

# Journal officiel

## de l'Union européenne

C 317



Édition  
de langue française

Communications et informations

56<sup>e</sup> année  
31 octobre 2013

Numéro d'information      Sommaire      Page

### II *Communications*

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

#### **Commission européenne**

2013/C 317/01	Communication de la Commission relative à la quantité non demandée à ajouter à la quantité fixée pour la sous-période du 1 <sup>er</sup> janvier au 31 mars 2014 dans le cadre de certains contingents ouverts par l'Union pour des produits dans les secteurs de la viande de volaille, des œufs et des ovalbumines ...	1
2013/C 317/02	Communication de la Commission relative à la quantité non demandée à ajouter à la quantité fixée pour la sous-période du 1 <sup>er</sup> janvier au 31 mars 2014 dans le cadre de certains contingents ouverts par l'Union pour des produits dans le secteur de la viande porcine .....	2

### IV *Informations*

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

#### **Conseil**

2013/C 317/03	Décision du Conseil du 7 octobre 2013 portant nomination et remplacement de membres du conseil de direction du Centre européen pour le développement de la formation professionnelle .....	3
---------------	--	---

**FR**

Prix:  
3 EUR

(suite au verso)

**Commission européenne**

2013/C 317/04	Taux de change de l'euro .....	4
2013/C 317/05	Communication de la Commission dans le cadre de la mise en oeuvre de la directive 2009/48/CE du parlement européen et du conseil du 18 juin 2009 relative à la sécurité des jouets ( <i>Publication des titres et des références des normes harmonisées au titre de la législation d'harmonisation de l'Union</i> ) <sup>(1)</sup> .....	5

---

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

**Office européen de sélection du personnel (EPSO)**

2013/C 317/06	Avis de concours généraux .....	7
---------------	---------------------------------	---

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2013/C 317/07	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	8
2013/C 317/08	Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	13



---

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

## II

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Communication de la Commission relative à la quantité non demandée à ajouter à la quantité fixée pour la sous-période du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars 2014 dans le cadre de certains contingents ouverts par l'Union pour des produits dans les secteurs de la viande de volaille, des œufs et des ovalbumines**

(2013/C 317/01)

Les règlements de la Commission (CE) n° 533/2007 <sup>(1)</sup>, (CE) n° 536/2007 <sup>(2)</sup> et (CE) n° 539/2007 <sup>(3)</sup> ont ouvert des contingents tarifaires pour l'importation de produits du secteur de la viande de volaille. Les demandes de certificats d'importation introduites au cours des sept premiers jours du mois de septembre 2013 pour la sous-période du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre 2013, pour les contingents 09.4068, 09.4070, 09.4169, 09.4015, 09.4401 et 09.4402 portent sur des quantités inférieures aux quantités disponibles. Conformément à l'article 7, paragraphe 4, deuxième phrase, du règlement (CE) n° 1301/2006 de la Commission <sup>(4)</sup>, les quantités pour lesquelles des demandes n'ont pas été présentées sont ajoutées à la quantité fixée pour la sous-période contingente suivante, du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars 2014, et figurent à l'annexe de la présente communication.

<sup>(1)</sup> JO L 125 du 15.5.2007, p. 9.

<sup>(2)</sup> JO L 128 du 16.5.2007, p. 6.

<sup>(3)</sup> JO L 128 du 16.5.2007, p. 19.

<sup>(4)</sup> JO L 238 du 1.9.2006, p. 13.

## ANNEXE

N° d'ordre du contingent	Quantités non demandées à ajouter à la quantité fixée pour la sous-période du 1 <sup>er</sup> janvier au 31 mars 2014 (en kg)
09.4068	3 510 500
09.4070	860 500
09.4169	10 595 500
09.4015	67 500 000
09.4401	1 170 760
09.4402	6 886 588

**Communication de la Commission relative à la quantité non demandée à ajouter à la quantité fixée pour la sous-période du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars 2014 dans le cadre de certains contingents ouverts par l'Union pour des produits dans le secteur de la viande porcine**

(2013/C 317/02)

Le règlement (CE) n° 442/2009 de la Commission <sup>(1)</sup> a ouvert des contingents tarifaires pour l'importation de produits du secteur de la viande porcine. Les demandes de certificats d'importation introduites au cours des sept premiers jours du mois de septembre 2013 pour la sous-période du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre 2013, pour les contingents 09.4038, 09.4170 et 09.4204, portent sur des quantités inférieures aux quantités disponibles. Conformément à l'article 7, paragraphe 4, deuxième phrase, du règlement (CE) n° 1301/2006 de la Commission <sup>(2)</sup>, les quantités pour lesquelles des demandes n'ont pas été présentées sont ajoutées à la quantité fixée pour la sous-période contingente suivante, du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars 2014, et figurent à l'annexe de la présente communication.

<sup>(1)</sup> JO L 129 du 28.5.2009, p. 13.

<sup>(2)</sup> JO L 238 du 1.9.2006, p. 13.

