ISSN 1725-2431

# Journal officiel de l'Union européenne

C 286

Édition de langue française

54e année

30 septembre 2011

## Communications et informations

Numéro d'information — Sommaire — Page

II *Communications*

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

**Commission européenne**

2011/C 286/01 Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection (1) ..... 1

IV *Informations*

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

**Commission européenne**

2011/C 286/02 Taux de change de l'euro ..... 3

2011/C 286/03 Décision de la Commission du 28 septembre 2011 portant création du groupe d'experts sur la corruption ..... 4

FR

**Prix: 3 EUR**

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

*(suite au verso)*

**Cour des comptes**

2011/C 286/04 Rapport spécial nº 8/2011 «Recouvrement des paiements indus effectués dans le cadre de la politique agricole commune» ..... 12

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2011/C 286/05 Procédure de liquidation — Décision relative à l'ouverture de la procédure de liquidation de FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA *(Avis publié conformément à l'article 14 de la directive 2001/17/CE du Parlement européen et du Conseil concernant l'assainissement et la liquidation des entreprises d'assurance)* ..... 13

V *Avis*

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

**Commission européenne**

2011/C 286/06 MEDIA 2007 — Développement, distribution, promotion et formation — Appel de propositions — EACEA/23/11 — Soutien à la diffusion télévisuelle d'œuvres audiovisuelles européennes ..... 14

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

**Commission européenne**

2011/C 286/07 Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6323 — Tech Data Europe/MuM VAD Business) ([1]) ..... 17

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2011/C 286/08 Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ..... 18

FR

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

*(suite page 3 de la couverture)*

II

*(Communications)*

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

# COMMISSION EUROPÉENNE

## Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE

## Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

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

(2011/C 286/01)

| | |
|---|---|
| Date d'adoption de la décision | 28.6.2011 |
| Numéro de référence de l'aide d'État | SA.31225 (11/N) |
| État membre | Grèce |
| Région | Anatoliki Makedonia Thraki; Kentriki Makedonia; Sterea Ellada |
| Titre (et/ou nom du bénéficiaire) | Ενίσχυση υπέρ των εταιρειών παροχής αερίου (ΕΠΑ) στην Ανατολική Μακεδονία — Θράκη, στην Κεντρική Μακεδονία και στη Στερεά Ελλάδα |
| Base juridique | Νόμος 3428/2005 περί απελευθέρωσης αγοράς φυσικού αερίου. Νόμος 2364/1995 Εισαγωγή, μεταφορά, εμπορία και διανομή φυσικού αερίου. Κοινή υπουργική απόφαση που θα εκδοθεί βάσει του άρθρου 7(19) του νόμου 2364/1995 από τους υπουργούς Περιβάλλοντος, Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής και Περιφερειακής Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας |
| Type de la mesure | Aide individuelle |
| Objectif | Développement régional |
| Forme de l'aide | Subvention directe |
| Budget | Montant global de l'aide prévue: EPA Anatoliki Makedonia Thraki: 22,67 millions ou Mio EUR<br>EPA Kentriki Makedonia: 11,94 millions ou Mio EUR<br>EPA Sterea Ellada: 8,06 millions ou Mio EUR |
| Intensité | EPA Anatoliki Makedonia Thraki: 37,19 %<br>EPA Kentriki Makedonia: 30 %<br>EPA Sterea Ellada: 14,58 % |
| Durée | jusqu'au 31.12.2015 |
| Secteurs économiques | Électricité, gaz et eau |

| | |
|---|---|
| Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi | Υπουργείο Περιβάλλοντος, Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής |
| Autres informations | — |

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fr.htm

IV

*(Informations)*

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

# COMMISSION EUROPÉENNE

## Taux de change de l'euro [1]

**29 septembre 2011**

(2011/C 286/02)

**1 euro =**

| | Monnaie | Taux de change | | Monnaie | Taux de change |
|---|---|---|---|---|---|
| USD | dollar des États-Unis | 1,3615 | AUD | dollar australien | 1,3864 |
| JPY | yen japonais | 104,46 | CAD | dollar canadien | 1,4049 |
| DKK | couronne danoise | 7,4422 | HKD | dollar de Hong Kong | 10,6107 |
| GBP | livre sterling | 0,87065 | NZD | dollar néo-zélandais | 1,7476 |
| SEK | couronne suédoise | 9,2116 | SGD | dollar de Singapour | 1,7626 |
| CHF | franc suisse | 1,2207 | KRW | won sud-coréen | 1 603,96 |
| ISK | couronne islandaise | | ZAR | rand sud-africain | 10,7339 |
| NOK | couronne norvégienne | 7,8430 | CNY | yuan ren-min-bi chinois | 8,7103 |
| BGN | lev bulgare | 1,9558 | HRK | kuna croate | 7,4930 |
| CZK | couronne tchèque | 24,563 | IDR | rupiah indonésien | 12 179,80 |
| HUF | forint hongrois | 291,85 | MYR | ringgit malais | 4,3288 |
| LTL | litas lituanien | 3,4528 | PHP | peso philippin | 59,464 |
| LVL | lats letton | 0,7093 | RUB | rouble russe | 43,5445 |
| PLN | zloty polonais | 4,4377 | THB | baht thaïlandais | 42,452 |
| RON | leu roumain | 4,3310 | BRL | real brésilien | 2,4994 |
| TRY | lire turque | 2,5249 | MXN | peso mexicain | 18,3650 |
| | | | INR | roupie indienne | 66,6680 |

[1] *Source*: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

# DÉCISION DE LA COMMISSION

## du 28 septembre 2011

## portant création du groupe d'experts sur la corruption

(2011/C 286/03)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

considérant ce qui suit:

(1) L'article 67, paragraphe 3, du traité a assigné à l'Union la mission d'assurer un niveau élevé de sécurité dans l'espace de liberté, de sécurité et de justice. Pour atteindre cet objectif, il est nécessaire de prévenir la criminalité, organisée ou autre, y compris la corruption, et de lutter contre ce phénomène.

(2) Le programme de Stockholm intitulé «Une Europe ouverte et sûre qui sert et protège les citoyens» ([1]), adopté par le Conseil européen les 10 et 11 décembre 2009, invite la Commission à mettre au point des indicateurs, sur la base des systèmes existants et de critères communs, afin d'évaluer l'effet des mesures de lutte contre la corruption, en particulier dans les domaines relevant de l'acquis (marchés publics, contrôle financier, etc.).

(3) La communication de la Commission au Parlement européen et au Conseil du 22 novembre 2010, intitulée «La stratégie de sécurité intérieure de l'UE en action: cinq étapes vers une Europe plus sûre» ([2]), souligne qu'il est essentiel de soutenir toute volonté politique de lutter contre la corruption et qu'une action au niveau de l'Union et le partage des meilleures pratiques sont nécessaires. Elle annonce pour 2011 une proposition de la Commission sur les moyens de suivre et de soutenir les mesures prises par les États membres pour lutter contre la corruption.

(4) La décision de la Commission du 6 juin 2011 instituant un mécanisme de suivi de l'Union européenne en matière de lutte contre la corruption aux fins d'une évaluation périodique («rapport anticorruption de l'UE») ([3]) énonce les objectifs et les éléments indispensables à la mise en œuvre du rapport anticorruption de l'UE. Conformément à cette décision, ce rapport doit être publié tous les deux ans à partir de 2013. Il est géré par la Commission, assistée par un groupe d'experts nommé par celle-ci au terme d'une procédure d'appel ouvert. Les membres du groupe d'experts doivent posséder une expertise incontestée, faire preuve d'une intégrité irréprochable et jouir d'une excellente réputation dans le domaine de la lutte contre la corruption.

(5) La communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil et au Comité économique et social européen, du 6 juin 2011, sur la lutte contre la corruption dans l'Union européenne ([4]), indique que les experts sélectionnés pour assister la Commission dans l'élaboration du rapport anticorruption de l'UE pourront provenir d'horizons très divers tels que les services répressifs, les services de prévention, la société civile, et qu'ils devront s'engager à agir personnellement en leur qualité professionnelle.

(6) Il convient dès lors d'instituer un groupe d'experts dans le domaine de la lutte contre la corruption et de définir sa mission et ses structures.

(7) Ce groupe doit soutenir les travaux de la Commission dans le cadre du rapport anticorruption de l'UE et de toutes les futures politiques de l'Union en découlant. Le groupe doit en particulier conseiller la Commission sur des questions telles que l'inventaire des questions transversales et des questions propres aux différents États membres que chaque rapport doit couvrir, l'établissement d'indicateurs, l'évaluation de la performance des États membres, le recensement des meilleures pratiques, le dégagement des tendances dans l'UE, la formulation de recommandations et la proposition de nouvelles mesures de l'UE, si nécessaire.

