également utiles pour l'élimination des mauvaises herbes. La pratique de l'engazonnement est autorisée. Le désherbage chimique est autorisé. La lutte contre les ravageurs doit être effectuée selon les modalités de la lutte antiparasitaire destinée à réduire au minimum, voire à éliminer, les résidus d'antiparasites présents sur les olives. La production ne peut dépasser 100 kg par olivier. La récolte des olives doit être effectuée manuellement ou mécaniquement, à condition que les drupes ne soient pas laissées sur le terrain pendant l'opération. Il convient dans tous les cas d'utiliser des filets et il est interdit de ramasser les olives tombées naturellement. La récolte commence dès le début de la véraison et prend fin le 31 janvier. L'utilisation de produits chimiques qui provoquent ou facilitent l'abscission des fruits est interdite. Le transport des olives doit avoir lieu dans des conteneurs ajourés, lavables. L'utilisation de conteneurs en acier inoxydable ou en tout autre matériau, lavables et convenant à un usage alimentaire, est autorisée à condition que la transformation des olives qu'ils contiennent ait lieu le jour même. Dans tous les cas, les olives cueillies doivent être pressées dans les 48 heures suivant la récolte. L'utilisation de coadjuvants chimiques et/ou biologiques et de coadjuvants mécaniques (talç) est totalement interdite et seuls les processus mécaniques et physiques permettant de produire des huiles reproduisant le plus fidèlement possible les caractéristiques propres des olives sont admis pour l'extraction. Les olives doivent être soumises à une défoliation et un lavage en vue d'éliminer les éventuels résidus d'antiparasites ou de

substances étrangères. Pour l'extraction de l'huile, seuls sont autorisés les procédés mécaniques et physiques qui permettent d'obtenir des huiles présentant les caractéristiques spécifiques originales des fruits. Pour le broyage, la pâte d'olives doit atteindre une température maximale de 33 °C et ce procédé doit être effectué pendant une durée maximale de 50 minutes. La méthode de transformation connue sous le nom de «repassage» est interdite. Le recours à des produits exerçant une action chimique ou biologique et l'utilisation de talc dans le cadre du processus d'extraction sont également interdits. Le rendement en huile ne peut dépasser 27 % du poids des olives. La production de l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine» par des méthodes biologiques est autorisée. Les récipients dans lesquels l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine» est conditionnée aux fins de sa mise à la consommation doivent être en verre teinté, en céramique ou en métal inoxydable. Leurs composants doivent satisfaire à la législation en vigueur. Ces récipients doivent de même être pourvus de l'étiquette ci-après décrite et leur capacité ne peut dépasser 5 litres. L'huile peut également être conditionnée dans des sachets à usage unique, en laminé métallique en aluminium ou en tout autre matériau synthétique autorisé par la loi, d'une contenance de 10 ml, et affichant les dispositions prévues par la législation en vigueur ainsi qu'une numérotation progressive attribuée par l'organisme de contrôle. La culture des olives, de même que l'extraction et la mise en bouteille de l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine», doivent avoir lieu au sein de l'aire de production délimitée au point 4.3, de manière à réduire les risques de détérioration et de dégradation de la qualité organoleptique pendant les phases intervenant entre l'extraction, le stockage et la certification de l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine». Les risques de détérioration de la qualité du produit, provoqués par sa possible exposition à la lumière, à la chaleur, à l'oxygène de l'atmosphère, augmentent sensiblement en cas de transport du produit en dehors de l'aire de production.

4.6. Lien:

L'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine» possède des particularités et propriétés typiques liées au territoire et plus encore à l'espèce «Itrana», qui ne connaît nulle part ailleurs une diffusion aussi importante. Quand elle est cultivée dans l'aire de production délimitée au point 4.3, cette variété présente des caractéristiques qualitatives spécifiques, qui confèrent à l'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine» un goût organoleptique «prononcé» et «particulier».

L'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine» peut être qualifiée d'«équilibrée». Elle doit cet équilibre à une synergie exceptionnelle, favorable non seulement à sa qualification, mais aussi à l'homogénéité de ses caractéristiques. C'est la raison pour laquelle elle est appréciée par une large palette de consommateurs.

Dans l'aire de production délimitée au point 4.3, les terrains sont généralement constitués de bancs de calcaire, le plus souvent compacts, appartenant, d'un point de vue géologique, au crétacé supérieur. Ces terrains, qui présentent souvent de faibles couches arables, sont très perméables et arides pendant une longue période de l'année. Le climat de type méditerranéen est caractérisé par des températures hivernales douces, descendant rarement sous zéro degré. L'oléiculture est prédominante dans la région de collines de la province de Pontina, sur une bande presque continue s'étendant du territoire de Rocca Massima et Cori en direction du sud-est, jusqu'aux communes de Minturno et Castelforte, aux confins de la province napolitaine.