ANNEXE

N° d'ordre du contingent	Quantités non demandées à ajouter à la quantité fixée pour la sous-période du 1 <sup>er</sup> janvier au 31 mars 2014 (en kg)
09.4038	17 142 500
09.4170	2 461 000
09.4204	2 312 000

## IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## CONSEIL

## DÉCISION DU CONSEIL

du 7 octobre 2013

**portant nomination et remplacement de membres du conseil de direction du Centre européen pour  
le développement de la formation professionnelle**

(2013/C 317/03)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le règlement (CEE) n° 337/75 du Conseil du 10 février 1975 portant création d'un Centre européen pour le développement de la formation professionnelle, et notamment son article 4 <sup>(1)</sup>,

vu la candidature présentée par le gouvernement chypriote,

vu la candidature présentée par le gouvernement letton,

considérant ce qui suit:

- (1) Par sa décision du 16 juillet 2012 <sup>(2)</sup>, le Conseil a nommé les membres du conseil de direction du Centre européen pour le développement de la formation professionnelle pour la période allant du 18 septembre 2012 au 17 septembre 2015.
- (2) Un siège de membre du conseil de direction du Centre dans la catégorie des représentants des gouvernements est vacant pour Chypre à la suite de la démission de M. George PAPAGEORGIOU.
- (3) Un siège de membre du conseil de direction du Centre dans la catégorie des représentants des gouvernements est vacant pour la Lettonie à la suite de la démission de M. Janis GAIGALS.

- (4) Il y a lieu de nommer les membres dudit conseil de direction pour la durée du mandat restant à courir, soit jusqu'au 17 septembre 2015,

DÉCIDE:

*Article unique*

Sont nommées membres du conseil de direction du Centre européen pour le développement de la formation professionnelle pour la durée du mandat restant à courir, soit jusqu'au 17 septembre 2015, les personnes suivantes:

**REPRÉSENTANTS DES GOUVERNEMENTS:**

CHYPRE	M. George PANAYIDES
LETTONIE	M <sup>me</sup> Sanda LIEPIŅA

Fait à Luxembourg, le 7 octobre 2013.

*Par le Conseil*  
*Le président*  
J. BERNATONIS

---

<sup>(1)</sup> JO L 39 du 13.2.1975, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO C 228 du 31.7.2012, p. 3.

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

30 octobre 2013

(2013/C 317/04)

## 1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,3755	AUD	dollar australien	1,4471
JPY	yen japonais	135,11	CAD	dollar canadien	1,4364
DKK	couronne danoise	7,4586	HKD	dollar de Hong Kong	10,6644
GBP	livre sterling	0,85590	NZD	dollar néo-zélandais	1,6632
SEK	couronne suédoise	8,7820	SGD	dollar de Singapour	1,7022
CHF	franc suisse	1,2347	KRW	won sud-coréen	1 456,81
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,5765
NOK	couronne norvégienne	8,0800	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,3831
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,6180
CZK	couronne tchèque	25,742	IDR	rupiah indonésien	15 276,59
HUF	forint hongrois	293,63	MYR	ringgit malais	4,3290
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	59,340
LVL	lats letton	0,7030	RUB	rouble russe	44,0089
PLN	zloty polonais	4,1801	THB	baht thaïlandais	42,709
RON	leu roumain	4,4288	BRL	real brésilien	3,0135
TRY	lire turque	2,7358	MXN	peso mexicain	17,7178
			INR	roupie indienne	84,2320

(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 2009/48/CE du parlement européen et du conseil du 18 juin 2009 relative à la sécurité des jouets**

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

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

(2013/C 317/05)

OEN <sup>(1)</sup>	Référence et titre de la norme harmonisée (et document de référence)	Première publication JO	Référence de la norme remplacée	Date de cessation de la présomption de conformité de la norme remplacée Note 1
CEN	EN 71-1:2011+A2:2013 Sécurité des jouets — Partie 1: Propriétés mécaniques et physiques	Ceci est la première publi- cation	EN 71-1:2011 Note 2.1	30.9.2014
CEN	EN 71-2:2011 Sécurité des jouets — Partie 2: Inflammabilité	21.7.2011		
CEN	EN 71-3:2013 Sécurité des jouets — Partie 3: Migration de certains éléments	29.6.2013		
CEN	EN 71-4:2013 Sécurité des jouets — Partie 4: Coffrets d'expériences chimiques et d'activités connexes	28.5.2013		
CEN	EN 71-5:2013 Sécurité des jouets — Partie 5: Jeux chimiques (coffrets) autres que les coffrets d'expériences chimiques	29.6.2013		
CEN	EN 71-8:2011 Sécurité des jouets — Partie 8: Jouets d'activité à usage familial	19.10.2011		
CEN	EN 71-12:2013 Sécurité des jouets — Partie 12: N-Nitrosamines et substances N- nitrosables	29.6.2013		
Cenelec	EN 62115:2005 Jouets électriques — Sécurité IEC 62115:2003 (Modifié) + A1:2004	11.8.2011		
	EN 62115:2005/A2:2011 IEC 62115:2003/A2:2010 (modifié)	11.8.2011	Note 3	Date dépassée (11.8.2011)
	EN 62115:2005/A11:2012	15.11.2012	Note 3	Date dépassée (15.11.2012)
	EN 62115:2005/A11:2012/AC:2013	29.6.2013		
	EN 62115:2005/A2:2011/AC:2011	19.10.2011		