(8) Le groupe doit être composé de 17 membres et respecter une représentation équilibrée sur les plans tant institutionnel et professionnel que géographique.

(9) Il convient de prévoir des règles relatives à la divulgation d'informations par les membres du groupe.

(10) Les données à caractère personnel relatives aux membres du groupe doivent être traitées conformément au règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2000 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données ([5]).

(11) La durée du mandat des membres du groupe devrait être de quatre ans. Ce mandat devrait être renouvelable,

DÉCIDE:

*Article premier*

**Objet**

Le groupe d'experts sur la corruption (ci-après dénommé «le groupe») est institué par la présente décision.

([1]) JO C 115 du 4.5.2010, p. 1.
([2]) COM(2010) 673 final.
([3]) C(2011) 3673 final.
([4]) COM(2011) 308 final, non publié. Voir document 11580/11 du Conseil.
([5]) JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

*Article 2*

**Mission**

Le groupe a pour mission:

a) de conseiller la Commission sur les questions liées au rapport anticorruption de l'UE, y compris la méthode de travail, ainsi que sur les questions liées à la politique anticorruption de l'UE, en lui soumettant des contributions orales et écrites, selon le cas/s'il y a lieu et comme convenu avec la Commission;

b) d'aider la Commission à évaluer l'évolution des politiques en matière de lutte contre la corruption aux niveaux national, européen et international, ainsi qu'à dégager les tendances dans l'UE en matière de corruption;

c) d'aider la Commission à répertorier des normes pertinentes en matière de lutte contre la corruption, de même qu'à déterminer des indicateurs mesurables qui pourront servir de référence lors des évaluations effectuées dans le cadre du rapport anticorruption de l'UE;

d) d'aider la Commission à déterminer les moyens de rationaliser les informations pertinentes sur la nature, l'étendue et les causes de la corruption dans les États membres, ainsi que sur l'efficacité des mesures de lutte contre la corruption;

e) d'aider la Commission à recenser les questions liées à la lutte contre la corruption, qu'elles soient transversales ou propres aux différents États, qui revêtent une importance pour l'Union et pour les États membres, ainsi que les éventuelles recommandations à intégrer dans le rapport anticorruption de l'UE;

f) de conseiller la Commission en ce qui concerne l'élaboration de méthodes d'évaluation des mesures de lutte contre la corruption prises dans l'UE-27;

g) d'aider la Commission à recenser et à définir les mesures et actions pertinentes qui pourraient être retenues, au niveau de l'Union et au niveau national, parmi les différentes politiques de lutte contre la corruption;

h) d'aider la Commission à recenser les meilleures pratiques et modalités en matière de partage de l'expérience et d'apprentissage entre pairs, deux domaines qui peuvent encore être développés au niveau de l'Union.

*Article 3*

**Consultation**

La Commission peut consulter le groupe sur toute question relative au rapport anticorruption de l'UE et à la politique anticorruption de l'UE.

*Article 4*

**Composition — Nomination**

1. Le groupe compte 17 membres.

2. Les membres attestent d'une expertise et d'une expérience dûment prouvées dans le domaine de la prévention de la corruption et de la lutte contre ce phénomène dans les secteurs privé et public, ainsi que dans le domaine du suivi et/ou de l'évaluation des politiques et des pratiques anticorruption.

3. La composition du groupe reflète l'équilibre requis en ce qui concerne l'expertise indispensable dans le domaine de la lutte contre la corruption sous ses différents aspects, tels que — sans que cette énumération soit exhaustive —, les services répressifs, le pouvoir judiciaire, la prévention, l'élaboration des politiques, le suivi et/ou la supervision, l'étude des tendances, politiques et/ou indicateurs, les secteurs public et privé, le droit pénal, les aspects/impacts économiques et sociaux.

4. Les membres ont la nationalité d'un État membre de l'Union européenne.

5. Les membres sont nommés par le directeur général de la direction générale des affaires intérieures de la Commission parmi les personnes ayant répondu à l'appel à candidatures (voir annexe de la présente décision).

6. Sur la base de l'appel à candidatures, les candidats qui ont été jugés aptes à faire partie du groupe mais n'ont pas été nommés sont, avec leur accord, inscrits sur une liste de réserve. La Commission utilise cette liste pour procéder, au besoin, au remplacement de membres. Si la Commission juge la liste de réserve insuffisante, elle peut procéder à une nouvelle publication de l'appel à candidatures de manière à constituer une nouvelle liste.

7. Les membres sont nommés à titre personnel pour une période de quatre ans. Ils agissent en toute indépendance et dans l'intérêt public. Ils restent en fonction jusqu'à leur remplacement ou la fin de leur mandat. Leur mandat peut être renouvelé.

8. Les membres qui ne sont plus en mesure de contribuer efficacement aux travaux du groupe, qui présentent leur démission ou qui ne satisfont pas aux conditions énoncées au présent article ou à l'article 339 du traité, peuvent être remplacés pour la durée restante de leur mandat.

9. Les noms des membres du groupe sont publiés dans le registre des groupes d'experts de la Commission et autres entités similaires («le registre») ([6]), et sur le site internet de la direction générale des affaires intérieures.

10. Les données à caractère personnel des membres sont collectées, traitées et publiées conformément au règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil ([7]).

([6]) Les membres qui ne souhaitent pas voir leur nom divulgué peuvent introduire une demande de dérogation à cette règle. Cette demande est considérée comme justifiée si la publication peut compromettre la sécurité ou l'intégrité physique du membre concerné, ou porter indûment atteinte à sa vie privée.

([7]) Règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2000 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données. Cf. note 5.

*Article 5*

**Fonctionnement**

1. Le groupe est présidé par un représentant de la Commission.

2. En accord avec les services de la Commission, le groupe peut constituer des sous-groupes pour l'examen de questions spécifiques sur la base d'un mandat défini par le groupe. Ces sous-groupes sont dissous aussitôt ce mandat rempli.

3. Le représentant de la Commission peut inviter des experts extérieurs au groupe, qui possèdent des compétences spécifiques en ce qui concerne l'un des points de l'ordre du jour, à participer de manière ponctuelle aux travaux du groupe ou sous-groupe.

4. La Commission peut accorder le statut d'observateur à des représentants d'organisations internationales, intergouvernementales et non gouvernementales.

5. Les domaines de travail prioritaires du groupe répondent à la nécessité d'une réaction coordonnée, multidisciplinaire et cohérente à tous les aspects de la corruption.

6. Les membres du groupe, ainsi que les experts invités et les observateurs, respectent les obligations de secret professionnel énoncées dans les traités et leurs modalités d'application, ainsi que les règles de la Commission en matière de sécurité concernant la protection des informations classifiées de l'UE, figurant à l'annexe de la décision 2001/844/CE, CECA, Euratom de la Commission ([8]). En cas de manquement à ces obligations, la Commission peut prendre les mesures appropriées.

7. Le secrétariat est assuré par les services de la Commission.

8. Le groupe transmet ses avis et rapports à la Commission. La Commission peut fixer une date limite à laquelle un avis ou un rapport doit être présenté.

9. Le groupe peut adopter son règlement intérieur sur la base du règlement intérieur type des groupes d'experts.

10. La Commission publie les informations pertinentes concernant les activités menées par le groupe soit dans le registre, soit au moyen d'un lien, indiqué dans le registre, vers le site internet de la direction générale des affaires intérieures.

*Article 6*

**Frais de réunion**

1. Les participants aux activités du groupe ne sont pas rémunérés pour leurs services.

2. Les frais de voyage et de séjour supportés par les participants dans le cadre des activités du groupe sont remboursés par la Commission conformément aux dispositions en vigueur au sein de cette dernière.

3. Ces frais sont remboursés dans les limites des crédits disponibles alloués dans le cadre de la procédure annuelle d'allocation de ressources.

*Article 7*

**Entrée en vigueur et applicabilité**

La présente décision entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne* et s'applique pendant une période de 8 ans.

Fait à Bruxelles, le 28 septembre 2011.

*Par la Commission*

*Le président*

José Manuel BARROSO

([8]) Décision 2001/844/CE, CECA, Euratom de la Commission du 29 novembre 2001 modifiant son règlement intérieur (JO L 317 du 3.12.2001, p. 1).

*ANNEXE*

**Appel à candidatures aux fins de la sélection d'experts nommés à titre personnel**

Par décision (2011/C 286/03) du 28 septembre 2011 ([1]), la Commission a institué un groupe d'experts sur la corruption. La Commission présidera ce groupe et pourra le consulter sur toute question relative au rapport anticorruption et à la politique anticorruption de l'UE.

