

Journal officiel

de l'Union européenne

C 185



Édition
de langue française

Communications et informations

54^e année

25 juin 2011

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
-----------------------------	----------	------

II *Communications*

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

Commission européenne

2011/C 185/01	Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne	1
---------------	--	---

IV *Informations*

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

Commission européenne

2011/C 185/02	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

2011/C 185/03	Communication de la Commission dans le cadre de la mise en oeuvre de la directive 98/79/CE du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 1998 relative aux dispositifs médicaux de diagnostic in vitro ⁽¹⁾ (<i>Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la directive</i>)	3
---------------	---	---

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Banque européenne d'investissement

2011/C 185/04	Appel à propositions — La Banque européenne d'investissement propose trois nouvelles bourses au titre de son programme EIBURS, volet de l'Action conjointe BEI-Universités en faveur de la recherche	7
---------------	--	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2011/C 185/05	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	10
2011/C 185/06	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	14
2011/C 185/07	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	18



II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne

(2011/C 185/01)

Conformément à l'article 9, paragraphe 1, point a), deuxième tiret, du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun ⁽¹⁾, à compter du 1^{er} juillet 2011, les notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne ⁽²⁾ sont modifiées comme suit:

À la page 342:

la note explicative relative au code NC 8521 90 00 est supprimée.

À la page 347:

les notes explicatives relatives aux codes NC 8528 71 13, 8528 71 19 et 8528 71 90 sont supprimées.

⁽¹⁾ JO L 256 du 7.9.1987, p. 1.

⁽²⁾ JO C 137 du 6.5.2011, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

24 juin 2011

(2011/C 185/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,4220	AUD	dollar australien	1,3473
JPY	yen japonais	114,06	CAD	dollar canadien	1,3961
DKK	couronne danoise	7,4587	HKD	dollar de Hong Kong	11,0767
GBP	livre sterling	0,88855	NZD	dollar néo-zélandais	1,7482
SEK	couronne suédoise	9,1802	SGD	dollar de Singapour	1,7597
CHF	franc suisse	1,1902	KRW	won sud-coréen	1 534,15
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	9,7683
NOK	couronne norvégienne	7,7825	CNY	yuan ren-min-bi chinois	9,2059
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,3740
CZK	couronne tchèque	24,378	IDR	rupiah indonésien	12 232,84
HUF	forint hongrois	269,50	MYR	ringgit malais	4,3300
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	61,765
LVL	lats letton	0,7093	RUB	rouble russe	40,1300
PLN	zloty polonais	3,9919	THB	baht thaïlandais	43,627
RON	leu roumain	4,2240	BRL	real brésilien	2,2707
TRY	lire turque	2,3207	MXN	peso mexicain	16,8867
			INR	roupie indienne	63,9830

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

Communication de la Commission dans le cadre de la mise en oeuvre de la directive 98/79/CE du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 1998 relative aux dispositifs médicaux de diagnostic in vitro

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

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

(2011/C 185/03)

OEN ⁽¹⁾	Référence et titre de la norme harmonisée (et document de référence)	Première publication JO	Référence de la norme remplacée	Date de cessation de la présomption de conformité de la norme remplacée Note 1
CEN	EN 556-1:2001 Stérilisation des dispositifs médicaux - Exigences relatives aux dispositifs médicaux en vue d'obtenir l'étiquetage STERILE - Partie 1: Exigences relatives aux dispositifs médicaux stérilisés au stade terminal	31.7.2002	EN 556:1994 + A1:1998 Note 2.1	Date dépassée (30.4.2002)
	EN 556-1:2001/AC:2006	15.11.2006		
CEN	EN 556-2:2003 Stérilisation des dispositifs médicaux - Exigences relatives aux dispositifs médicaux en vue d'obtenir l'étiquetage «STERILE» - Partie 2: Exigences pour les dispositifs médicaux préparés aseptiquement	9.8.2007		
CEN	EN 980:2008 Symboles utilisés pour l'étiquetage des dispositifs médicaux	23.7.2008	EN 980:2003 Note 2.1	Date dépassée (31.5.2010)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Stérilisation des dispositifs médicaux - Méthodes microbiologiques - Partie 2: Contrôles de stérilité pratiqués au moment de la définition, de la validation et de la maintenance d'un procédé de stérilisation (ISO 11737-2:2009)	7.7.2010		
CEN	EN 12322:1999 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Milieux de culture de microbiologie - Critères de performance des milieux de culture	9.10.1999		
	EN 12322:1999/A1:2001	31.7.2002	Note 3	Date dépassée (30.4.2002)
CEN	EN ISO 13485:2003 Dispositifs médicaux - Systèmes de management de la qualité - Exigences à des fins réglementaires (ISO 13485:2003)	2.4.2004	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 Note 2.1	Date dépassée (31.7.2009)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	7.7.2010		
CEN	EN 13532:2002 Exigences générales relatives aux dispositifs médicaux de diagnostic in vitro pour auto-test	17.12.2002		
CEN	EN 13612:2002 Evaluation des performances des dispositifs médicaux de diagnostic in vitro	17.12.2002		
	EN 13612:2002/AC:2002	2.12.2009		
CEN	EN 13640:2002 Essais de stabilité des réactifs de diagnostic in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13641:2002 Élimination ou réduction du risque d'infection relatif aux réactifs de diagnostic in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13975:2003 Procédures d'échantillonnage utilisées pour l'acceptation des essais des dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Aspects statistiques	21.11.2003		