<sup>(1)</sup> OEN: Organisations européennes de normalisation:

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

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

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

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

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

Note 2.2: La nouvelle norme a un champ d'application plus large que les normes remplacées. À la date précisée, les normes remplacées cessent de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles ou aux autres exigences de la législation pertinente de l'Union.

Note 2.3: La nouvelle norme a un champ d'application plus étroit que la norme remplacée. À la date précisée, la norme (partiellement) remplacée cesse de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles ou aux autres exigences de la législation pertinente de l'Union pour les produits ou services qui relèvent du champ d'application de la nouvelle norme. La présomption de conformité aux exigences essentielles ou aux autres exigences de la législation pertinente de l'Union pour les produits ou services qui relèvent toujours du champ d'application de la norme (partiellement) remplacée, mais qui ne relèvent pas du champ d'application de la nouvelle norme, reste inchangée.

Note 3: Dans le cas d'amendements, la norme de référence est EN CCCC:YYYY, ses amendements précédents le cas échéant et le nouvel amendement cité. La norme remplacée est constituée dès lors de la norme EN CCCC:YYYY et de ses amendements précédents, le cas échéant, mais sans le nouvel amendement cité. À la date précisée, la norme remplacée cesse de donner la présomption de conformité aux exigences essentielles ou aux autres exigences de la législation pertinente de l'Union.

AVERTISSEMENT:

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

---

<sup>(1)</sup> JO L 316 du 14.11.2012, p. 12.

V

(Avis)

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

OFFICE EUROPÉEN DE SÉLECTION DU PERSONNEL  
(EPSO)

## AVIS DE CONCOURS GÉNÉRAUX

(2013/C 317/06)

L'Office européen de sélection du personnel (EPSO) organise les concours généraux:

- OHIM/AD/01/13 — Administrateurs (AD 6) et
- OHIM/AST/02/13 — Assistants (AST 3)

dans le domaine de la propriété intellectuelle

Les avis de concours sont publiés en 24 langues au Journal officiel C 317 A du 31 octobre 2013.

Des informations complémentaires se trouvent sur le site de l'EPSO: <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

---

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2013/C 317/07)

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

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>****«ALMENDRA DE MALLORCA»/«ALMENDRA MALLORQUINA»/«AMETLLA DE MALLORCA»/«AMETLLA MALLORQUINA»****N° CE: ES-PGI-0005-01037-11.09.2012****IGP ( X ) AOP ( )****1. Dénomination**

«Almendra de Mallorca»/«Almendra Mallorquina»/«Ametlla de Mallorca»/«Ametlla Mallorquina»

**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**

L'«Almendra de Mallorca»/«Almendra Mallorquina»/«Ametlla de Mallorca»/«Ametlla Mallorquina» est le fruit de l'amandier (*Prunus amygdalus*) destiné à la consommation humaine; il se présente à l'état brut ou grillé, avec ou sans peau.

Les amandes sont commercialisées entières, saines, sèches et propres; leur calibre est supérieur à 12 mm sur l'axe transversal maximal de la section équatoriale. Les fruits ne présentent pas de lésions dues à des champignons, des parasites ou des insectes, ni de rancissement, d'odeurs ou de saveurs étrangères.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

L'amande peut être commercialisée à l'état brut ou grillée. Dans les deux cas, en fonction de la présence ou non du tégument, elle sera vendue avec ou sans peau.

Caractéristiques chimiques et organoleptiques:

1) À l'état brut avec ou sans peau: ces amandes sont dépourvues de l'endocarpe ligneux

— Caractéristiques chimiques:

— Teneur en eau:  $\leq 6,5 \%$

— Teneur en lipides:  $\geq 55 \%$  sur l'extrait sec

— Teneur en acides oléique et linoléique:  $\geq 88 \%$  des lipides totaux

— Caractéristiques organoleptiques: l'amande à l'état brut sans peau présente une surface et une chair de couleur blanche ou ivoire, à l'aspect mat. Texture ferme, peu adhérente et offrant une sensation huileuse. Saveur légèrement sucrée, ni acide ni amère. Arôme intense, avec des notes de fruits secs. Lorsqu'il est présenté avec la peau, le fruit est recouvert de son tégument de couleur marron et rugueux au toucher.