Le groupe d'experts a pour mission:

a) de conseiller la Commission sur les questions liées au rapport anticorruption de l'UE, y compris la méthode de travail, ainsi que sur les questions liées à la politique anticorruption de l'UE, en lui soumettant des contributions orales et écrites, selon le cas/s'il y a lieu et comme convenu avec la Commission;

b) d'aider la Commission à évaluer l'évolution des politiques en matière de lutte contre la corruption aux niveaux national, européen et international, ainsi qu'à dégager les tendances dans l'UE en matière de corruption;

c) d'aider la Commission à répertorier des normes pertinentes en matière de lutte contre la corruption, de même qu'à déterminer des indicateurs mesurables qui pourront servir de référence lors des évaluations effectuées dans le cadre du rapport anticorruption de l'UE;

d) d'aider la Commission à déterminer les moyens de rationaliser les informations pertinentes sur la nature, l'étendue et les causes de la corruption dans les États membres, ainsi que sur l'efficacité des mesures de lutte contre la corruption;

e) d'aider la Commission à recenser les questions liées à la lutte contre la corruption, qu'elles soient transversales ou propres aux différents États, qui revêtent une importance pour l'Union et pour les États membres, ainsi que les éventuelles recommandations à intégrer dans le rapport anticorruption de l'UE;

f) de conseiller la Commission en ce qui concerne l'élaboration de méthodes d'évaluation des mesures de lutte contre la corruption dans l'UE-27;

g) d'aider la Commission à recenser et à définir les mesures et actions pertinentes qui pourraient être retenues, au niveau de l'Union et au niveau national, parmi les différentes politiques de lutte contre la corruption;

h) d'aider la Commission à recenser les meilleures pratiques et modalités en matière de partage de l'expérience et d'apprentissage entre pairs, deux domaines qui peuvent encore être développés au niveau de l'Union.

La Commission lance par conséquent un appel à candidatures aux fins de la sélection des membres dudit groupe d'experts.

Le groupe d'experts comprend 17 membres nommés à titre personnel, conformément à l'article 4 de la décision susmentionnée.

Les candidats sélectionnés sont nommés à titre personnel par la Commission pour une période de quatre ans renouvelable. Ils conseilleront la Commission indépendamment de toute instruction extérieure et respecteront les conditions de confidentialité mentionnées à l'article 5 de la décision de la Commission instituant le groupe d'experts. Ils s'engageront à agir en toute indépendance et dans l'intérêt public. La Commission tiendra compte des critères suivants lors de l'évaluation des candidatures:

a) compétences avérées, et acquis professionnel de haut niveau et expérience (au moins cinq années), y compris au niveau européen et/ou international, en matière de prévention de la corruption et de lutte contre ce phénomène, et/ou dans des domaines connexes;

b) bonne connaissance des politiques et de l'acquis actuel de l'UE dans le domaine de la lutte contre la corruption, ainsi que des instruments juridiques existants et des mécanismes de suivi et d'évaluation dans ce domaine, aux niveaux européen et international;

c) capacité avérée de travailler en anglais;

d) nécessité d'assurer un équilibre au sein du groupe d'experts en ce qui concerne la représentativité institutionnelle et professionnelle des candidats, la répartition hommes/femmes et l'origine géographique ([2]);

e) nécessité d'assurer l'équilibre requis en ce qui concerne l'expertise indispensable dans le domaine de la lutte contre la corruption sous ses différents aspects, tels que — sans que cette énumération soit exhaustive — les services répressifs, le pouvoir judiciaire, la prévention, l'élaboration des politiques, le suivi et/ou la supervision, l'étude des tendances, politiques et/ou indicateurs, les secteurs public et privé, le droit pénal, et les aspects/impacts économiques et sociaux;

f) obligation pour les membres du groupe d'être des ressortissants d'un État membre de l'Union européenne.

Ces compétences seront évaluées sur la base du curriculum vitae (CV) et du formulaire de candidature dûment complétés.

([1]) JO C 286 du 30.9.2011, p. 4.
([2]) Décision 2000/407/CE de la Commission du 19 juin 2000 concernant l'équilibre entre les hommes et les femmes au sein des comités et des groupes d'experts qu'elle établit (JO L 154 du 27.6.2000, p. 34).

Les candidatures ne peuvent être soumises qu'au moyen du formulaire type de candidature (annexe II) et du modèle type de CV [1]. Les candidats sont invités à indiquer clairement dans leur acte de candidature leur domaine d'expertise en matière de lutte contre la corruption.

Les candidatures dûment signées doivent être envoyées dans les 20 jours ouvrables suivant la date de publication de l'appel à candidatures au *Journal officiel de l'Union européenne*, par courrier électronique ou postal, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale des affaires intérieures
Secrétariat de l'unité A2
LX 46 3/131
1049 Bruxelles
BELGIQUE
HOME-CORRUPTION@ec.europa.eu

Lorsque les candidatures sont envoyées par courrier électronique, la date du courriel sera la date d'envoi. Lorsque les candidatures sont envoyées par la poste, la date du cachet de la poste sera considérée comme la date d'envoi.

Les frais de déplacement et de séjour supportés par les participants dans le cadre des activités du groupe seront remboursés par la Commission conformément aux dispositions en vigueur au sein de cette dernière, dans les limites des crédits budgétaires disponibles. Les membres ne seront pas rémunérés pour leurs services.

La liste des membres du groupe d'experts sera publiée au registre des groupes d'experts de la Commission et autres entités similaires («le registre») [2], et sur le site internet de la direction générale des affaires intérieures.

Les données à caractère personnel des membres seront collectées, traitées et publiées conformément au règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil [3].

Pour de plus amples informations, veuillez prendre contact avec Mme Raluca STEFANUC, Tél. +32 22953152, Courriel: raluca.stefanuc@ec.europa.eu

Les informations relatives aux résultats de l'appel à candidatures seront publiées au moins sur le site internet de la DG Affaires intérieures ainsi que, le cas échéant, au *Journal officiel de l'Union européenne*.

---

[1] Tous les curriculum vitae seront soumis en format européen: http://www.cedefop.eu.int/transparency/cv.asp

[2] Les membres qui ne souhaitent pas que leur nom soit divulgué peuvent demander d'être exemptés de cette règle. Une telle demande est considérée comme justifiée dès lors que la publication peut compromettre la sécurité du membre concerné ou son intégrité physique, ou porter indûment atteinte à sa vie privée.

[3] Règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2000 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données (JO L 8 du 12.1.2001, p. 1).

*Appendice*

**FORMULAIRE DE CANDIDATURE**

1. **Informations relatives au candidat**

1.1. Titre:

1.2. Nom:

1.3. Prénom:

1.4. Sexe:

1.5. Adresse de contact pour la Commission (adresse de correspondance)

1.5.1. Rue, numéro:

1.5.2. Code postal:

1.5.3. Ville:

1.5.4. Pays:

1.5.5. Nº de téléphone direct + indicatif du pays (de la zone):

1.5.6. Nº de télécopieur direct + indicatif du pays (de la zone):

1.5.7. Courriel:

2. **Informations relatives à l'emploi actuel du candidat**

2.1. Nom de l'employeur (partie prenante concernée):

2.2. Adresse de l'employeur/la partie prenante:

2.2.1. Rue, numéro:

2.2.2. Code postal:

2.2.3. Ville:

2.2.4. Pays:

2.3. Fonction occupée par le candidat:

2.4. Durée de l'emploi:

2.5. Description des responsabilités du candidat (notamment compétences spécifiques, projets ou tâches spécifiques, publications éventuelles, expérience au niveau international et de l'UE — maximum 15 lignes/2 000 caractères):

3. **Motifs de la candidature**

(Veuillez fournir des informations sur votre disponibilité et votre niveau d'implication possible dans les travaux du groupe — maximum 15 lignes/ 2 000 caractères)

| |
|---|
| |

Personne disposant de la signature pour l'organisme employant le candidat ([1]):

| | |
|---|---|
| Titre | |
| Nom | |
| Fonction au sein de l'organisation demanderesse ([2]) | |

| |
|---|
| Date: |
| Signature: |

([1]) Pour les agences de l'UE uniquement.
([2]) Idem.

# COUR DES COMPTES

## Rapport spécial nº 8/2011 «Recouvrement des paiements indus effectués dans le cadre de la politique agricole commune»

(2011/C 286/04)

La Cour des comptes européenne vous informe que son rapport spécial nº 8/2011 «Recouvrement des paiements indus effectués dans le cadre de la politique agricole commune» vient d'être publié.

Le rapport peut être consulté ou téléchargé sur le site Web de la Cour des comptes européenne: http://www.eca.europa.eu

Vous pouvez obtenir gratuitement le rapport sur support papier en vous adressant à la Cour des comptes:

Cour des comptes européenne
Unité «Audit: Production des rapports»
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tél. +352 4398-1
Courriel: euraud@eca.europa.eu

ou en remplissant un bon de commande électronique sur EU-Books.

# INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

## Procédure de liquidation

## Décision relative à l'ouverture de la procédure de liquidation de FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA

*(Avis publié conformément à l'article 14 de la directive 2001/17/CE du Parlement européen et du Conseil concernant l'assainissement et la liquidation des entreprises d'assurance)*

(2011/C 286/05)

| | |
|---|---|
| Entreprise d'assurance | FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA<br>Viale Parioli 1/3<br>00197 Roma RM<br>ITALIA |
| Date, entrée en vigueur et nature de la décision | Décret du ministre du développement économique du 28 juillet 2011 — Retrait de l'autorisation d'exercer toute activité d'assurance et liquidation administrative forcée de FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA |
| Autorités compétentes | Ministère du développement économique<br>Via Molise 2<br>00187 Roma RM<br>ITALIA |
| Autorité de contrôle | ISVAP<br>Via del Quirinale 21<br>00187 Roma RM<br>ITALIA |
| Liquidateur désigné | Me Andrea Grosso<br>Via Malpighi 9<br>00161 Roma RM<br>ITALIA<br>Tél. +39 068079767<br><br>Piazza Piccapietra 73/1<br>16121 Genova GE<br>ITALIA<br>Tél. +39 0108595001<br>Fax +39 0108595005 |
| Loi applicable | Art. 245 du décret législatif n° 209/2005 |

Par le décret du 28 juillet 2011, le ministre du développement économique a décidé, conformément à l'article 245 du décret législatif n° 209 du 7 septembre 2005, de retirer l'autorisation d'exercer toute activité d'assurance à FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA, ayant son siège à Rome, Viale Parioli 1/3, et d'ouvrir la procédure de liquidation administrative forcée à son égard.

V

*(Avis)*

# PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

# COMMISSION EUROPÉENNE

## MEDIA 2007 — DÉVELOPPEMENT, DISTRIBUTION, PROMOTION ET FORMATION

## Appel de propositions — EACEA/23/11

## Soutien à la diffusion télévisuelle d'œuvres audiovisuelles européennes

(2011/C 286/06)

### 1. Objectifs et description

Le présent avis d'appel de propositions est fondé sur la décision n° 1718/2006/CE du Parlement européen et du Conseil du 15 novembre 2006 portant sur la mise en œuvre d'un programme de soutien au secteur audiovisuel européen (MEDIA 2007).

Un des objectifs de ce programme est de promouvoir la diffusion transnationale des œuvres audiovisuelles européennes produites par des sociétés de production indépendantes en encourageant la coopération entre diffuseurs, d'une part, et producteurs et distributeurs indépendants, d'autre part.

### 2. Candidats éligibles

Le présent avis s'adresse aux sociétés européennes dont les activités contribuent à la réalisation des objectifs précités, en particulier aux sociétés de production télévisuelle indépendantes.

Les candidats doivent être établis dans l'un des pays suivants:

— les 27 pays de l'Union européenne,

— les pays de l'EEE, la Suisse et la Croatie.

### 3. Actions éligibles

L'œuvre audiovisuelle proposée doit être une production télévisuelle européenne indépendante (fiction, animation ou documentaire créatif) impliquant la participation d'au moins trois entreprises de diffusion provenant de plusieurs États membres de l'Union européenne ou pays participant au programme MEDIA 2007.

La candidature doit être déposée au plus tard le premier jour de tournage.

La durée maximale des projets est de 30 ou 42 (pour les séries) mois.

### 4. Critères d'attribution

Des points seront attribués sur un total de 100 sur la base de la pondération suivante; les aspects pris en compte sont mentionnés en dessous de chaque critère:

— Dimension européenne et financement de l'oeuvre (45 points):

— le pays d'origine de la société candidate;

— le nombre de diffuseurs participant au projet;

— l'engagement financier des diffuseurs;

— le niveau de financement non national.

— Engagement des distributeurs internationaux (10 points):

— le nombre de distributeurs engagés dans le projet et leur expérience;

— le montant de leur participation financière;

— l'existence ou non d'un département distribution au sein de la société de production candidate.

— Potentiel international et qualité de l'œuvre (25 points):

— la qualité du projet,

— le potentiel de ventes internationales,

— la stratégie de commercialisation internationale.

— Mise en valeur de la diversité linguistique et culturelle européenne (7 points):

— nombre d'aires linguistiques couverts,

— promotion de la diversité culturelle européenne.

— Mise en valeur du patrimoine audiovisuel européen (3 points):

— examen du matériel d'archive utilisé.

— Historique des ventes internationales (10 points):

— ventes internationales réalisées au cours des cinq dernières années par la société candidate/le producteur candidat.

5. **Budget**

Le budget total disponible est de 10,8 millions d'euros.

La contribution financière est accordée sous la forme de subvention. Le montant maximal de la contribution financière octroyée est de 500 000 euros par œuvre pour les projets de fiction et d'animation et de 300 000 euros par œuvre pour les projets de documentaires. La contribution financière octroyée ne pourra en aucun cas excéder 12,5 % des coûts éligibles présentés par le producteur pour une fiction ou un film d'animation, et 20 % des coûts éligibles pour les documentaires.

6. **Délai**

Les demandes devront être envoyées à l'Agence exécutive (EACEA) au plus tard le **16 décembre 2011 ou le 11 juin 2012** à l'adresse suivante:

Agence exécutive éducation, audiovisuel et culture (EACEA) — MEDIA
Constantin DASKALAKIS
BOUR 3/30
Avenue du Bourget 1
1140 Bruxelles
BELGIQUE

Seules les candidatures soumises à l'aide du formulaire de candidature officiel, dûment signées par la personne habilitée à engager légalement la société candidate et contenant toutes les informations et annexes spécifiées dans le texte intégral de l'appel seront acceptées.

Les candidatures transmises par télécopie ou par courrier électronique ne seront pas acceptées.

7. **Informations complémentaires**

Le texte complet des lignes directrices, ainsi que les formulaires de candidature, sont disponibles à l'adresse internet suivante:

http://ec.europa.eu/culture/media/programme/producer/tv/detail/index_fr.htm

Les demandes doivent obligatoirement respecter les dispositions des lignes directrices et soumises au moyen des formulaires prévus.

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

# COMMISSION EUROPÉENNE

## Notification préalable d'une concentration

## (Affaire COMP/M.6323 — Tech Data Europe/MuM VAD Business)

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

(2011/C 286/07)

1. Le 22 septembre 2011, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 et à la suite d'un renvoi en application de l'article 4, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ([1]), d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Tech Data Europe GmbH («Tech Data Europe», Allemagne) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de parties de l'entreprise Mensch und Maschine Software SE et de ses entreprises liées («activités "distribution à valeur ajoutée" de MuM», Allemagne) par achat d'actifs.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— Tech Data Europe: distribution en gros de produits électroniques, notamment de produits informatiques,

— activités «distribution à valeur ajoutée» de MuM: distribution en gros de logiciels.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement CE sur les concentrations.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence COMP/M.6323 — Tech Data Europe/MuM VAD Business, à l'adresse suivante:

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

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement CE sur les concentrations»).

# AUTRES ACTES

# COMMISSION EUROPÉENNE

## Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 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 286/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) nº 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) Nº 510/2006 DU CONSEIL**

**«TOMATE LA CAÑADA»**

**Nº CE: ES-PGI-0005-0664-04.12.2007**

**IGP ( X ) AOP ( )**

1. **Dénomination:**

«Tomate La Cañada»

2. **État membre ou pays tiers:**

Espagne

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:*

Fruits de la tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) des types commerciaux: «ronde et lisse» (Redondo liso), «côtelée» (Asurcado), «oblongue ou allongée» (Oblongo o alargado) et «tomate cerise» (Tomate cereza).

— Ronde et lisse: son fruit est de couleur vive et très sombre, avec un collet vert intense et une excellente couleur de virage.

— Tomate cerise (y compris la tomate cocktail): le fruit de cette variété se caractérise par son goût, sa teneur en sucre et sa tolérance au fendillement. Il présente des grappes longues et divisées.

— Côtelée: les fruits sont côtelés, uniformes, de couleur sombre, avec un collet vert très intense et un excellent goût.

— Oblongue ou allongée: les fruits sont uniformes, ovoïdes, consistants et ont un excellent goût; ils se distinguent des autres variétés par leur goût moins acide et se présentent en branches multiples en éventail.

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des quatre types commerciaux de la «Tomate La Cañada» sont les suivantes:

— teneur en lycopène comprise entre 10,8 et 44 mg/100 g,

— teneur en vitamine C comprise entre 62 et 195 mg/100 g de poids frais,

— L (luminosité) comprise entre 38 et 49,

— coloration comprise entre 2 et 11 sur l'échelle des couleurs.

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:*

Sans objet.