OEN (1)	Référence et titre de la norme harmonisée (et document de référence)	Première publication JO	Référence de la norme remplacée	Date de cessation de la présomption de conformité de la norme remplacée Note 1
CEN	EN 14136:2004 Utilisation des programmes d'évaluation externe de la qualité dans l'évaluation de la performance des procédures de diagnostic in vitro	15.11.2006		
CEN	EN 14254:2004 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Récipients à usage unique pour prélèvement humains non sanguins	28.4.2005		
CEN	EN 14820:2004 Récipients à usage unique pour prélèvements de sang veineux humain	28.4.2005		
CEN	EN ISO 14937:2009 Stérilisation des produits de santé - Exigences générales pour la caractérisation d'un agent stérilisant et pour la mise au point, la validation et la vérification de routine d'un processus de stérilisation pour dispositifs médicaux (ISO 14937:2009)	7.7.2010	EN ISO 14937:2000 Note 2.1	Date dépassée (30.4.2010)
CEN	EN ISO 14971:2009 Dispositifs médicaux - Application de la gestion des risques aux dispositifs médicaux (ISO 14971:2007, Version corrigée de 2007-10-01)	7.7.2010	EN ISO 14971:2007 Note 2.1	Date dépassée (21.3.2010)
CEN	EN ISO 15193:2009 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Mesurage des grandeurs dans des échantillons d'origine biologique - Exigences relatives au contenu et à la présentation des procédures de mesure de référence (ISO 15193:2009, version corrigée 2009-09-15 inclus)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15194:2009 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Mesurage des grandeurs dans les échantillons d'origine biologique - Exigences relatives aux matériaux de référence certifiés et au contenu de la documentation associée (ISO 15194:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15197:2003 Systèmes d'essais de diagnostic in vitro - Exigences relatives aux systèmes d'autosurveillance de la glycémie destinés à la prise en charge du diabète sucré (ISO 15197:2003)	28.4.2005		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2.12.2009		
CEN	EN ISO 17511:2003 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Mesurage des grandeurs dans des échantillons d'origine biologique - Traçabilité métrologique des valeurs attribuées aux agents d'étalonnage et aux matériaux de contrôle (ISO 17511:2003)	28.4.2005		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Informations fournies par le fabricant (étiquetage) - Partie 1: Termes, définitions et exigences générales (ISO 18113-1:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Informations fournies par le fabricant (étiquetage) - Partie 2: Réactifs de diagnostic in vitro à usage professionnel (ISO 18113-2:2009)	7.7.2010	EN 375:2001 Note 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-3:2009 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Informations fournies par le fabricant (étiquetage) - Partie 3: Instruments de diagnostic in vitro à usage professionnel (ISO 18113-3:2009)	7.7.2010	EN 591:2001 Note 2.1	31.12.2012

OEN ⁽¹⁾	Référence et titre de la norme harmonisée (et document de référence)	Première publication JO	Référence de la norme remplacée	Date de cessation de la présomption de conformité de la norme remplacée Note 1
CEN	EN ISO 18113-4:2009 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Informations fournies par le fabricant (étiquetage) - Partie 4: Réactifs de diagnostic in vitro pour auto-tests (ISO 18113-4:2009)	7.7.2010	EN 376:2002 Note 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-5:2009 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Informations fournies par le fabricant (étiquetage) - Partie 5: Instruments de diagnostic in vitro pour auto-tests (ISO 18113-5:2009)	7.7.2010	EN 592:2002 Note 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18153:2003 Dispositifs médicaux de diagnostic in vitro - Mesurage des grandeurs dans des échantillons d'origine biologique - Traçabilité métrologique des valeurs de concentration catalytique des enzymes attribuées aux agents d'étalonnage et aux matériaux de contrôle (ISO 18153:2003)	21.11.2003		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Systèmes d'essais en laboratoire et de diagnostic in vitro - Sensibilité in vitro des agents infectieux et évaluation des performances des dispositifs pour antibiogrammes - Partie 1: Méthode de référence pour la détermination de la sensibilité in vitro aux agents microbiens des bactéries aérobies à croissance rapide impliquées dans les maladies infectieuses (ISO 20776-1:2006)	9.8.2007		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Règles de sécurité pour appareils électriques de mesure, de régulation et de laboratoire Partie 2-101: Prescriptions particulières pour les appareils médicaux de diagnostic in vitro (DIV) IEC 61010-2-101:2002 (Modifié)	17.12.2002		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Matériel électrique de mesure, de commande et de laboratoire - Exigences relatives à la CEM Partie 2- 6: Exigences particulières - Matériel médical de diagnostic in vitro (IVD) IEC 61326-2-6:2005	27.11.2008		
Cenelec	EN 62304:2006 Logiciels de dispositifs médicaux - Processus du cycle de vie du logiciel IEC 62304:2006	27.11.2008		
	EN 62304:2006/AC:2008	18.1.2011		
Cenelec	EN 62366:2008 Dispositifs médicaux - Application de l'ingénierie de l'aptitude à l'utilisation aux dispositifs médicaux IEC 62366:2007	27.11.2008		

(¹) OEN: Organisme européen de Normalisation:

- CEN: Avenue Marnix 17, 1000, Bruxelles, BELGIQUE, Tél. +32 25500811; fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>)
- Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000, Bruxelles, BELGIQUE, Tél. +32 25196871; fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>)
- ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tél. +33 492944200; fax +33 493654716, (<http://www.etsi.eu>)

Note 1: D'une façon générale, la date de la cessation de la présomption de conformité sera la date du retrait («dow») fixée par l'organisme européen de normalisation. L'attention des utilisateurs de ces normes est cependant attirée sur le fait qu'il peut en être autrement dans certains cas exceptionnels.

Note 2.1: La nouvelle norme (ou la norme modifiée) a le même champ d'application que la norme remplacée. A la date précisée, la norme remplacée cesse de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles de la directive.

Note 2.2: La nouvelle norme a un champ d'application plus large que les normes remplacées. A la date précisée, les normes remplacées cessent de fournir la présomption de conformité aux exigences essentielles de la directive.

Note 2.3: La nouvelle norme a un champ d'application plus étroit que la norme remplacée. A la date précisée, la norme (partiellement) remplacée cesse de fournir la présomption de conformité aux exigences essentielles de la directive pour les produits qui relèvent du champ d'application de la nouvelle norme. La présomption de conformité aux exigences essentielles de la directive pour les produits qui relèvent toujours du champ d'application de la norme (partiellement) remplacée, mais qui ne relèvent pas du champ d'application de la nouvelle norme, reste inchangée.

Note 3: Dans le cas d'amendements, la norme de référence est EN CCCC:YYYY, ses amendements précédents le cas échéant et le nouvel amendement cité. La norme remplacée (colonne 3) est constituée dès lors de la norme EN CCCC:YYYY et de ses amendements précédents le cas échéant, mais sans le nouvel amendement cité. A la date précisée, la norme remplacée cesse de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles de la directive.

AVERTISSEMENT:

- Toute information relative à la disponibilité des normes peut être obtenue soit auprès des organismes européens de normalisation, soit auprès des organismes nationaux de normalisation, dont la liste figure en annexe de la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾, modifiée par la directive 98/48/CE ⁽²⁾.
- Les normes harmonisées sont adoptées en anglais par les organisations européennes de normalisation (le CEN et le Cenelec publient également en français et en allemand). Les titres de ces normes sont ensuite traduits dans toutes les autres langues officielles requises de l'Union européenne par les organismes nationaux de normalisation. La Commission européenne décline toute responsabilité quant au caractère correct des titres qui lui sont soumis pour publication au Journal officiel.
- La publication des références dans le *Journal officiel de l'Union européenne* n'implique pas que les normes soient disponibles dans toutes les langues communautaires.
- Cette liste remplace les listes précédentes publiées au *Journal officiel de l'Union européenne*. La Commission assure la mise à jour de la présente liste.
- Pour de plus amples informations voir:
http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

⁽¹⁾ JO L 204 du 21.7.1998, p. 37.