2) Grillées: ces amandes sont dépourvues de l'endocarpe ligneux et subissent un processus de torréfaction

— Caractéristiques chimiques:

— Teneur en eau:  $< 2 \%$

— Teneur en lipides:  $\geq 55 \%$  sur l'extrait sec

— Teneur en acides oléique et linoléique:  $\geq 88 \%$  des lipides totaux

— Caractéristiques organoleptiques: l'amande grillée sans peau présente une surface et une chair de couleur vanille à marron clair, un aspect brillant et une sensation onctueuse au toucher. Texture dure, friable et croustillante. Saveur légèrement sucrée, ni acide ni astringente avec une pointe d'amertume que lui confère la torréfaction. Arôme intense, torréfié et caramélisé. Lorsqu'il est présenté avec la peau, le fruit est recouvert de son tégument de couleur marron foncé, qui est facile à enlever et caractérisé par sa friabilité.

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

—

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

—

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

La production, le stockage, le décorticage, le pelage et la torréfaction de l'amande bénéficiant de l'indication géographique protégée doivent avoir lieu sur l'île de Majorque.

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

Le conditionnement dans la région de production doit être considéré comme la dernière étape du processus; il est primordial pour la conservation du produit et pour pouvoir garantir les caractéristiques de qualité.

Il est essentiel d'isoler le fruit de l'environnement pour garantir la qualité de l'amande, étant donné qu'une augmentation de la teneur en eau modifierait sa composition chimique et aurait une incidence sur les caractéristiques organoleptiques. La seule façon de préserver la qualité est d'isoler l'amande dans des emballages adéquats et bien fermés qui permettent de la protéger de l'humidité. Par conséquent, le conditionnement sur le lieu d'origine vise à préserver au fil du temps les caractéristiques organoleptiques du produit.

Les amandes bénéficiant de l'indication géographique protégée sont commercialisées en lots présentant des caractéristiques homogènes et dans des emballages d'une capacité maximale de 25 kg.

Le conditionnement des amandes a lieu dans l'aire géographique de production. Il est indispensable que ces opérations soient effectuées dans l'aire géographique délimitée pour les raisons suivantes:

1) Conserver les caractéristiques particulières et préserver la qualité

Il existe à Majorque une tradition très enracinée en matière de production et de consommation des amandes de l'île. La réalisation du conditionnement dans l'aire géographique délimitée contribue de manière décisive à la protection des caractéristiques particulières et de qualité. Cela revient à confier aux producteurs et à l'organe de contrôle de l'indication géographique protégée l'application et le contrôle des règles relatives au transport, à la transformation et au conditionnement des amandes. L'expérience de ces intervenants permet d'adopter les pratiques adéquates pour garantir au produit final la qualité souhaitée. Cela signifie que les producteurs et les personnes qui manipulent les amandes dans l'aire géographique délimitée possèdent, grâce à leur expérience, les connaissances nécessaires pour éviter les opérations susceptibles d'altérer la qualité de l'«Almendra de Mallorca» et surtout, pour éviter la présence d'amandes amères, le rancissement, les moisissures et la brisure des amandes.

Ce sont les caractéristiques organoleptiques qui distinguent ces amandes des autres. Le fait que Majorque soit une île signifie que le transport en vrac des amandes au-delà de l'aire de production suppose une traversée maritime d'une durée considérable. Ainsi, la qualité peut être altérée par l'humidité et la température, qui modifient la texture, la saveur et l'arôme, de sorte que les amandes ramollissent et/ou rancissent, ce qui compromet la qualité finale du produit.

2) Garantir la traçabilité et l'origine du produit

Le système de contrôle et de certification garantit l'origine et la traçabilité à condition que les amandes soient préparées, manipulées et conditionnées dans l'île, mais il n'en va pas de même lorsque ces processus sont réalisés en dehors de l'aire de production.

L'amande peut se mélanger à des amandes d'autres provenances; par conséquent, si la manipulation et le conditionnement en dehors de l'aire géographique délimitée sont autorisés, la garantie de l'origine de l'amande protégée est compromise.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquette de chaque emballage d'amandes commercialisées sous l'indication géographique protégée doit comporter:

- 1) la dénomination de l'indication géographique protégée,
- 2) la mention «Indicación Geográfica Protegida» ou le logo «IGP», et
- 3) une étiquette de codification alphanumérique avec numérotation correspondante.

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

La production, le stockage, le décorticage, le pelage, la torréfaction et le conditionnement se déroulent dans l'ensemble de l'île de Majorque, située dans la communauté autonome des îles Baléares (Espagne).

### 5. Lien avec l'aire géographique

#### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Sur l'île de Majorque, les terres agricoles destinées à la culture de l'amandier sont de type calcaire; elles ont une consistance moyenne à dure et contiennent une part importante d'éléments grossiers et très peu de matière organique. Elles se caractérisent par un pH à tendance alcaline, une teneur élevée en carbonate de calcium et une structure composée de strates horizontales entre lesquelles s'accumule une grande quantité d'argiles fines qui peuvent être parfaitement explorées par le système racinaire des amandiers. La pluviosité moyenne et l'ensoleillement abondant influencent également les caractéristiques du produit.