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

Sans objet.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les étiquettes, qui sont numérotées et délivrées par le conseil régulateur, et sur lesquelles figurent obligatoirement la mention «indication géographique protégée "Tomate La Cañada"» ainsi que le logo de l'IGP «Tomate La Cañada», sont apposées sur tous les types d'emballages dans lesquels sont expédiées les tomates bénéficiant de l'indication géographique protégée.

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

L'aire géographique de production des tomates qui bénéficient de l'indication géographique protégée «Tomate La Cañada» est composée des terrains situés sur les unités hydrogéologiques 06.11 (Campo de Níjar) et 06.12 (Andarax-Almería), qui correspondent à la région de Campo de Níjar et Bajo Andarax, dans la province d'Almería (Espagne). Ces deux unités sont composées de formations aquifères qui présentent des problèmes de salinisation et qui se caractérisent par la présence de chlorure de sodium. Les terres de culture irriguées avec les eaux provenant de ces aquifères présentent également des problèmes de salinité, de sorte que ces caractéristiques spécifiques de l'aire délimitée influent sur les caractéristiques spécifiques du produit.

Le polygone formé par ces deux unités hydrogéologiques occupe une superficie totale de 901 $km^2$.

L'aire délimitée, située dans le Sud-Est de l'Espagne, dans la province d'Almería (Espagne), est ceinte au Nord par d'importantes chaînes montagneuses (Sierra Nevada et Sierra de Los Filabres) et, un peu plus au Sud, par la Sierra Alhamilla et la Sierra Cabrera, ainsi qu'à l'Ouest par la Sierra de Gador. Au Sud et à l'Est, elle est bordée par la mer Méditerranée.

L'aire de production comprend 22 municipalités, dont certaines n'en font que partiellement partie: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondujar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar y Carboneras, Lucainena de la Torres et Sorbas.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Sols: les terrains plats qui vont de la plaine du fleuve d'Andarax-Almería jusqu'aux champs de Níjar sont alluviaux. Par ailleurs, les dunes et les sols sablonneux prédominent, avec 95 % de sable.

Ce sont des sols profonds, qui se sont généralement développés à partir de la roche calcaire, habituellement peu fertiles et qui sont soumis à d'intenses processus d'érosion.

Les sols de l'aire géographique délimitée sont salins, en raison principalement de l'utilisation, pour l'irrigation, d'eaux riches en sels provenant des unités hydrogéologiques 06.11 et 06.12, qui se caractérisent par la présence de chlorure de sodium. Les deux groupes de sols dominants dans la zone sont les fluvisols salino-calcaires (il s'agit de sols très salins) et les anthrosols formés par accumulation de sels, qui présentent eux aussi une salinité marquée; les sols dans lesquels est cultivée la «Tomate La Cañada» répondent donc à la définition des sols de type salins-sodiques.

Il convient donc de préciser que les terres de culture de l'aire géographique délimitée ont une conductivité électrique élevée, ce dont témoigne la salinité élevée de la plupart des sols de la zone, due à un pourcentage élevé de chlore et de sodium interchangeable. La tomate qui bénéficie de l'indication géographique protégée doit être cultivée dans des sols d'une conductivité égale ou supérieure à 4,5 dS/m et d'un pH inférieur à 8,5.

En ce qui concerne le pourcentage de sodium interchangeable, on constate que la «Tomate La Cañada» est cultivée dans des sols présentant un pourcentage de sodium interchangeable plus élevé (sols sodiques-salins) que les sols des autres zones où on cultive la tomate. En effet, le pourcentage de sodium interchangeable (PSI) des terres sur lesquelles on cultive la «Tomate La Cañada» est supérieur à 15 % alors qu'il est inférieur dans les autres zones de culture, où il est même parfois inférieur de 50 %, comme c'est le cas à Poniente Almeriense.

Eaux: les eaux d'irrigation utilisées dans les exploitations dans lesquelles on cultive la «Tomate La Cañada» proviennent exclusivement des unités hydrogéologiques 06.11 et 06.12. Elles sont chlorurées sodiques, ont une teneur ionique importante et présentent une forte conductivité électrique. Les ions prédominants dans les eaux d'irrigation sont le sodium, les chlorures, les sulfates et le calcium, les $Cl^-$ et le $Na^+$ atteignant des concentrations pouvant être respectivement 40 et 35 % supérieures à celles des eaux d'irrigation des autres zones de culture.

L'eau d'irrigation utilisée pour la culture de la «Tomate La Cañada» a une conductivité électrique élevée, atteignant des valeurs 70 % supérieures à celles des autres zones de culture. De même, la valeur du SAR (taux d'absorption du sodium) de ces eaux est environ quatre fois supérieure à celle du SAR de l'eau utilisée dans d'autres régions, ce qui explique également la plus forte teneur en sodium échangeable des sols de culture de la «Tomate La Cañada».

La conductivité électrique des eaux utilisées pour l'irrigation dans l'aire géographique délimitée de l'IGP «Tomate La Cañada» doit avoir une valeur minimale de 2,5 dS/m (eau déjà considérée comme assez saline et qui entraîne des diminutions importantes de la production).

Climat et orographie: d'une manière générale, l'aire géographique délimitée se trouve dans la zone classée sur le plan climatique comme étant aride (courbe isohyète de 3 à 6) et subdésertique; nous nous trouvons donc dans la zone la plus aride d'Europe, caractérisée par l'absence de gelées et par des précipitations si faibles qu'on pourrait parler de désert aride.

Cette aridité est caractérisée par la faiblesse des précipitations, les précipitations moyennes annuelles étant comprises entre 200 et 400 mm, par une température moyenne annuelle élevée comprise entre 16,8 et 18,3 °C et par un grand pouvoir d'évaporation de l'air.

Les précipitations sont torrentielles et irrégulières d'un mois à l'autre et d'une année à l'autre. Ces conditions naturelles, ajoutées aux caractéristiques hydrogéologiques de la zone, expliquent l'absence d'eaux de surface, ce qui implique qu'il faut inévitablement exploiter les ressources hydriques souterraines.

Cette température moyenne annuelle élevée combinée au faible taux de précipitations moyennes annuelles assure un processus d'évapotranspiration important et un faible drainage, ce qui permet aux sels solubles de rester dans le sol et d'élever la conductivité électrique de ceux-ci.

Une partie des caractéristiques climatiques de l'aire délimitée est imputable à la circulation atmosphérique générale à l'origine du climat de la péninsule, mais la position relative de l'aire sur le territoire espagnol, dans l'angle sud oriental, et partant, dans la partie la plus éloignée de la voie suivie par les masses d'air qui contribuent à la formation du climat de la péninsule, est également déterminante, sans compter la grande influence exercée par le grand désert africain.

Il faut ajouter à cela les conditions locales, la zone concernée étant ceinte au Nord par d'importantes chaînes montagneuses, telles que la Sierra Nevada et la Sierra de Los Filabres et, un peu plus au Sud, par la Sierra Alhamilla et la Sierra Cabrera, ainsi que par la Sierra de Gador à l'Ouest, qui isolent la zone des influences septentrionales et des vents de l'Ouest et du Nord, sans oublier la proximité de la mer Méditerranée au Sud et à l'Est.

Cette situation sous le vent par rapport aux masses d'air septentrionales, combinée à la latitude et à l'influence de la mer Méditerranée sont autant de facteurs qui confèrent à la région des conditions thermiques exceptionnelles. L'humidité relative moyenne annuelle est de 73 %, pourcentage obtenu grâce à une grande régularité de cette humidité tout au long de l'année. Elle n'entraîne pas toujours une condensation, ce qui fait que la zone se caractérise par un nombre de journées de brouillard peu important.

Rayonnement net incident: l'aire géographique délimitée jouit d'une moyenne d'ensoleillement annuel maximale, avec une valeur moyenne de 3 040 heures de soleil, et de la nébulosité la plus faible d'Espagne, avec une moyenne de 35 jours couverts par an. Le rayonnement moyen annuel incident dans l'*invernadero* est de 137,58 $W/m^2$.

5.2. *Spécificité du produit:*

Luminosité (L) des tomates:

En ce qui concerne l'éventail de couleurs, selon la mesure instrumentale de Hunter L, a et b, qui imagine un espace de couleur rectangulaire en trois dimensions basé sur la théorie des couleurs opposées, la «Tomate La Cañada» a une valeur L (luminosité) supérieure aux valeurs comprises entre 25 et 28, qui sont les valeurs les plus fréquentes pour les tomates.

Tomate ronde et lisse: L entre 42 et 46,5 (récolte entre 7 et 10 sur le nuancier).

Tomate oblongue: L entre 42,3 et 45 (récolte entre 8 et 9 sur le nuancier).

Tomate cerise: L entre 38 et 40 (récolte entre 10 et 11 sur le nuancier).

Tomate côtelée: L entre 45 et 49 (récolte entre 2 et 3 sur le nuancier).