La variété «Itrana», également appelée «Oliva di Gaeta», «Trana», «Oliva Grossa» ou «Cicerone», exerce une prédominance absolue dans l'aire de production de l'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine», où elle représente à elle seule 70 % des cultures. Il existe entre la variété «Itrana» et le territoire délimité au point 4.3 un lien particulier et original. Son autre appellation, «Oliva di Gaeta», indique l'origine plus ancienne de la culture de cette espèce qui s'est ensuite diffusée du territoire de Gaeta, Itri et Formia à l'État pontifical romain, avant de s'étendre à toute la région des collines et des montagnes de la province de Pontina. La diffusion constante de la variété «Itrana» sur le territoire est ainsi le résultat de siècles de culture de l'olive. Du fait de l'utilisation très appréciée depuis plusieurs siècles déjà d'une partie du produit (olive de Gaeta) de cette espèce comme olive de table, l'Itrana est également classée comme olive de table. En réalité, d'un point de vue agronomique, du fait principalement de la véraison progressive, la récolte des olives est très tardive.

Le terrain, la déclivité dominante, le climat et la composition variétale contribuent à déterminer les caractéristiques principales de l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine»: équilibre et harmonie. En effet, quand elle est cultivée dans d'autres aires de production italiennes, la variété «Itrana» fournit un produit dont la composition acide et la quantité de polyphénols sont modifiées, de même que les caractéristiques relatives de l'amertume et du piquant, comme le confirment de récentes études effectuées par la région du Latium, Arsial Lazio, ISOL (Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto), et par l'Università degli Studi di Roma «La Sapienza» dans le cadre du Programme régional pour l'amélioration de la qualité oléique, un programme financé par l'Union européenne — au sens du règlement (CE) n° 2407/2001.

L'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine» possède un goût fruité et herbacé plus ou moins intense, avec une perception bien dosée et équilibrée de l'amertume et du piquant, et une perception unique de l'arôme de «tomate verte», que l'on ne retrouve dans aucun autre territoire, limitrophe ou non.

La preuve de ces caractéristiques est apportée par les récompenses nationales et internationales les plus importantes en matière de qualité, celles-ci remontant à 1872, ainsi que par les nombreux documents historiques existants, et par les conditions pédoclimatiques et variétales qui la rendent unique du point de vue de l'harmonie de ses caractéristiques organoleptiques. Dans la province de Pontina, mais aussi et surtout dans les oliveraies de la bande des collines piémontaises où se situe l'aire de production, l'oléiculture est profondément liée au tissu social. Elle a d'ailleurs conditionné pendant des siècles le développement du territoire et, en conséquence, la vie des populations qui se sont succédé dans le temps, influençant l'économie de la région, basée presque exclusivement sur la production oléicole. Le climat est doux et favorable à l'olivier. Les terrains délimités dans l'aire de production sont montagneux ou composés de piémonts, et comprennent des terrains allant de rocheux à caillouteux ou meubles, et dépendants du système orographique des monts Lepini, Ausoni et Aurunci. Les sols se caractérisent par une déclivité et une exposition sud-sud-ouest, en direction de la mer. Le système orographique constitue une terrasse inclinée en direction de la mer, sur une distance d'une bonne centaine de kilomètres. Il s'agit de ce fait de l'un des territoires les plus vastes d'Italie sur le plan de l'homogénéité et des conditions géographiques. Les oliveraies se distinguent depuis des siècles par la forte présence de la variété «Itrana», présente dans tout le Latium, mais dans des proportions aussi importantes uniquement dans la province de Latina (dans les oliveraies de la commune de Sonnino, la variété «Itrana» constitue 90 % du patrimoine végétal existant). Les arbres s'y développent fort bien, même si l'environnement pédologique est peu favorable du fait de la présence de fortes dénivellations.

L'Église, qui s'est pleinement consacrée à la question des marais, a également octroyé, par un édit aujourd'hui conservé aux archives historiques de Latina, une prime de dix «scudi» par 100 plants d'olivier plantés. En 1786, 48 901 hectares d'oliviers furent ainsi plantés. Le cadastre du XVIII^e siècle confirme lui aussi la diffusion importante de l'oléiculture. L'État italien a toujours valorisé l'oléiculture locale, en la défendant contre les vicissitudes commerciales et en veillant à la présence du produit à de nombreuses expositions. Durant les travaux d'assèchement des zones marécageuses, l'huile produite sur le territoire de l'aire de production a continué à être valorisée grâce à la participation à des expositions et événements internationaux, tandis qu'en période d'autarcie, en dépit de l'absence d'échanges internationaux, une politique d'investissement dans l'oléiculture, reposant sur les techniques les plus récentes alors enseignées par les Chaires ambulantes d'agriculture, a été mise en œuvre.