En ce qui concerne l'influence des producteurs de l'aire, il convient de souligner qu'une des caractéristiques de la culture de l'amande est le fait que, d'une part, la reproduction par semences a été maintenue plus longtemps dans cette région que dans le reste de l'Espagne et que, d'autre part, les premiers greffons ont été obtenus à partir des variétés autochtones proprement dites. Cette pratique a

permis de préserver la diversité variétale et de faire en sorte que la majorité des variétés cultivées à Majorque se distinguent de celles du reste de l'Espagne. Traditionnellement, les agriculteurs de Majorque ont sélectionné les variétés qui produisent des amandes plus onctueuses et à l'arôme plus prononcé et qui s'adaptent mieux aux conditions pédoclimatiques de l'île.

Sur le plan historique, la culture de l'amandier à Majorque remonte à l'époque des Romains, qui furent sans doute ceux qui l'implantèrent sur l'île. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les plantations ont considérablement augmenté et au XIX<sup>e</sup> siècle, on a assisté à une reconversion des cultures à la suite de l'invasion de phylloxéra dans les vignes, et des amandiers ont été plantés en masse. De nos jours, les amandiers en fleur font partie du paysage hivernal de l'île.

## 5.2. Spécificité du produit

La «Almendra de Mallorca» se distingue par une teneur élevée en lipides (> 55 %) ainsi que par un pourcentage d'acides oléique et linoléique égal ou supérieur à 88 %, acides gras à point de fusion bas, qui se liquéfient lors de la mastication. Ces deux facteurs déterminent l'onctuosité et l'intensité aromatique caractéristique du produit.

## 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 lien entre l'amande et l'origine géographique repose sur la renommée des dénominations «Almendra de Mallorca», «Almendra Mallorquina», «Ametlla de Mallorca» et «Ametlla Mallorquina». Elle a acquis cette renommée au fil de l'histoire en raison de ses caractéristiques organoleptiques et de son importance économique et gastronomique.

Cette renommée est mise en évidence par l'excellente appréciation que les consommateurs de Majorque donnent à cette amande: selon les résultats d'une étude de consommateurs réalisée en 2010 par l'Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares (Institut de qualité agroalimentaire des îles Baleares), 52,4 % des consommateurs d'amandes estiment que l'amande provenant de Majorque est de meilleure qualité et dans 93,3 % des cas, cette meilleure qualité est attribuée au fait qu'elles ont davantage de goût.

Les nombreuses références bibliographiques existantes témoignent également de l'importance et de la renommée de l'«Almendra de Mallorca». On peut citer, à titre d'exemple: «Crónica de las Islas Baleares» de Fernando Fulgoso (1870), «El almendro y su cultivo en el mediodía de España e Islas Baleares» (1907) de Pedro Esterlich ou la «Historia económica de España, siglos X-XX» de Francisco Comín, Mauro Hernández et Enrique Llopis. L'ouvrage «Die Balearen» (1869) de l'archiduc Luis Salvador souligne l'importance de l'«Almendra de Mallorca» dans l'activité économique de l'île. Dans le numéro 5 du 25 juin 1892 de «El Agricultor Balear», revue théorique et pratique consacrée à l'agriculture et ses sciences auxiliaires, on pouvait lire que les variétés de l'amande présentées par D. Gabriel Fuster lors de l'exposition universelle de Barcelone provenaient de l'ensemble de l'île de Majorque et ont suscité un tel intérêt lors de ce concours que le jury leur a décerné une médaille d'or. Dans le numéro 20 de la collection «Panorama Balear» (1953), intitulé «Économie des Baléares», Antoni Colom indique que l'amande est la source de revenus la plus solide de l'île de Majorque. En 1941, 1 698 219 kg d'amandes étaient commercialisés en Espagne, parmi lesquels 1 140 616 kg provenaient de Majorque. D'après Saura-Calixto, F. (1979), au cours des années 70, l'«Almendra de Mallorca» représentait 50 % de la production nationale.

Par ailleurs, la renommée des dénominations en catalan «Ametlla de Mallorca/Ametlla Mallorquina» est attestée par de nombreuses références bibliographiques. La première date du 6 janvier 1593 et figure dans les archives municipales de Lluçmajor («Revista de la Càmera Agrícola Balear», Année III, n<sup>o</sup> 11, 1901); de même, le «Llibret de Versos» de Teodoro Llorente, contient diverses références relatives à l'«Ametlla de Mallorca», comme l'indique le dictionnaire «català-valencià-balear» de Mossen Alcover et Francesc de Borja Moll (1930). L'importance de l'«Ametlla de Mallorca» en tant qu'ingrédient de la cuisine majorquine du XVII<sup>e</sup> siècle est déjà mise en évidence dans le livre de cuisine du moine majorquin Jaume Martí i Oliver, édité par Joan Miralles i Catalina Cantalops (1989). Le livre intitulé «Aliments de les Balears», édité par le gouvernement des Baléares (1993), souligne également la généralisation de la culture de l'«Ametlla Mallorquina» au XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans l'étude intitulée «Caracterización, valoración nutricional y estudio de la importancia para la salud de algunos alimentos tradicionales de la zona 5B de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares» (Caractérisation, évaluation nutritionnelle et étude de l'importance pour la santé de certains aliments traditionnels de la zone 5B de

la communauté autonome des Îles Baléares), réalisée par l'université des Îles Baléares (1994), l'«Ametlla Mallorquina» est décrite comme un produit traditionnel de Majorque. La référence figurant dans la publication *Les Illes a la taula* (Éd. Govern de les Illes Balears, 2001) revêt une importance particulière: elle met en évidence le fait que l'«Ametlla Mallorquina» présente une teneur en matières grasses et en sucres plus élevée que les amandes californiennes, ce qui lui confère davantage de goût.

D'autres références font allusion aux applications culinaires de l'«Almendra de Mallorca» et soulignent la grande influence exercée par ce produit sur la culture gastronomique de l'île, dont il fait partie de la tradition culinaire depuis des siècles. Il existe de nombreuses références gastronomiques relatives à l'«Almendra de Mallorca», tant à l'état brut que grillée. On peut notamment citer le livre de recettes du moine majorquin Jaume Martí i Oliver dans lequel il est fait mention de l'«Almendra de Mallorca» comme ingrédient dans la cuisine majorquine du XVII<sup>e</sup> siècle. Le lien entre l'«Almendra de Mallorca» et la meilleure cuisine figure dans de nombreuses publications, et notamment dans les livres suivants: «Libro de Recetas de Can Esteva» (1862) d'Antoni Esteva Oliver, «Nuestra Cocina» de Luis Ripoll et «Repostería Balear» de Catalina Juan del Corral (1987). L'ouvrage «Die Balearen» (1869) de l'archiduc Luis Salvador cite divers plats populaires dans lesquels les amandes majorquines étaient utilisées à l'état brut ou grillées. Dans le livre de recettes de Mateo Jaume de Ca'n Joan de S'Aigo (1884-1885), intitulé «Libro de Jelats», la crème glacée la plus traditionnelle de Majorque, celle à l'amande, est mise à l'honneur.

La grande renommée de l'«Almendra de Mallorca» est également le fruit de ses attributs sensoriels, qui sont définis par sa composition chimique. La composition de l'«Almendra de Mallorca» se distingue tout particulièrement par une teneur élevée en lipides et des acides gras au profil particulier. En effet, la somme des acides oléique et linoléique représente plus de 88 % de la teneur en lipides. La teneur élevée en lipides, d'une part, et le fait que 88 % des acides gras présentent un point de fusion bas (inférieur à 15 °C), d'autre part, font qu'ils se liquéfient lors de la mastication. Ces deux facteurs déterminent l'onctuosité et l'intensité aromatique caractéristique de cette amande, des aspects sur lesquels repose la renommée du produit.

Ces caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques distinctives lui sont conférées essentiellement par les conditions pédoclimatiques du milieu géographique dans lequel les amandes sont produites. Les sols calcaires à faible teneur en matière organique, la pluviosité moyenne et l'ensoleillement abondant sont à l'origine d'une faible production d'amandes par hectare, mais celles-ci présentent une teneur moyenne élevée en matières grasses (59 %), supérieure à celle des amandes des autres régions. Ce fait est attesté par une étude réalisée en 2010 par l'Universidad de las Illes Balears.

#### Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?mkey=M63&lang=CA&cont=46322>

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.

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

(2013/C 317/08)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande d'enregistrement en application de l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

«MIELE VARESINO»

N° CE: IT-PDO-0005-0990-24.04.2012

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Dénomination**

«Miele Varesino»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

**3.1. Type de produit**

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

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

Le «Miele Varesino» est un miel monofloral d'acacia (*Robinia pseudoacacia* L.).

Caractéristiques physico-chimiques

Le «Miele Varesino» doit présenter les caractéristiques physico-chimiques suivantes: la teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), au moment de la mise sur le marché, doit être inférieure à 15 mg/kg et celle en eau ne doit pas être supérieure à 17,50 %.

Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques du «Miele Varesino» sont les suivantes:

Couleur: transparente, de quasi incolore à jaune paille.

Odeur: odeur classique de miel, légère et délicate, sans odeurs marquées.

Saveur: très sucrée.

Arôme: délicat, confit et vanillé.

État physique: consistance généralement liquide, cristallisation rare et de toute façon très tardive.

Caractéristiques méliko-palynologiques

Le «Miele Varesino» est produit à partir du nectar des fleurs de *Robinia pseudoacacia* L. (robinier faux-acacia) butinées par les abeilles. L'analyse méliko-palynologique qualitative révèle la présence de pollen de robinier faux-acacia.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

Le «Miele Varesino» doit présenter une teneur en pollen de robinier faux-acacia supérieure à 25 % par rapport au spectre des apports de nectar, que l'on obtient en excluant les pollens des espèces non nectarifères et les pollens pouvant être considérés comme des contaminants.

Classe de représentativité PK/10 g inférieure à 20 000 (moyenne: 9 500).

La combinaison pollinique majeure associée au robinier faux-acacia est composée de la manière suivante: espèces non nectarifères: *Palme Trachycarpus fortunei*, *Ilex aquifolium*, *Graminaceae*, *Fraxinus*, *Quercus robur*, *Rumex*, *Sambucus nigra*, *Chelidonium*, *Luzula*, *Actinidia*, *Pinaceae*. Espèces non nectarifères: *Acer*, *Prunus f.*, *Salix*, *Trifolium repens* et *Castanea sativa* (toujours représentée dans les spectres polliniques), *Aesculus*, *Gleditsia*, *Liriodendron*.

Le «Miele Varesino» ne doit pas contenir les pollens suivants: *Loranthus europaeus*, *Hedysarum coronarium*, *Onobrychis*.

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

—

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

Il est absolument interdit d'utiliser, comme alimentation protéique, des pollens qui ne sont pas issus de la production locale.

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

Toutes les étapes de production, aussi bien la récolte en extérieur que l'extraction et la préparation pour la mise sur le marché, sont réalisées dans la province de Varèse.

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

Le miel est un produit vivant, très influencé par son environnement. C'est une substance fortement hygroscopique, sensible aux écarts de températures et à la lumière. Il importe donc que la maturation (décantation) du miel et son conditionnement aient lieu dans l'aire de production et que le miel ne soit ni transporté ni transféré avant son conditionnement, sa qualité, sa fraîcheur et sa conservation risquant sinon d'en pâtir.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquette:

- la dénomination «Miele Varesino»;
- le sigle «AOP» ou sa forme développée «Appellation d'origine protégée»;
- le symbole de l'Union;
- le logo d'identification du produit;
- les indications de conservation: «da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce» (à conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière);
- la date limite de consommation: «da consumarsi preferibilmente entro: mese ed anno» (à consommer de préférence avant: mois et année), qui ne doit pas dépasser 36 mois après la date d'extraction.

Le «Miele Varesino» d'acacia est conditionné dans des récipients en verre, fermés par un couvercle métallique sur lequel est collée une vignette qui doit reproduire le logo d'identification du produit.

La vignette est distribuée aux producteurs qui ont déclaré accepter intégralement le cahier des charges et qui se soumettent aux contrôles.

Il est également possible de conditionner le miel en sachets, en barquettes ou en pots fabriqués dans un matériel adapté, en format monodose, qui doivent reproduire, sur l'étiquette, les dispositions prévues par la législation en vigueur.

Le logo du «Miele Varesino» d'acacia, reproduit ci-dessous, est composé: d'un dessin central sur fond blanc, composé de trois hexagones orange au-dessus desquels s'ouvre une «fleur-abeeille» à 5 pétales, flanqué de trois montagnes stylisées de couleur bleu pâle sous lesquelles sont tracées six lignes d'épaisseurs décroissantes, représentant un lac, également de couleur bleu pâle; d'une bande de couleur jaune entourant le dessin central, dans laquelle figurent, en bleu, les mentions «MIELE VARESINO D.O.P» et «di acacia»; et d'une bordure de couleur orange délimitant le logo.



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

L'aire géographique de production s'étend aux pieds des Alpes, entre les cours d'eau Ticino et Olona et les lacs Majeur et de Lugano. Cette zone correspond au territoire de la province de Varèse.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique se caractérise par un climat continental tempéré et de faibles amplitudes thermiques, tant en été qu'en hiver, du fait de l'action modératrice des lacs. Ces conditions confèrent à l'aire géographique ses particularités, en favorisant la présence d'essences forestières, dont certaines exotiques.

En effet, le climat est adouci par la présence des lacs, qui fait que le printemps y est plus hâtif que dans la région de Milan; cela permet de nombreuses et persistantes floraisons sur les doux coteaux ensoleillés.

Le robinier faux-acacia (*Robinia pseudoacacia* L.), espèce mellifère dominante, est largement et intensément présent sur le territoire de la région de Varèse, à tel point qu'il colonise les zones agricoles marginales et constitue, dans de nombreuses zones, l'essence forestière dominante dans les forêts.

Durant la période de floraison de cet arbre dans la région de la province de Varèse, aucune autre espèce nectarifère ne fleurit de manière aussi abondante. En effet, sur la majeure partie de ce territoire, la floraison du robinier faux-acacia est échelonnée et longue, du fait de la présence de vallées qui s'enfoncent jusqu'au sud, comme la Valle del Ticino et la Valle dell'Olona, ou de versants ensoleillés et abrités du vent.

La végétation du territoire de la province de Varèse résulte donc de l'interaction entre ses aspects topographiques, climatiques et pédologiques, auxquels s'ajoutent les effets liés à l'activité humaine.