Teneur en lycopène:

La teneur en lycopène des types de tomates cultivés dans l'aire géographique délimitée est très supérieure aux valeurs mentionnées dans la bibliographie pour ces mêmes types commerciaux de tomates cultivés dans d'autres zones de production.

Tomate ronde et lisse: entre 21 et 25,8 mg/100 g de poids sec.

Tomate oblongue: entre 10,8 et 13,2 mg/100 g de poids sec.

Tomate cerise: entre 31,6 et 38,4 mg/100 g de poids sec.

Tomate côtelée: entre 35,4 et 44 mg/100 g de poids sec.

Teneur en vitamine C:

La teneur en vitamine C des types de tomates cultivés dans l'aire géographique délimitée est très supérieure aux valeurs mentionnées dans la bibliographie pour ces mêmes types commerciaux de tomates cultivés dans d'autres zones de production.

Tomate ronde et lisse: entre 153 et 195 mg/100 g de poids à l'état frais.

Tomate oblongue: entre 142 et 186 mg/100 g de poids à l'état frais.

Tomate cerise: entre 62 et 102 mg/100 g de poids à l'état frais.

Tomate côtelée: entre 130 et 155 mg/100 g de poids à l'état frais.

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

Les facteurs qui influencent la qualité et les caractéristiques spécifiques de la «Tomate La Cañada» (luminosité, teneur en vitamine C, teneur en lycopène) sont les eaux d'irrigation (chlorurées sodiques et provenant exclusivement des unités hydrogéologiques du Campo de Níjar et d'Andarax Almería) et le sol en tant que source de nutrition (sols salins-sodiques et irrigués avec ces eaux salines), ainsi que les facteurs et les conditions environnementales propres à l'aire géographique (rayonnement, température et humidité).

a) Vitamine C

L'irrigation avec des eaux salines augmente la teneur en vitamine C.

Ainsi, lorsque la conductivité électrique de l'eau d'irrigation, directement liée à la concentration de sels dans l'eau, augmente, la teneur en vitamine C du fruit augmente.

L'intensité de la lumière dans l'aire géographique délimitée à laquelle les plants de tomate sont exposés avant la récolte influe également sur la détermination de la teneur en acide ascorbique (vitamine C) du fruit mûr.

b) Lycopène

L'irrigation avec des eaux salines augmente la teneur en lycopène. Lorsque la conductivité électrique de l'eau d'irrigation, directement liée à la concentration de sels dans l'eau, augmente, la teneur en lycopène dans les quatre types commerciaux de tomate augmente. Des températures comprises entre 18 et 26 °C favorisent la synthèse de lycopène et de caroténoïdes en général; la moyenne de 18 °C atteinte dans l'aire géographique délimitée facilite donc cette synthèse de lycopène, ce qui explique la forte teneur en lycopène de la Tomate La Cañada.

La synthèse et les niveaux élevés de lycopène dans la Tomate La Cañada sont également favorisés par le stress osmotique et salin causé par de fortes conductivités électriques dans les sols où cette tomate est cultivée.

c) Luminosité (L) de la tomate

Les valeurs de luminosité (L) faisant référence à l'éventail de couleurs, selon la mesure instrumentale de Hunter, dépendront du rayonnement incident, de la température ainsi que de l'utilisation d'eaux salines et de la culture dans des sols salins.

Ainsi, l'irrigation avec des eaux salines, ainsi que la culture dans des sols salins, améliorent aussi les valeurs du paramètre L dans le fruit.

Les ions $Cl^-$ sont ceux qui, à concentration égale, augmentent le plus la conductivité électrique, suivis du $Ca^{2+}$ et du $Na^+$. C'est ce qui explique la conductivité électrique supérieure dans les sols où est cultivée la «Tomate La Cañada», le contenu en $Cl^-$ et en $Na^+$ des autres zones présentant des concentrations nettement inférieures.

La tomate a besoin d'un rayonnement incident intense et d'ensoleillement, 8 à 16 heures de lumière par jour étant nécessaires pour assurer un bon développement de la plante et obtenir une coloration uniforme du fruit. Le fort rayonnement a des conséquences sur le processus de floraison, de fécondation et sur le développement végétatif de la plante et entraîne une amélioration de l'absorption d'eau et de nutriments et, finalement, de la productivité.

Le fait de cultiver la «Tomate La Cañada» dans la zone d'Europe qui bénéficie du plus grand nombre d'heures d'ensoleillement permet à la tomate cultivée dans l'aire géographique délimitée d'obtenir une coloration optimale au cours des mois d'hiver.

Les *invernaderos* la protègent contre les excès de lumière au printemps et en été. Les chloroplastes, qui réagissent immédiatement à l'énergie solaire, s'orientent perpendiculairement aux rayons du soleil pour réaliser la photosynthèse.

Si l'énergie lumineuse est très forte (printemps et été), les *invernaderos* évitent que les chloroplastes se disposent de manière à recevoir le rayonnement en oblique pour réduire la luminosité, ce qui aurait une incidence sur la coloration et la maturation des fruits.

L'effet de la température sur la couleur est bien connu également; ainsi, les températures moyennes dans l'aire géographique délimitée, comprises entre 16,8 et 18,3 °C, favorisent une meilleure coloration de la tomate.

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

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) nº 510/2006]

Le texte intégral du cahier des charges de la dénomination peut être consulté à l'adresse suivante:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_tomate.pdf

ou bien en accédant directement à la page d'accueil du site web de la Consejería de Agricultura y Pesca (http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal), et en suivant le chemin suivant: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Frutas y Hortalizas», le cahier des charges peut être consulté sous le nom de la dénomination de qualité.

**Nouvelle publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 9, paragraphe 5, et l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2011/C 286/09)

La présente publication confère un droit d'opposition en application de l'article 9 du règlement (CE) nº 509/2006 du Conseil [1]. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

**RÈGLEMENT (CE) Nº 509/2006 DU CONSEIL**

**«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«PRESSBURGER KIPFEL»/«POZSONYI KIFLI»**

**Nº CE: SK-TSG-0007-0056-04.02.2008**

1. **Nom et adresse du groupement demandeur:**

Nom: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska
Adresse: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tél. +421 336413314
Courriel: repecu@stonline.sk

2. **État membre ou pays tiers:**

République slovaque (SK)

3. **Cahier des charges:**

3.1. *Nom(s) à enregistrer:*

«Bratislavský rožok»/«Pressburger Kipfel»/«Pozsonyi kifli»

3.2. *Il s'agit d'un nom:*

☒ spécifique en lui-même

☐ indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

Il s'agit d'un produit spécifique en ce sens que sa composition et sa méthode de production constituent un héritage historique. La dénomination «Bratislavský rožok» est utilisée uniquement pour désigner ce type particulier de viennoiserie ou de pâtisserie.

La dénomination slovaque «Bratislavský rožok» a commencé à être utilisée aux environs de 1920, quand la ville de Presbourg fut rebaptisée Bratislava, alors qu'elle était une ville de Tchécoslovaquie et en même temps la capitale de la Slovaquie de cette époque. C'est à cette date que le nom du produit s'est aligné sur le nouveau nom de la ville, pour devenir «Bratislavský rožok». Après l'officialisation du nouveau nom de la ville, on a commencé à utiliser en Autriche, au lieu du nom habituel de «Beugel», le terme «Kipfel» accolé à l'ancienne dénomination de la ville. Cette habitude s'étant perpétuée jusqu'à nos jours, nous recommandons l'utilisation de la dénomination «Pressburger Kipfel» pour la version allemande. En hongrois, c'est le nom de «Pozsonyi patkó», ce qui signifie littéralement «le petit fer à cheval de Bratislava», qui s'est répandu dans un premier temps. D'après les informations dont on dispose actuellement, plusieurs boulangers et pâtissiers hongrois, principalement à Budapest, élaborent ce produit et le commercialisent sous le nom de «Pozsonyi kifli», ce qui est une traduction de «Bratislavský rožok», «Pozsonyi» étant le nom d'origine de la ville qui fut utilisé jusqu'en 1918. Compte tenu de l'usage actuel, nous proposons de conserver la dénomination «Pozsonyi kifli» en hongrois.

3.3. *Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 509/2006:*

☐ Enregistrement accompagné de la réservation du nom

☒ Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.4. *Type de produit:*

Classe 2.3. Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie et de la biscuiterie

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1:*

Viennoiserie ou pâtisserie fourrée aux grains de pavot ou aux noix, dont l'aspect extérieur est luisant et marbré.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur: surface de couleur brun à brun foncé, en coupe, après quelques millimètres d'enveloppe épaisse, on rencontre uniquement de la garniture — la garniture aux grains de pavot est sombre à noire et celle aux noix est brune.

Apparence: compacte, surface luisante, de couleur brun à brun foncé avec des veines fines plus claires qui donnent l'impression d'une marbrure sur la croûte supérieure.