⁽²⁾ JO L 217 du 5.8.1998, p. 18.

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

BANQUE EUROPÉENNE D'INVESTISSEMENT

Appel à propositions — La Banque européenne d'investissement propose trois nouvelles bourses au titre de son programme EIBURS, volet de l'Action conjointe BEI-Universités en faveur de la recherche

(2011/C 185/04)

Les relations institutionnelles de la Banque européenne d'investissement avec le milieu universitaire prennent, pour l'essentiel, la forme d'une action conjointe BEI-Universités en faveur de la recherche, qui comporte trois programmes distincts:

- **EIBURS**, le programme de parrainage de la BEI en faveur de la recherche universitaire;
- **STAREBEI (STAgés de REcherche BEI)**, un programme de financement de jeunes chercheurs qui travaillent sur des projets conjoints de la BEI et d'universités;
- les **Réseaux universitaires BEI**, un mécanisme de coopération pour les réseaux universitaires présentant des caractéristiques particulièrement adaptées au soutien des objectifs du groupe BEI.

EIBURS accorde des subventions à des centres de recherche universitaires qui travaillent sur des thèmes de recherche revêtant un intérêt majeur pour la BEI. D'un montant maximum de 100 000 EUR par an sur une période de trois ans, les bourses de parrainage de la BEI seront accordées, à l'issue d'une procédure de sélection, à des départements universitaires intéressés ou à des centres de recherche associés à des universités dans l'UE, les pays candidats et candidats potentiels, dont le savoir-faire est reconnu dans des domaines sélectionnés par la Banque. Ces bourses leur permettront de développer leurs activités dans ces domaines. La proposition retenue devra déboucher sur un éventail de résultats (travaux de recherche, organisation de cours et de séminaires, création de réseaux, diffusion des conclusions, etc.) qui feront l'objet d'une convention contractuelle avec la Banque.

Pour l'année universitaire 2011-2012, le programme **EIBURS** a sélectionné trois nouveaux sujets de recherche:

Les régimes européens de propriété intellectuelle et leur influence sur le financement de la propriété intellectuelle et des transferts de technologies

L'innovation et l'économie de la connaissance, vecteurs de croissance durable à long terme, occupent une place croissante dans les discussions politiques internationales. Dans ce contexte, concevoir de nouveaux instruments de financement et mobiliser des investisseurs privés en faveur des transferts de connaissances et de technologies constituent une mission aussi nécessaire qu'ambitieuse. Les praticiens des transferts de technologie doivent améliorer leur compréhension des liens entre les cadres juridique et réglementaire de la propriété intellectuelle et de leur influence dans ce domaine. Il est également nécessaire qu'ils aient une meilleure compréhension des mesures incitatives des pouvoirs publics ciblant les centres de recherche et les universités, d'une part, et de l'éventail d'instruments financiers (fonds, partenariats, laboratoires de recherche transversale, etc.) destinés à la commercialisation des fruits de la recherche, d'autre part. On considère que des questions telles que le privilège des professeurs, la législation de l'UE en matière de brevets et son application par les instances de contrôle nationales, ainsi que les mesures incitatives des pouvoirs publics

ont une incidence majeure sur la valorisation d'actifs en phase initiale, sans toutefois disposer de données systématiques de résultat et de comparaison. Le domaine de la propriété intellectuelle connaît des mutations rapides et il est important de tenir compte de l'évolution récente et actuelle. Idéalement, le projet comprendrait un examen complet de ces questions dans tous les États membres de l'Union européenne; néanmoins, des résultats couvrant les principaux marchés de l'innovation et de la propriété intellectuelle dans l'UE seraient également acceptables.

L'objectif du projet est d'analyser les mesures juridiques et réglementaires ainsi que les politiques publiques dans les États membres et d'examiner leur influence sur la motivation et la volonté des établissements universitaires propres à nouer avec des établissements financiers extérieurs (apports de fonds, fondations et autres sources de financements externes) des partenariats visant tant à accélérer leurs opérations de transfert de technologies et de propriété intellectuelle qu'à favoriser la commercialisation des résultats de la recherche institutionnelle. Le cas échéant, il y aura lieu d'inclure des mesures et suggestions détaillées visant à améliorer les transferts de connaissances dans l'UE.

Résultats attendus

L'étude pourrait englober un examen de la littérature existante dans ce domaine pour ce qui concerne les tendances générales des facteurs (protocoles, formes et modalités, par exemple) ayant une incidence sur la commercialisation des fruits de la recherche. Les travaux devraient néanmoins porter sur la conception d'études de cas visant des partenariats entre institutions et investisseurs financiers (le FEI peut faciliter le contact avec certaines de ses sociétés bénéficiaires, mais d'autres exemples devraient être identifiés). La contractualisation de la relation entre les centres de recherche et les investisseurs financiers sera l'un des aspects examinés; la relation entre les organismes de recherche et les entreprises est documentée mais l'interface entre organismes de recherche et établissements financiers n'est pas traitée de manière détaillée. Du fait que l'étude porte sur trois ans, les candidats sont invités à proposer un calendrier relatif à la transmission de données provisoires. Le projet proposé pourra comprendre d'autres activités que le centre universitaire retenu serait prêt à entreprendre grâce au financement accordé à l'appui du domaine de recherche précité, parmi lesquelles:

- l'organisation de cours, d'universités d'été, de conférences et de séminaires;
- la création de bases de données;
- la réalisation d'enquêtes.

Ce projet viendrait en complément de l'étude de faisabilité financée par la Commission européenne (DG ENT) relative à la «Création d'un marché financier des droits de propriété intellectuelle» (appel d'offres n° 3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003).

Analyse des besoins d'investissement dans les secteurs des infrastructures

Il est essentiel de comprendre les besoins d'investissement actuels et futurs pour élaborer des politiques publiques bien ciblées à l'appui d'investissements dans les infrastructures. Cela dit, les questions méthodologiques liées à la prévision des besoins d'investissement ne font pas l'objet, semble-t-il, d'un corpus de travail unifié. Le centre de recherche universitaire qui recevra la subvention EIBURS aura pour mission de concevoir un programme de recherche axé sur l'examen des méthodologies et prévisions actuelles relatives aux besoins d'investissement dans les infrastructures, sur la définition d'une méthodologie unifiée de prévision desdits besoins d'investissement et sur la prévision des besoins d'investissement dans les infrastructures économiques en Europe. Le domaine de recherche devrait être limité aux seules infrastructures économiques, à savoir les transports, l'énergie, l'eau et les TIC.

Le projet proposé pourra comprendre d'autres activités que le centre universitaire retenu serait prêt à entreprendre grâce au financement accordé à l'appui du domaine de recherche précité, parmi lesquelles:

- l'organisation de cours et de séminaires;
- la création de bases de données;
- la réalisation d'enquêtes.