Entre le XVII<sup>e</sup> et le XX<sup>e</sup> siècle, cette zone géographique a vu se construire de nombreuses demeures avec de grands parcs enrichis d'espèces ornementales exotiques, lesquelles ont consolidé leur présence au fil du temps, au point d'être considérées comme envahissantes dans les parcs et les jardins, voire comme des plantes adventices dans les sous-bois locaux.

L'activité apicole, qui a toujours été répandue sur le territoire de la province de Varèse, était principalement pratiquée par les paysans, par les membres des différents ordres ecclésiastiques présents sur le territoire et par des personnes issues de la bourgeoisie passionnées par la recherche scientifique.

Au début du siècle passé, la croissance et la prolifération spectaculaires du robinier faux-acacia dans les régions boisées, dues dans cette région à des facteurs environnementaux favorables, ont incité les apiculteurs locaux à se spécialiser de plus en plus dans la production de miel d'acacia, lequel, du fait de ses caractéristiques organoleptiques et physiques particulières, se distinguait des autres miels produits jusqu'alors dans cette zone.

Dès cette époque, l'apiculture régionale s'est fortement spécialisée dans la production de miels, et plus précisément de miel d'acacia, qui est désormais le plus produit dans la province de Varèse.

La transition vers l'apiculture professionnelle dans cette province s'est faite progressivement, avec les premières expérimentations de nouveaux types de ruches et de nouveaux modes de production.

L'évolution des modes de production a été favorisée par le passage d'une apiculture paysanne à une apiculture rationnelle, qui s'est traduit par le remplacement des ruches traditionnelles par des ruches rationnelles et l'utilisation de l'extracteur de miel, qui ont permis d'obtenir des miels monofloraux et de vider les rayons contenus dans les cadres amovibles sans les détruire.

Enfin, la sélection continue de races d'abeilles plus productives et plus résistantes aux différentes maladies a contribué à améliorer, en termes de qualité et de quantité, le miel produit par les apiculteurs de la province de Varèse.

#### 5.2. Spécificité du produit

Le «Miel Varesino» est un miel monofloral d'acacia, qui présente un degré de pureté élevé pour ce qui est de l'origine du nectar et qui est principalement marqué par la présence de nectar et de pollen de robinier faux-acacia et, dans une moindre mesure, par celle de pollens de plantes ornementales.

On trouve, dans les sédiments de ce miel, des pollens d'espèces nectarifères et non nectarifères, comme indiqué au point 3.2.

Particulièrement liquide, ce miel présente une couleur claire, de transparente à jaune paille, un parfum subtil et délicat, sans odeurs marquées, et une saveur très sucrée. Son arôme est délicat, confit et vanillé.

Une autre des spécificités du «Miele Varesino» réside dans l'absence de pollen de sainfoin (*Onobrychis*), d'hédysarum coronaire (*Hedysarum coronarium*) et, surtout, de loranthus d'Europe (*Loranthus europaeus*), comme en attestent les recherches menées par des botanistes reconnus, selon lesquels le loranthus d'Europe est absent de l'aire de production de ce miel.

#### 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 présence dans cette aire géographique de floraisons étendues, abondantes et continues de robinier faux-acacia a favorisé le développement de la pratique apicole et contribué au succès de la production du «Miele Varesino». La présence importante de robinier faux-acacia dans les forêts de la région de Varèse a contribué au développement et à l'évolution de l'apiculture locale, c'est-à-dire à l'amélioration des techniques de production, d'élevage et de sélection des races d'abeille.

En effet, au fil du temps, de plus en plus d'apiculteurs se sont mis à pratiquer cette activité à titre professionnel, semi-professionnel ou amateur, comme en témoigne le nombre croissant de ruches dans les forêts de la région à la période de floraison du robinier faux-acacia. Cet accroissement tient au fait que, contrairement à d'autres aires de production du miel d'acacia, le territoire de la région de Varèse ne compte pas d'autres cultures agraires ou essences spontanées qui influencent, par leur floraison, la qualité du produit, lequel est donc d'une plus grande pureté et parfaitement conforme aux exigences de typicité du miel d'acacia.

En outre, la spécificité de l'aire géographique, et notamment ses caractéristiques climatiques et environnementales, permet de produire un miel d'acacia qui se distingue de tous les autres miels. La présence de plantes ornementales traditionnellement cultivées à des fins décoratives dans les jardins et les parcs distingue le «Miele Varesino», qui, à la différence d'autres miels d'acacia produits en Lombardie, contient des pollens d'espèces ornementales exotiques bien acclimatées. La présence de ces espèces influe sur les caractéristiques organoleptiques du «Miele Varesino», et particulièrement sur son arôme, grâce à la présence de pollens de plantes à feuilles persistantes (*Ilex aquifolium*, *Trachycarpus fortunei*).

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

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

L'administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'AOP «Miele Varesino» au *Journal officiel de la République italienne* n° 297 du 22 décembre 2011. Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté: à l'adresse suivante:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

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 «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) puis sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.









EUR-Lex (<http://new.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