Consistance: surface ferme et fine, qui s'effrite lorsqu'on la brise.

Arôme et saveur: subtils, typiques de la garniture utilisée (donc typiques de la noix ou du grain de pavot), la saveur est agréablement sucrée et l'arôme dépend des ingrédients utilisés.

Caractéristiques physiques

Forme: le produit avec garniture aux grains de pavot a la forme d'un fer à cheval avec un diamètre qui s'amenuise vers les extrémités, tandis que celui avec garniture aux noix a une forme qui évoque la lettre «C».

Poids: habituellement compris entre 40 et 60 g

Propriétés chimiques

— teneur en matière grasse de la matière sèche — min. 20 %

— teneur en sucres de la matière sèche — min. 12 %

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1:*

Recette et ingrédients pour 1 000 pièces d'un poids compris entre 50 et 55 g:

**Pâte**

| | |
|---|---|
| farine fine de froment | 19,51 kg |
| matière grasse | 6,96 kg |
| eau | 4,87 kg |
| levure | 0,97 kg |
| sucre | 1,95 kg |
| sel | 0,16 kg |
| lait en poudre | 0,39 kg |
| jaunes et blancs d'œuf (pour la pâte) | 0,98 kg |
| total | 35,8 kg de pâte |

**Garniture aux grains de pavot**

| | |
|---|---|
| grains de pavot moulus | 10,50 kg |
| sucre (miel) | 7,35 kg |
| chapelure sucrée | 0,52 kg |
| lait en poudre | 0,40 kg |

| | |
|---|---|
| sucre vanillé | 0,40 kg |
| cannelle en poudre | 0,04 kg |
| écorce de citron | 0,10 kg |
| raisins secs | 0,52 kg |
| eau | 4,37 kg |
| total | 24,20 kg |

**Garniture aux noix**

| | |
|---|---|
| cerneaux de noix moulus | 10,50 kg |
| sucre (miel) | 7,35 kg |
| chapelure sucrée | 0,52 kg |
| lait en poudre | 0,40 kg |
| sucre vanillé | 0,20 kg |
| cannelle en poudre | 0,14 kg |
| écorce d'orange confite | 0,20 kg |
| raisins secs | 0,52 kg |
| eau | 4,37 kg |
| total | 24,20 kg |

Pour enduire la surface du produit: 30 œufs pour 1 000 pièces.

Le produit pouvant peser de 40 à 60 g, la proportion des ingrédients est adaptée en conséquence.

Procédé de fabrication

On prépare la pâte en mélangeant la farine, l'eau, le lait en poudre éventuellement dilué dans de l'eau, la levure, le sel, le sucre et la matière grasse. On peut choisir de mélanger d'abord la matière grasse avec la farine avant d'ajouter les autres ingrédients. On laisse ensuite lever cette pâte pendant 30 à 40 minutes. Une fois que le volume de la pâte a sensiblement augmenté et qu'on l'a ensuite brièvement malaxée, on la divise en plusieurs morceaux, auxquels on donne la forme de petits pains. Après avoir levé pendant 15 à 20 minutes, ces petits pains de pâte sont abaissés en galettes ayant la forme d'une ellipse dont le grand axe mesure entre 12 et 15 cm. L'épaisseur de ces galettes est comprise entre 2 et 3 mm. On dépose un rouleau de garniture aux grains de pavot ou aux noix sur la galette en forme d'ellipse, puis on l'enveloppe dans celle-ci, de façon à obtenir un rouleau d'une longueur de 12 à 15 cm dont le diamètre décroit progressivement du centre vers les extrémités. Lorsqu'on enveloppe la garniture, il faut veiller à ce que la jointure de l'ellipse soit lisse et, lors du façonnage du produit sur la plaque à cuisson, la jointure doit être située en dessous du produit. Le produit est façonné en forme de petit fer à cheval s'il est fourré aux grains de pavot et en forme de «C» s'il est fourré aux noix. Les formes doivent être clairement distinctes pour que l'on puisse reconnaître au premier coup d'œil quelle garniture le produit renferme.

La garniture aux grains de pavot se prépare en faisant cuire les ingrédients à l'eau ou en les ébouillantant. Dans le cas de la cuisson, on prépare la garniture en dissolvant le sucre dans un peu d'eau et en portant le tout à ébullition (il est possible de remplacer le sucre par du miel). En remuant constamment, on ajoute graduellement au sucre dissous les grains de pavot moulus mélangés au lait en poudre, à la chapelure sucrée et aux raisins secs; on cuit le tout, toujours en remuant, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et se transforme en une masse pâteuse relativement dense. Après que la garniture aux grains de pavot a refroidi, processus au cours duquel elle s'épaissit encore, on améliore le goût en y ajoutant de l'écorce de citron fraîche râpée, ou de la pâte de citron, et éventuellement de la cannelle ou encore un peu de sucre vanillé. La garniture aux noix ne nécessite pas de cuisson: il suffit de mélanger les cerneaux de noix moulus avec le sucre (ou le miel), les raisins secs, le lait en poudre, l'eau bouillante, le sucre vanillé et la cannelle en poudre. Il est possible de remplacer environ 10 % en poids des cerneaux de noix moulus de la garniture par de la chapelure sucrée.

Une fois refroidies, les deux garnitures doivent avoir une consistance suffisamment épaisse pour qu'il soit possible de les façonner à la main de manière à obtenir de petits rouleaux.

Les produits façonnés sont placés sur une plaque à cuisson et enduits de blanc et de jaune d'œuf ou uniquement de jaune d'œuf. Les produits ainsi dorés et disposés sur leur plaque sont mis au frais, dans un endroit où l'air circule, afin que la dorure sèche légèrement en surface. Après ce séchage superficiel et après une légère fermentation, les produits sont de nouveau enduits de blanc et de jaune d'œuf battu, puis mis à sécher avant d'être placés dans une armoire de fermentation. Une fois fermentés, les produits sont cuits comme des viennoiseries à pâte fermentée. Pendant la fermentation et surtout la cuisson, la surface sèche de la dorure se fissure légèrement, laissant apparaître une structure «marbrée» sur la croûte supérieure du produit.

Les produits sont cuits sans vapeur, à une température comprise entre 180 °C et 200 °C.

La durée de la cuisson dépend du poids du produit. Lorsque le produit pèse entre 45 et 50 g, la cuisson dure de 10 à 12 minutes; entre 50 et 60 g, la cuisson dure 15 minutes.

Les produits cuits sont refroidis puis préparés pour l'expédition et la vente.

Les pertes techniques et les pertes à la cuisson s'élèvent, selon le poids des produits et la consistance de la garniture, à environ 10 %.

Étiquetage: le nom du produit «Bratislavský rožok» ou le nom équivalent en allemand ou en hongrois doit être mis en évidence.

Faire apparaître le logo communautaire indiqué ou le logo et la mention «Zaručená tradičná špecialita» (spécialité traditionnelle garantie). Le sigle «ZTŠ» (STG) peut également figurer sur le conditionnement.

Procédé et lieu de vente: le produit est vendu à l'unité dans les magasins spécialisés du fabricant ou dans les pâtisseries, les cafés et les établissements de restauration rapide.

Conservation: le produit doit être conservé à une température ne dépassant pas + 10 °C.

3.7. *Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire:*

— La spécificité du produit repose sur la réalisation d'une surface particulière, qui est «marbrée», autrement dit qui présente de fines veines plus claires que le reste de la croûte supérieure. La surface des autres produits de viennoiserie ou de pâtisserie n'est pas structurée de la sorte.

— Le produit se distingue des types de viennoiserie ou de pâtisserie semblables que l'on trouve sur le marché par sa forme, son poids mais aussi par ses multiples garnitures. On ajoute plus de matière grasse à la pâte que dans les autres produits et aucun autre type de viennoiserie ne présente une marbrure en surface.

— Le produit a un arôme et un goût particuliers qui lui sont conférés par la garniture utilisée (aux grains de pavot ou aux noix).

— Le produit a un aspect et une forme particuliers: soit il se présente comme un petit fer à cheval, soit il évoque la lettre «C».

— Le produit est fabriqué de manière artisanale et non industrielle.

Afin de garantir le caractère traditionnel du produit, les conditions suivantes, qui ont trait à la recette, doivent être respectées lors de la préparation:

— la pâte doit contenir au moins 30 % de matière grasse par rapport à la quantité de farine mise en œuvre;

— la garniture doit représenter au moins 40 % du poids total du produit après cuisson;

— le produit est généralement enduit deux fois de blanc et de jaune d'œuf ou seulement de jaune d'œuf avant la cuisson, ce qui doit entraîner,

— conformément au procédé de fabrication, la formation d'une marbrure sur le produit après sa cuisson.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire:*

Le caractère traditionnel du produit repose sur sa composition traditionnelle, selon laquelle la garniture doit représenter au minimum 40 % du poids total du produit fini.