4.7. Structure de contrôle:

L'organisme de contrôle désigné est un organisme privé.

Nom: 3A-PTA
Adresse: Fraz. Pantalla
06050 Todi PG
ITALIA
Tél. +39 07589572224
Fax +39 0758957257
Courriel: certificazione@parco3a.org,
Internet: <http://www.parco3a.org>

4.8. Étiquetage:

Tous les récipients doivent être pourvus d'un système d'ouverture qui perd son intégrité après la première utilisation. Le nom de l'appellation d'origine protégée «Colline Pontine» doit figurer en caractères majuscules indélébiles, dans une couleur contrastant fortement avec celle de l'étiquette et permettant une distinction nette avec l'ensemble des indications figurant sur l'étiquette proprement dite. L'étiquette doit comporter la mention «Colline Pontine», dans un caractère plus grand que tous les autres caractères utilisés sur l'étiquette et la contre-étiquette. La mention «D.O.P. denominazione d'origine protetta» doit figurer juste en dessous de l'indication géographique «Colline Pontine», dans un caractère de la même taille que celui du nom ci-dessus. L'utilisation véridique de noms, de raisons sociales, de marques privées est autorisée pour autant qu'ils n'aient pas de signification laudative et qu'ils ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur. L'utilisation de noms d'exploitations, de domaines, de fermes, et leur localisation territoriale, ainsi que la référence au conditionnement dans l'exploitation ou le groupement d'entreprises d'oléiculture situés sur le territoire de l'aire de production, sont autorisées uniquement si le produit a été obtenu exclusivement à partir d'olives récoltées dans les oliveraies de l'exploitation. L'année de production des olives doit obligatoirement être indiquée sur l'étiquette. La mention, sur l'étiquette, de la production de l'huile suivant une méthode

biologique est autorisée. Le logo de l'appellation «Colline Pontine», dont les caractéristiques et les indices colorimétriques sont décrits de manière détaillée au cahier des charges, est composé de la perspective de trois colonnes doriennes, de couleur jaune, et d'un rameau d'olivier, de couleur gris-vert, plus grand que les colonnes et suspendu au-dessus de celles-ci, avec dans le fond, des collines, le tout étant entouré d'un double cercle dans lequel figure l'appellation «Colline Pontine». La symbolique renvoie aux sociétés préromaines et à la séquence des trois complexes orographiques Lepini, Ausoni et Aurunci. Le logo peut être séparé de l'étiquette mais doit figurer sur le même côté que celle-ci.



AVIS

Le 21 août 2009 paraîtra, dans le *Journal officiel de l'Union européenne* C 197 A, le «Catalogue commun des variétés des espèces de légumes — Cinquième complément à la vingt-septième édition intégrale».

Pour les abonnés, l'obtention de ce numéro du Journal officiel est gratuite à concurrence du nombre et de la (des) version(s) linguistique(s) de leur(s) abonnement(s). Ils sont priés de retourner le bon de commande ci-dessous, dûment rempli avec indication de leur numéro «matricule d'abonnement» (code apparaissant à gauche de chaque étiquette et commençant par: O/...). La gratuité et la disponibilité sont assurées pendant un an à compter de la date de parution du Journal officiel concerné.

Les intéressés non abonnés peuvent commander contre paiement ce numéro du Journal officiel auprès d'un de nos bureaux de vente (voir http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm).

Le Journal officiel — comme l'ensemble des Journaux officiels (L, C, CA, CE) — peut être consulté gratuitement sur le site internet: <http://eur-lex.europa.eu>

BON DE COMMANDE

**Office des publications de
l'Union européenne**
Service «Abonnements»
2, rue Mercier
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG
Fax +352 2929-42752

Mon numéro de matricule est le suivant: O/... .

Veillez me faire parvenir l'(les ...) exemplaire(s) gratuit(s) du **Journal officiel C 197 A/2009**, au(x)quel(s) mon (mes) abonnement(s) me donne(nt) droit.

Nom:

Adresse:

.....

Date: Signature:

Prix d'abonnement 2009 (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	1 000 EUR par an (*)
Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par mois (*)
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	700 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	70 EUR par mois
Journal officiel de l'UE, série C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	400 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	40 EUR par mois
Journal officiel de l'UE, séries L + C, CD-ROM mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	500 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	360 EUR par an (= 30 EUR par mois)
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

(*) Vente au numéro: — jusqu'à 32 pages: 6 EUR
— de 33 à 64 pages: 12 EUR
— au-delà de 64 pages: prix fixé cas par cas

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*.

Ventes et abonnements

Les publications payantes éditées par l'Office des publications 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>