Hausse du risque de crédit dans le secteur du microcrédit: facteurs, signaux d'alerte, situation actuelle et perspectives d'avenir

Au cours de la dernière décennie, la forte croissance de la prestation de services de microcrédit aux ménages et entrepreneurs à faibles revenus a entraîné une saturation de certains marchés, à l'image du Maroc, de la Bosnie-Herzégovine, de la Bolivie et de l'Inde (plus spécifiquement l'état d'Andhra Pradesh). Certains emprunteurs, qui pouvaient avoir accès à plusieurs prêts de différentes institutions de financement, ont contracté de multiples crédits et ont fini par être surendettés. Le surendettement des micro-emprunteurs est préjudiciable à l'ensemble du secteur du microcrédit, du fait non seulement de ses conséquences financières et en matière de réputation, mais aussi des possibles répercussions sociales et psychologiques négatives sur une population déjà vulnérable.

La dégradation de la qualité du portefeuille de microcrédits tient à de multiples causes et facteurs, parmi lesquels on peut citer l'environnement économique, les interférences politiques, un cadre réglementaire inadapté, les pratiques de prêt abusives des institutions de microfinance, la concentration dans les zones urbaines et une gamme de produits inadéquate. Les taux de recouvrement élevés que l'on a longtemps observés dans le secteur de la microfinance ont été largement revus à la baisse dans certains pays ou régions; plusieurs marchés sont désormais susceptibles d'essuyer d'importantes pertes sur prêts. Le risque de crédit lié au surendettement de la clientèle est également considéré par les professionnels comme l'un des risques qui augmentent le plus rapidement. Malheureusement, on attend trop souvent le déclenchement de la crise du recouvrement pour prendre des mesures curatives. Aussi des investisseurs ont-ils adopté un comportement plus responsable en matière de distribution des fonds et plusieurs initiatives internationales pour la promotion des principes de protection de la clientèle et de la transparence des pratiques ont-elles vu le jour pour empêcher la surchauffe des marchés.

Dans ce contexte, la BEI invite à proposer des travaux de recherche qui visent à traiter les questions suivantes:

Dans quelles conditions le secteur du microcrédit peut-il maintenir la bonne qualité et la viabilité des actifs tout en augmentant son champ d'action à l'appui des marchés en demande? Quelle est la situation actuelle en matière de risque de crédit, y compris le niveau de surendettement de la clientèle, en Afrique et dans les autres pays identifiés comme étant les plus à risque? Des signaux d'alerte pourraient-ils prévenir une éventuelle crise du recouvrement avant qu'elle ne survienne réellement? Quels enseignements pouvons-nous tirer des crises survenues récemment dans le secteur de la microfinance (Maroc, Bosnie, Andhra Pradesh, etc.)? Quels sont les pays les plus vulnérables, en Afrique notamment, qui pourraient être touchés à leur tour?

La couverture géographique des propositions devrait être concentrée sur le continent africain (y compris la région Moyen-Orient et Afrique du Nord), sans toutefois se limiter à celui-ci.

Le projet proposé pourra comprendre d'autres activités que le centre universitaire retenu serait prêt à entreprendre grâce au financement accordé à l'appui du domaine de recherche précité, parmi lesquelles:

- l'organisation d'événements à des fins de diffusion;
- la création de bases de données supplémentaires;
- la réalisation d'enquêtes.

Les propositions devront être rédigées en langue anglaise ou française et soumises au plus tard le 16 septembre 2011. Les propositions soumises après cette date ne seront pas prises en considération. Les dossiers seront adressés à l'adresse suivante:

version électronique

universities@eib.org

et

version papier

Action conjointe BEI-Universités en faveur de la recherche
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

À l'attention de M^{me} Luísa Ferreira, coordinatrice.

Pour plus de renseignements sur le processus de sélection du programme EIBURS et sur les autres programmes et mécanismes en place, prière de consulter la page <http://www.bei.org/universities>

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2011/C 185/05)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«SUSINA DI DRO»

N° CE: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Susina di Dro»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

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

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

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

L'appellation d'origine protégée «Susina di Dro» vise à protéger le fruit frais du cultivar local «Prugna di Dro», communément appelé «Susina di Dro».

Au moment de la mise à la consommation, les fruits frais doivent être entiers, présenter un aspect frais et sain, être exempts de substances et d'odeurs étrangères, présenter une forme ovale, modérément allongée, une pulpe compacte, et être recouverts de la pruine blanchâtre caractéristique.

La coloration typique des fruits frais est la suivante:

— peau de couleur rouge violacé à bleu violet foncé, avec présence d'une patine de pruine, avec parfois de petites plages verdâtres;

— pulpe de couleur jaune ou vert jaune.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Caractéristiques chimiques:

Sucres — valeur minimum à la récolte de 9,0 °Brix

Polyphénols — valeur minimum de 900 mg/kg

En ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques, l'AOP «Susina di Dro» se distingue par un goût délicat doux et acidulé, aromatique, ainsi que par une agréable consistance pâteuse.

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

—

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

—

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

Les étapes de la production, du nettoyage et du conditionnement doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire géographique déterminée au point 4 pour éviter toute détérioration des fruits et toute moisissure. De plus, la clôture rapide de la chaîne influence positivement la conservation de la couche caractéristique de pruine qui recouvre les fruits.

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

L'AOP «Susina di Dro» doit être conditionnée conformément à la réglementation en vigueur. Tous les types de conditionnement seront fermés par un filet, un film ou un couvercle.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

La mention de l'AOP «Susina di Dro» doit apparaître sur les emballages, et le logo décrit ci-après doit y être apposé. Il représente une prune stylisée, de couleur violette, rehaussée de feuilles colorées en vert, et portant la mention en blanc «SUSINA DI DRO DOP» au centre de la prune et «DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA» sur le bord intérieur de celle-ci.

Logo:



Il est interdit d'ajouter à la désignation toute indication d'origine non expressément prévue ou toute indication complémentaire pouvant induire le consommateur en erreur.

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

L'aire de production de l'AOP «Susina di Dro» comprend les territoires des communes suivantes de la province autonome de Trente: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano et Trente, cette dernière se limitant aux sections de Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga et Baselga del Bondone.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

L'aire de production de l'AOP «Susina di Dro» se distingue par son climat particulier notamment dû à la présence du Lac de Garde. En effet, bien que située au cœur de l'arc alpin, elle jouit de températures particulièrement douces, comme en atteste une moyenne annuelle de 12,4 °C. La région bénéficie en outre d'une période de luminosité considérable, du fait de la clarté quasiment permanente du ciel: on y

atteint ainsi en moyenne 10 heures de luminosité quotidienne, soit 36 000 secondes d'ensoleillement total accumulées (chiffre moyen à la date du 21 juin de chaque année). Durant les mois d'hiver également, qui se caractérisent en Italie préalpine, comme en Europe centrale et occidentale, par une forte nébulosité, on atteint ici de 100 à 120 heures de soleil par mois, soit une moyenne de 3 à 4 heures de soleil par jour. Ce phénomène est dû principalement à la périodicité des vents, à savoir à l'alternance des courants descendants provenant des vallées et des courants ascendants (appelés «*Òra del Garda*») en provenance du lac. L'Òra del Garda, un vent tiède, garantit non seulement la clarté du ciel, mais s'oppose également, en hiver, aux vents froids en provenance du nord, tout en atténuant de manière bénéfique, l'été, les températures maximales de l'après-midi qui, sans cette intervention, compromettraient la composante phénolique du fruit et l'accumulation des sucres. Les saisons hivernales sont donc particulièrement douces dans l'aire de production de l'AOP «*Susina di Dro*», de même que les étés ne présentent que ponctuellement des périodes de sécheresse et d'excès thermiques. Ces caractéristiques vont de pair avec les qualités pédologiques très appréciables de terrains dont la formation est le résultat, d'un point de vue géologique, de formations sédimentaires marines. Dans pratiquement toute la zone, les terrains se distinguent par une réaction modérément alcaline, condition qui favorise la disponibilité et la dynamique des éléments minéraux et en particulier, l'absorption de phosphore, de calcium et de magnésium.

5.2. *Spécificité du produit:*

La «*Susina di Dro*» est un cultivar autochtone, qui est cultivé de longue date dans la vallée de la rivière Sarca, où il s'est stabilisé génétiquement.

La valeur spécifique de l'AOP «*Susina di Dro*» réside dans sa teneur en polyphénols. Ceux-ci influencent de manière déterminante les caractéristiques organoleptiques, la couleur et le goût du fruit, et revêtent un grand intérêt du point de vue pharmacologique.

Les fruits se caractérisent également par leur teneur minimale en sucres, qui est déterminante pour obtenir la saveur douce et acidulée typique de cet écotype local.

La spécificité de ce fruit en termes de teneur en polyphénols et en sucres est soulignée dans des études publiées dès 1975. Cette collecte de données combinée à certaines études plus récentes de caractérisation montrent à quel point les qualités de la «*Susina di Dro*» sont depuis longtemps reconnues et à présent confirmées.

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

Le cultivar local «*Prugna di Dro*» a été sélectionné au cours des siècles grâce à la sagesse des agriculteurs de l'aire de production qui obtenaient les nouvelles plantes principalement à partir de semences ou de drageons, en exerçant un contrôle continu et une pression pour l'amélioration génétique de masse fondée sur l'observation des traits phénotypiques liés surtout aux caractéristiques de production des cultures et aux propriétés organoleptiques des fruits.

L'élaboration et l'accumulation des polyphénols et des sucres présents dans l'AOP «*Susina di Dro*» sont étroitement liés au climat de l'aire de production et en particulier à la quantité de rayonnement solaire reçue par les plantes et répercutée dans les températures de la zone. Ces facteurs climatiques jouent un rôle fondamental dans le niveau et le rythme d'activité des enzymes intervenant dans le métabolisme phénolique et dans les mécanismes de photosynthèse, qui déterminent l'accumulation des glucides et donc des sucres.

Ces phénomènes biologiques sont liés aux conditions particulièrement favorables de l'aire de production, liées à l'action modératrice du Lac de Garde, le plus grand lac italien, et de ses brises. La brise typique «*Òra del Garda*», qui en soufflant durant l'après-midi garantit la clarté du ciel et modère les températures maximales estivales, joue un rôle particulièrement important.

L'accumulation dans la peau des anthocyanes, les pigments responsables de la coloration bleu violacé de la prune, dépend dans une large mesure de la quantité de radiation incidente interceptée par les fruits, tandis que la teneur en sucre est liée aux températures locales qui, modérées par les brises, évitent de soumettre les cultures à un stress.

D'un point de vue socio-économique, la culture de l'AOP «*Susina di Dro*» revêt également, dans l'aire de production concernée, une importance fondamentale, comparable à celle des cultures de la vigne et de la pomme.

La culture de la prune est effectivement fortement ancrée depuis des siècles dans la culture de la région, comme en témoigne sa mention dans 42 cahiers des charges des «*Carte di Regola*» (codes de pratiques) de la Plaine de la Sarca, datant de 1284.

Plus récemment, l'ensemble de la communauté de la Vallée de la Sarca, de tout temps sensible à la valorisation de la spécificité qualitative de l'AOP «Susina di Dro», est passée à l'action dans le domaine culturel et a développé une synergie touristique, territoriale et agroalimentaire. Parmi les initiatives les plus significatives, on note la «Settimana del Prugno Fiorito di Dro» (Semaine du prunier fleuri de Dro), rendez-vous organisé depuis les années 1970, avant de se transformer en une manifestation des plus modernes, se déroulant au mois d'août et baptisée «Dro: il tempo delle prugne» (Dro: le temps des prunes).

Référence à la publication du cahier des charges:

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

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Susina di Dro» au *Journal officiel de la République italienne* n° 100 du 2 mai 2009.

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

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (Produits de qualité) (à gauche de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE (Règlement (CE) n° 510/2006)].

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

(2011/C 185/06)

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

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«TOLMINC»

N° CE: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

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: Ministère de l'Agriculture, des forêts et de l'alimentation
Adresse: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tél. +386 14789109
Fax +386 14789055
Courriel: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Demandeur:

Nom: Sirarsko društvo Tolminc
Adresse: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA
Tél. +386 53891075
Fax —
Courriel: davorin.koren@tnp.gov.si
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:

«Tolminc»

4.2. Description:

«Tolminc» est classé parmi les fromages extra-gras, à pâte dure. La matière première utilisée pour la production du «Tolminc» est le lait de vache cru ou thermisé, produit dans l'aire géographique délimitée.

Forme et dimensions: meule d'un poids de 3,5 à 5 kg, d'un diamètre de 23 à 27 cm et d'une hauteur de 8 à 9 cm.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Aspect extérieur: la croûte du fromage est lisse, de couleur jaune paille.

Coupe: pâte souple, de couleur jaunâtre, présentant parfois des yeux de la taille d'une lentille ou d'un pois.

Goût et odeur: l'odeur est caractéristique et exempte de parfums étrangers; goût doux-piquant.

Composition chimique: matière sèche: minimum 60 %, teneur minimale en matières grasses en poids de la matière sèche: 45 %.

Le fromage nécessite au moins 60 jours d'affinage.

4.3. Zone géographique:

La production de lait et du «Tolminc» a lieu dans la région du Zgornje Posočje qui comprend les communes de Kobarid, Tolmin et Bovec.

L'aire géographique est délimitée à l'ouest par la frontière italienne et, pour le reste, par les limites extérieures d'une série de localités situées entre Kamno et Log pod Mangartom, à savoir: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

Les localités limitrophes citées sont situées à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

4.4. Preuve de l'origine:

La traçabilité du «Tolminc» est assurée par les procédés de production et les mesures présentés ci-après.

Production du lait: le lait doit être produit dans l'aire géographique délimitée. La tenue d'un registre généalogique garantit la composition raciale appropriée du cheptel. Les agriculteurs tiennent également un registre dans lequel figurent les rations alimentaires et les achats de fourrage ou d'aliments pour animaux.

Collecte du lait: le lait destiné à la production du «Tolminc» doit être collecté et stocké séparément. Les quantités de lait vendues quotidiennement à chaque exploitation sont enregistrées.

Traitement du lait: les producteurs de «Tolminc» enregistrent les quantités quotidiennes de lait traité et de fromage produit pour chaque lot. Le lot indique la quantité de fromage produit pour une coagulation de lait. Si un seul lot de fromage a été produit en un jour, la date de production correspond également à la désignation du lot.

Affinage du fromage: les producteurs tiennent un registre de l'affinage du fromage pour garantir que l'affinage de chaque lot dure au moins 60 jours. La date de production du fromage correspond également à la date du début de son affinage.

4.5. Méthode d'obtention:

Le «Tolminc» est fabriqué avec du lait de vache cru ou thermisé (57 °C-68 °C), produit dans l'aire géographique délimitée. Au moins 80 % du lait destiné à la production du «Tolminc» provient de vaches de race brune nourries de fourrages grossiers (herbes de pâturages, foin, ensilages) provenant de l'aire géographique, dont la ration quotidienne doit comporter au moins 75 % de matière sèche.

Le «Tolminc» est fabriqué avec du lait mûri auquel on peut ajouter du lait frais avant le caillage. La maturation du lait dure au moins 12 heures à l'issue desquelles on obtient une microflore autochtone et un niveau d'acidité approprié. Afin de favoriser la fermentation, le recours à des ferments lactiques faits maison (par maturation de petites quantités de lait à haute température pendant au moins 12 heures) ou à des ferments sélectionnés est autorisé. L'adjonction de présure est suivie par l'opération d'emprésurage des laits qui prend entre 25 et 35 minutes, à une température comprise entre 32 et 34 °C. Le traitement du coagulum accélère la synérèse et permet l'obtention de caillés de taille adéquate. Dans un premier temps, le coagulum dur est d'abord découpé en grands carrés, ensuite le caillé est émietté en morceaux de la taille d'une noisette. La bonne consistance du caillé est obtenue par chauffage et séchage. Le caillé est chauffé à une température entre 44 et 48 °C, puis séché, en remuant constamment jusqu'à obtention de la consistance appropriée. La mise en forme du

fromage et la séparation du caillé et du lactosérum peuvent se dérouler de différentes manières, en fonction des capacités et de l'équipement technique dont dispose chaque fromagerie. Le pressage du fromage dure entre 6 et 12 heures et a lieu dans un local chauffé de manière appropriée. Le fait de retourner les fromages durant la phase de pressage permet un égouttage plus rapide du lactosérum, une répartition uniforme de l'eau dans le fromage et de donner au fromage une forme plus appropriée. Le «Tolminc» est salé en saumure pendant 24 à 48 heures.

Après le salage, on appose sur chaque meule de fromage la date de début d'affinage du fromage ou la désignation du lot. Le «Tolminc» doit être affiné pendant au moins deux mois. Au cours de l'affinage, les soins apportés au fromage (le fromage est retourné, essuyé et lavé) sont très importants.

4.6. Lien:

Histoire et tradition de la production de fromage dans l'aire géographique

Les premiers documents faisant mention du «fromage Tolminc» remontent au 13^e siècle lorsque le fromage était utilisé comme moyen de paiement des impôts dus aux propriétaires fonciers de l'époque. Il fut présenté pour la première fois en 1756 sous le nom «Formaggio di Tolmino — Tolminski sir» sur les listes de prix des fromages dans la ville de Udine.

Vers la fin du 19^e siècle déjà et sous les auspices de l'association des agriculteurs de Gorica, divers maîtres fromagers se rendaient dans la région de Tolmin afin d'aider les agriculteurs locaux à résoudre des problèmes relevant de la production fromagère et ont ainsi contribué largement à la qualité du «Tolminc». C'est précisément sur la montagne Razor, sous la direction du Suisse Thomas Hitz, que des fromages à pâte dure ont vu le jour en 1886. Le «Tolminc» a continué à se développer au fil des siècles pour faire partie intégrante de la tradition et de la culture des producteurs passés et actuels.

Le «Tolminc» jouit d'une tradition riche et longue, liée aux débuts de l'activité pastorale dans les montagnes de haute altitude. Les pâturages de montagne sont caractérisés par une rotation permanente du bétail entre la vallée et les pâturages de haute montagne, ce mouvement ayant fixé les bases du mode d'alimentation du bétail. Ce cycle économique débutait chaque année par le transfert du bétail des villages de la vallée vers les prairies de basse altitude ou de fauche. À la fin de juin, le bétail poursuivait sa route vers la haute montagne où il paissait et où le fromage était produit jusqu'au début de septembre, lorsque débutait le retour vers les montagnes de basse altitude. Le bétail y restait jusqu'aux premières neiges. On retrouve aujourd'hui encore ce cycle économique dans la région de Zgornje Posočje, où cette pratique est restée courante parmi les éleveurs.

Conditions naturelles

Zgornje Posočje représente en quelque sorte un point de croisement entre les influences des climats méditerranéen et alpin. C'est précisément pour cette raison que Zgornje Posočje jouit de conditions naturelles spécifiques qui, par l'intermédiaire du fourrage grossier produit dans l'aire géographique, donnent au lait, puis au produit final fabriqué, ses qualités.

Zgornje Posočje est la région la plus arrosée de Slovénie: ses pluies s'expliquent par l'élévation de l'air humide arrivant sur le pays en provenance de la mer Méditerranée, qui se heurte à la barrière relativement élevée constituée par les Alpes juliennes occidentales. L'espace ouvert longeant la vallée de la rivière Soča en direction de la mer Méditerranée assure et renforce l'influence de la mer. La température moyenne annuelle de l'air à Tolmin est d'environ 11 °C; en janvier, elle est d'environ 1 °C et en juillet, elle dépasse les 18 °C.

Le climat subméditerranéen plus chaud a une forte influence sur la composition de la végétation et confère à la flore alpine de la région de Posočje un aspect particulier. Les caractéristiques particulières de l'influence subméditerranéenne sur la végétation se remarquent également sur la végétation recouvrant les parois abruptes des Alpes qui diffère de celle que l'on retrouve dans la région de Gorenjska par son aspect touffu, bref, par son caractère particulier et très sauvage. La flore des prairies de montagne et subalpines de Zgornje Posočje est très riche et variée. Les raisons de cette richesse se trouvent dans le passé géologique récent (à la pointe sud de la couche glaciaire de l'âge de glace), dans la composition de la roche (calcaire ou dolomite, mélangée à certains endroits à de la marne, de l'argile et du chert) et dans le climat de montagne humide et relativement chaud. La caractéristique la plus marquée de la végétation locale est la présence d'espèces endémiques. On retrouve également des espèces rares particulières dans certains herbages de Zgornje Posočje (pâturages, prairies de fauche, prés alpins et subalpines). Le climat subméditerranéen favorise également la présence d'espèces plus tempérées dans les prairies de fauche en haute montagne.

La richesse de la microflore est déterminante dans la production du «Tolminc». Grâce à la maturation du lait cru ou au recours à des levains faits maison, l'environnement laisse son empreinte sur le fromage et la microflore autochtone contribue à empêcher le développement de micro-organismes nocifs.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Bureau Veritas d.o.o.
Adresse: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tél. +386 14757600
Fax +386 14747601
Courriel: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Étiquetage:*

Les fromages qui remplissent les exigences du cahier des charges portent le nom du producteur, le nom «Tolminc» et son logo (présenté ci-dessous), le symbole de l'UE approprié et le symbole de qualité national. L'étiquette doit également mentionner si le fromage a été fabriqué avec du lait cru ou thermisé.

Les producteurs peuvent ajouter une mention précisant si le fromage a été affiné pendant plus de deux mois, si la nourriture des vaches était exempte d'ensilages ou si le fromage a été fabriqué dans une fromagerie de montagne.

Tolminc®

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

(2011/C 185/07)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ARMAGH BRAMLEY APPLES»

N° CE: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Armagh Bramley Apples»

2. État membre ou pays tiers:

Royaume-Uni

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

3.1. Type de produit:

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

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

La pomme «Armagh Bramley Apple» est un fruit frais à cuire, de couleur verte et de belles dimensions. Sa peau présente quelques touches de rouge et sa chair de légères tonalités vertes. Ce sont des pommes de belles dimensions, dont le diamètre va de 60 à 120 mm. Elles n'ont pas un arrondi aussi uniforme que les autres pommes de la catégorie Bramley et sont aplaties sur les flancs. Striées sur le sommet, elles ont un œil de grandes dimensions, partiellement ouvert.

Leur couleur est d'un vert soutenu teinté de rouge. Leurs sépales, duveteux, présentent une couleur brune. Quant au pédoncule, il est court et épais.

La coupe du fruit révèle une chair blanche aux légères tonalités vertes, humide et ferme de texture.

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

s.o.

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

s.o.

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

Les pommes doivent être cultivées dans l'aire géographique délimitée.

Les pommes Armagh Bramley sont produites sur les terres particulièrement fertiles de la région, qui sont de type sablonneux ou argileux. Toutes les parcelles de vergers sont protégées par une haie fournie et un rideau brise-vent constitué de diverses espèces de plantes ligneuses qui les protègent des vents froids de secteur nord ou nord-est qui soufflent à certaines périodes pendant le printemps.

Quels que soient l'âge ou la hauteur des arbres, la taille d'été et celle d'hiver se font exclusivement à la main. La gestion de ces arbres, pour qu'ils fournissent des récoltes régulières et de qualité, exige un savoir-faire issu de nombreuses années d'expérience en ce qui concerne la forme à donner à l'arbre et à sa cime lors des tailles d'hiver et d'été.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Les cultivateurs d'Armagh s'enorgueillissent des bonnes pratiques agricoles qu'ils mettent en œuvre dans la production des pommes Armagh Bramley. La pollinisation par les abeilles est couramment employée pendant la période de floraison et toutes les opérations de pulvérisation sont effectuées avec les précautions nécessaires pour préserver les abeilles, ainsi que les autres insectes utiles, et dans le plus grand respect de l'environnement en général.

Les vergers où est cultivée l'Armagh Bramley font largement usage de la nutrition par les feuilles; le programme ordinaire de pulvérisation comprend à la fois l'utilisation de fertilisants à un seul nutriment et de fertilisants à plusieurs nutriments issus d'algues de mer.

Les pommes sont cueillies à la main de début septembre à fin octobre. La période de cueillette dépend de la saison, du marché, de la maturité des fruits, de l'âge du pommier et du type de souche mère. Les arboriculteurs sont souvent d'accord sur la date de début de la récolte, qui est fixée en fonction de la taille des pommes et de leur taux de croissance entre la fin de l'été et le début du printemps. Dans la plupart des cas, les pommes sont cueillies lorsque leur diamètre atteint 75 mm en moyenne, mais avant que le taux d'hydrates de carbone transformés au cours du processus de maturation ne dépasse 20 % (conversion de l'amidon en sucres).

De la même manière que les arbres sont taillés à la main, tous les fruits sont cueillis et calibrés à la main. Les cueilleurs sont formés à des techniques de manipulation des fruits visant à éviter de laisser des traces sur la peau des fruits et toute meurtrissure de la chair, ce qui est vital pour une variété comme celle-ci, puisqu'une partie importante de la récolte est entreposée sous atmosphère contrôlée pour assurer l'approvisionnement du marché tout au long de l'année.

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

s.o.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

s.o.

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

Les pommes «Armagh Bramley Apples» sont traditionnellement cultivées dans les paroisses de l'archidiocèse d'Armagh, qui comprend les comtés d'Armagh et de Tyrone, ainsi qu'une partie du comté de Londonderry. Ces paroisses sont les suivantes:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglis, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Money-more, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique délimitée se caractérise notamment, sur le plan climatique, par des précipitations qui peuvent atteindre 203 cm par an (conséquence du régime océanique atlantique), ainsi que par des températures, tempérées par le Gulf Stream, qui vont en moyenne de 3 °C (en hiver) à 18 °C (en été). Ces facteurs, associés à la qualité des sols, qui sont riches, fertiles et particulièrement chargés en calcium, contribuent à la spécificité de l'aire géographique.

En raison de sa situation septentrionale, l'aire géographique accuse, par rapport aux autres régions de production de la Bramley, un déficit de lumière dont les effets sur la photosynthèse se traduisent par une plus faible densité d'arbres et la possibilité d'une croissance latérale. Plus froid, aussi, que celui des autres régions de production de la Bramley, le climat qui prévaut dans la région vaut à la pomme Armagh Bramley de croître moins uniformément. Les attaques d'insectes sont donc plus dispersées, ce qui permet de ne pulvériser des insecticides qu'une fois par saison. Ce recours plus modéré aux insecticides se traduit par de plus faibles niveaux de résidus. Les températures comparativement basses ont encore pour effet d'allonger la période de croissance des fruits. L'aire géographique délimitée se caractérise par un relief de drumlins sillonné de nombreuses petites rivières. La richesse des sols et le niveau élevé des précipitations permettent par ailleurs de se passer d'irrigation artificielle.

5.2. Spécificité du produit:

Le climat et les sols de l'aire géographique délimitée ont une incidence directe sur la réputation du produit. Comme sa période de croissance est plus longue, en raison des basses températures, les fruits atteignent de plus grandes tailles et se caractérisent par une configuration moins uniforme, une forte acidité bien appréciable pour des pommes à cuire et un goût plus puissant, très reconnaissable.

Les pommes Armagh Bramley ont la réputation de ne pas perdre leur goût et de posséder une texture plus ferme que les autres Bramley, qui se maintient à la cuisson. C'est encore un élément qui contribue à leur réputation de bonne conservation: elles sont effet entreposables plus longtemps que les Bramley d'autres régions (soit 12 à 13 mois).

Les pommes Armagh Bramley se distinguent encore des autres pommes de la variété Bramley en ceci qu'elles ont bien une couleur verte éventuellement teintée de rouge, mais jamais de rayures bien marquées. Par ailleurs, leur forme est moins arrondie — conséquence de la fraîcheur du climat et du régime de croissance plus irrégulier qui en résulte. Enfin, ces pommes se caractérisent par un goût plus fort, particulièrement prononcé.

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

La pomme Bramley a été introduite à Armagh en 1884, lorsque 60 plants de Bramley ont été importés en Irlande du Nord. En 1921, les plantations couvraient 7 000 acres et la Bramley s'était hissée en tête des variétés cultivées à Armagh. Quant à l'activité de transformation des pommes, elle a débuté en 1903; les principaux transformateurs d'Irlande du Nord sont d'ailleurs toujours basés à County Armagh, à proximité des vergers du comté, qui constituent leur principale source d'approvisionnement.

La variété Bramley possède une texture unique et une saveur qui en font la reine des pommes à cuire. Elle conserve tout au long de la cuisson le goût puissant et la saveur acidulée qui la caractérisent. C'est la seule pomme au monde à posséder pareilles qualités. L'Armagh Bramley est réputée pour sa texture plus ferme, qui lui permet d'être entreposée sur une plus longue période et de conserver plus longtemps sa texture à la cuisson.

Conséquence du climat plus froid dans lequel elle pousse, cette pomme présente une forme moins arrondie que les autres Bramley. Au niveau de chaque fruit, la fraîcheur du climat se traduit aussi par une pollinisation inégale des ovaires. Les ovaires fertilisés en premier gonflent et se développent avant les autres, ce qui explique la forme moins arrondie qui caractérise les Armagh Bramley.

La présence des vergers d'Armagh Bramley est une curiosité dans une région aussi septentrionale; le climat qui y règne a pour effet de réduire les volumes de production, mais aussi de favoriser le développement d'une saveur plus riche. On comprend dès lors pourquoi le coût de production de ces Bramley est élevé.

Les conditions arboricoles uniques d'Armagh permettent de produire des fruits plus fermes et plus denses que ceux des autres régions, ce à quoi contribuent aussi la richesse des sols, fertiles, fortement chargés en calcium et en autres nutriments, ainsi que la pureté des eaux qui les irriguent généreusement.

Dans toute l'Irlande, le comté d'Armagh est bien connu pour ses vergers; on y cultive la pomme depuis 3 000 ans. On raconte que Saint Patrick a planté un pommier à Ceangoba, très ancienne localité à l'est de la ville d'Armagh.

Sa réputation de comté des vergers, Armagh la doit exclusivement à l'«Armagh Bramley Apple». En effet, cette pomme représente 99 % de la quantité totale de fruits d'arbres produits en Irlande du Nord et c'est Armagh qui produit 95 % de tous les fruits d'arbres cultivés en Irlande du Nord.

Cette réputation de comté des vergers est célébrée dans tous les aspects de la culture et des coutumes de la région, depuis les chansons folkloriques jusqu'aux équipes sportives locales.

Si le mot «verger» est synonyme d'Armagh, c'est uniquement grâce à l'«Armagh Bramley Apple»; or de nombreuses entreprises situées dans l'aire géographique délimitée mais sans lien avec la pomme Bramley font usage du mot «verger» (*orchard*) parce qu'il leur confère une reconnaissance immédiate. C'est dire l'importance que revêt l'«Armagh Bramley Apple».

Quant aux restaurants de la région, ils promeuvent activement les plats préparés avec la pomme locale d'Armagh: tourte (*Armagh Bramley apple pie*), sorbet (*Armagh Bramley Apple Sorbet*) et crumble (*Armagh Bramley Apple Crumble*). Des concours de recettes sont aussi organisés autour de l'Armagh Bramley, qu'il s'agisse d'entrées [comme la soupe (*Bramley Apple Soup*) ou l'*Ulster Delight*], de plats de résistance [comme le porc farci à la pomme (*Pork with Bramley Apple Stuffing*)] ou de desserts [comme le gâteau à la pomme (*Armagh Bramley Apple Cake*), le pudding (*Bramley Toffee Pudding*) ou le soufflé (*Armagh East Coast Soufflé*)]. On trouve même une gamme de produits de poterie baptisée par l'artisan «Bramley Apple Range» en référence aux vergers des alentours.

L'importance de l'«Armagh Bramley Apple» pour la région s'exprime non seulement par le fait que le secteur de la pomme y emploie presque 1 500 personnes, mais aussi par l'existence de manifestations traditionnelles encore bien vivantes, comme la semaine de la pomme (*Apple Week*) et le festival de la pomme (*Apple festival*), qui se tiennent au mois d'octobre. Par ailleurs, le dernier dimanche de mai est consacré «dimanche des floraisons» (*Apple Blossom Sunday*), en hommage aux vagues de fleurs roses et blanches qui couvrent les vergers. Enfin, lors de la foire des floraisons (*Apple Blossom Fair*), les vergers se visitent, avec à la clé une dégustation de tourte (*Armagh Bramley apple pie*) accompagnée de cidre de la région d'Armagh.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>

Prix d'abonnement 2011 (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 + DVD 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, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	400 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	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 DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

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

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

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

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