Le produit est fabriqué depuis plus de deux siècles sous son nom spécifique, y compris dans les pays voisins que sont la Hongrie et l'Autriche, qui, il y a un peu moins de 90 ans, relevaient avec la Slovaquie du même État.

Dans son livre «S vareškou dvoma tisícročiami», Vladimír Tomčík indique que, d'après certaines mentions figurant dans des registres de comptabilité, le «Bratislavský rožok» était vendu dans les auberges publiques dès 1590, mais que le secret de sa fabrication est bien plus ancien.

Dans l'ouvrage «Ulice a námestia mesta Bratislavy» de Tivadar Ortvay, publié en 1905 à Bratislava, on lit à la page 305: «non loin de la pâtisserie Viktor Mayer se trouve l'ancienne boulangerie Scheuermann (aujourd'hui Lauda), où l'on cuit des petits fers à cheval aux grains de pavot et aux noix, spécialités pour lesquelles la ville de Bratislava est devenue célèbre» [*Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov napísal Dr. Tivadar Ortvay*, Bratislava, 1905, éditeur F.K. Wiganda; voir également les pages 304 et 305 du livre conformément à l'annexe 1 en langue hongroise, où, à propos de la place qui porte aujourd'hui le nom de «place Hviezdoslav», il est fait mention de la boulangerie Scheuermann. Le passage correspondant est libellé comme suit: «À proximité se trouve l'ancienne boulangerie Scheuermann (aujourd'hui Lauda) qui fabrique des petits fers à cheval aux grains de pavot et aux noix, qui ont contribué à rendre Bratislava célèbre pour ce genre de spécialités. Au nombre de ces spécialités figure également le "bratislavský suchár"...»].

Dans l'ouvrage «Chlieb náš každodenný» de V. Szemes et V. Karovič, publié en 1992 à Bratislava, on lit à la page 52: «le boulanger Schiermann a mis dans la vitrine de sa boutique, pour la fête de Saint Nicolas de l'année 1785, un nouveau type de pâtisserie fourrée, qui est passée à l'histoire sous le nom de "prešpurské beugle"». Nous attribuons la différence entre Scheuermann et Schiermann à une erreur typographique et estimons que la version correcte est Scheuermann.

Un peu plus tard, il y avait déjà plusieurs boulangers qui fabriquaient le «Bratislavský rožok» à Bratislava. Parmi les plus célèbres d'entre eux, on peut citer Schwappach Ágoston, dont la boulangerie fut fondée en 1834 et qui proposait des petits fers à cheval aux grains de pavot et aux noix. Le maître-boulanger Johann Korče figure également parmi les successeurs des fabricants de «Bratislavský rožok» Scheuermann et Lauda. Il vécut de 1851 à 1919 et fut chevalier de l'Ordre de François-Joseph, tout comme son fils Hans Korče. Emil Kastner succéda à la famille Korče.

La boulangerie Gustáv Wendler dans Štefánikova ulica à Bratislava, qui expédiait même les «Bratislavský rožok» par la poste, était également fameuse.

Dans une ancienne revue de Bratislava intitulée «Pressburger Wegweiser» de l'année 1863, le boulanger-pâtissier Anton Pressberg fait notamment la publicité de ses «"beugel" aux grains de pavot et aux noisettes».

Le quotidien viennois «Neue Freie Presse» du 16 avril 1938 présente la recette des «Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky». Le contenu de la recette et la description du procédé de fabrication sont quasiment identiques aux instructions de fabrication utilisées de nos jours.

Terézia Vansová et Ján Babilon ont également décrit le «Bratislavský rožok» dans leur livre, en 1870.

Au fil du temps, des boulangers et des pâtissiers se sont mis à fabriquer le «Bratislavský rožok» dans plusieurs villes européennes, même si l'essentiel de cette production se situait en Autriche, en Tchéquie et en Hongrie. D'après les informations recueillies auprès d'experts en boulangerie dans d'autres pays, on fabriquait dans plusieurs villes un produit nommé «Bratislavský rožok» ou, tout du moins, on en connaissait la forme, la recette dans ses grandes lignes et le procédé de fabrication. Déjà dans l'ex-Tchécoslovaquie, et plus particulièrement après 1950, la fabrication du «Bratislavský rožok» faisait l'objet d'une formation pratique dans les écoles professionnelles spécialisées en boulangerie et en pâtisserie. L'appellation «Bratislavský rožok» a seulement commencé à être utilisée à partir de 1918, après la création de la Tchécoslovaquie et le remplacement du nom de ville «Pressburg» ou «Pozsony» par «Bratislava». La dénomination du produit a également changé. Le nom d'origine «Beugel» devint en hongrois «patkó», ce qui signifie «fer à cheval». On n'a clairement commencé à utiliser le terme

«rožok» qu'en lien avec le nouveau nom de la ville. En Hongrie, on utilise encore aujourd'hui l'appellation «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), soit l'ancien nom de la ville accolé à la nouvelle désignation morphologique. En Autriche aussi on utilise plus souvent la désignation «Pressburger Kipfel», le terme «Beugel» se faisant rare.

Le produit «Bratislavský rožok» a toute une histoire, ce qui ne l'empêche pas de rester populaire aujourd'hui. En Slovaquie, on estime qu'il est fabriqué régulièrement dans plus de 20 boulangeries et pâtisseries et qu'il est élaboré au moins une fois par semaine dans une dizaine d'autres fourneaux.

En 1999 et en 2005, l'association des boulangers slovaques a présenté en finale d'un concours mondial intitulé «Coupe Lesaffre» à Paris, parmi d'autres produits en compétition, le «Bratislavský rožok», lequel a recueilli l'approbation du jury.

Au début de l'année 2007 a été organisé pour la première fois le concours international du meilleur «Bratislavský rožok» dans le cadre de l'exposition Danubius Gastro à Bratislava, auquel ont participé neuf équipes provenant de trois pays différents (voir la première page du quotidien «Bratislavské noviny» daté du 25 janvier 2007).

Outre divers articles du «Bratislavské noviny», plusieurs quotidiens nationaux ont également publié des informations sur ce concours.

On trouve également un article sur le «Bratislavský rožok» dans le quotidien «Nový čas» du 25 juillet 2008. Il contient aussi une recette traditionnelle datant de l'année 1938 et la forme du produit y est décrite en ces termes: «...nous façonnons [le produit] fourré aux grains de pavot en forme de fer à cheval et [le produit] fourré aux noix en forme de "C".»

La revue Epicure contient un article intitulé «Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou», dans lequel on peut lire, à la page 52: «le "Bratislavský rožok" est façonné en forme de fer à cheval lorsqu'il est fourré aux grains de pavot et en forme de "C" lorsqu'il est fourré aux noix.»

3.9. *Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique:*

Le contrôle porte sur les caractéristiques analytiques typiques fondamentales qui figurent dans la recette du produit — la recette pour la pâte doit prévoir au moins 30 % de matière grasse et la garniture doit représenter au moins 40 % du poids du produit fini.

Il porte également sur les ingrédients utilisés dans la fabrication du produit et le respect des proportions exactes des ingrédients indiquées dans la recette.

Les paramètres suivants sont également contrôlés:

— caractéristiques organoleptiques:

  contrôle visuel de la surface et de l'aspect, lesquels doivent correspondre aux caractéristiques visées au point 3.5 du cahier des charges, analyse sensorielle de l'arôme et de la saveur;

— exigences physiques, chimiques et microbiologiques:

  la forme du produit est contrôlée visuellement, elle doit correspondre aux caractéristiques visées au point 3.5 du cahier des charges;

  la teneur en matière grasse et la composition de la matière sèche sont contrôlées au moyen de méthodes d'analyse courantes

  la garniture doit représenter au moins 40 % du poids du produit fini, conformément aux indications du point 3.7 du cahier des charges;

— respect du procédé technologique de fabrication:

La fréquence des contrôles effectués par les autorités ou les organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges est fonction de l'analyse de risques;

chaque fabricant effectue lui-même un contrôle continu.

4. **Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges:**

4.1. *Nom et adresse:*

Nom: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Adresse: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tél. +421 260257427
Courriel: buchlerova@svssr.sk

☒ Public ☐ Privé

4.2. *Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme:*

Le contrôle de la qualité et le respect du cahier des charges du produit «Bratislavský rožok» sur la base des critères définis dans la demande sont assurés par l'Office vétérinaire et alimentaire national de la République slovaque (Štátna veterinárna a potravinová správa SR), en tant qu'organisme de certification agréé conformément à la norme EN 45011. Cette administration est habilitée par le ministère de l'agriculture et du développement rural slovaque à réaliser le contrôle du respect du cahier des charges du produit.

2011/C 286/09 Nouvelle publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 9, paragraphe 5, et l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires ..... 24

FR

## 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**

Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR