

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# C 60



Édition  
de langue française

## Communications et informations

56<sup>e</sup> année  
1<sup>er</sup> mars 2013

---

Numéro d'information      Sommaire      Page

### III Actes préparatoires

#### Banque centrale européenne

2013/C 60/01	Avis de la Banque centrale européenne du 27 novembre 2012 sur des projets portant sur diverses normes techniques de réglementation et d'exécution soumis par l'Autorité européenne des marchés financiers à la Commission pour adoption par la voie de règlements délégués et d'exécution complétant le règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil sur les produits dérivés de gré à gré, les contreparties centrales et les référentiels centraux (CON/2012/95) .....	1
--------------	--	---

---

### IV Informations

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

#### Commission européenne

2013/C 60/02	Taux de change de l'euro .....	7
2013/C 60/03	Décision de la Commission du 28 février 2013 nommant les membres titulaires et suppléants du Comité pour l'évaluation des risques en matière de pharmacovigilance représentant les professionnels de santé et les associations de patients <sup>(1)</sup> .....	8

# FR

Prix:  
3 EUR

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

(suite au verso)

## V Avis

## PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE COMMERCIALE COMMUNE

**Commission européenne**

2013/C 60/04	Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping .....	9
2013/C 60/05	Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping .....	10

## AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2013/C 60/06	Publication d'une demande au titre 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 .....	11
2013/C 60/07	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 du relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	15



## III

(Actes préparatoires)

## BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

### AVIS DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

du 27 novembre 2012

sur des projets portant sur diverses normes techniques de réglementation et d'exécution soumis par l'Autorité européenne des marchés financiers à la Commission pour adoption par la voie de règlements délégués et d'exécution complétant le règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil sur les produits dérivés de gré à gré, les contreparties centrales et les référentiels centraux

(CON/2012/95)

(2013/C 60/01)

#### Introduction et fondement juridique

Le 8 novembre 2012, la Banque centrale européenne (BCE) a reçu une demande de consultation de la part de la Commission portant sur les projets de normes techniques de réglementation (ci-après les «projets NTR») et les projets de normes techniques d'exécution (ci-après les «projets NTE») soumis par l'Autorité européenne des marchés financiers (AEMF) à la Commission pour adoption conformément aux articles 10 à 15 du règlement (UE) n° 1095/2010 <sup>(1)</sup> par la voie des règlements délégués suivants:

- a) un règlement délégué de la Commission (UE) n° .../... complétant le règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 par des normes techniques de réglementation concernant les accords de compensation indirecte, l'obligation de compensation, le registre public, l'accès à une plate-forme de négociation, les contreparties non financières, et les techniques d'atténuation des risques pour les contrats dérivés de gré à gré non compensés par une contrepartie centrale (ci-après le «projet NTR concernant l'obligation de compensation et l'atténuation des risques»);
- b) un règlement délégué de la Commission (UE) n° .../... complétant le règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 par des normes techniques de réglementation régissant les collèges pour contreparties centrales (ci-après le «projet NTR régissant les collèges pour contreparties centrales»);
- c) un règlement délégué de la Commission (UE) n° .../... complétant le règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 en ce qui concerne les normes techniques de réglementation régissant les exigences applicables aux contreparties centrales (ci-après le «projet NTR régissant les exigences applicables aux contreparties centrales»);
- d) un règlement délégué de la Commission (UE) n° .../... complétant le règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil sur les produits dérivés de gré à gré, les contreparties centrales et les référentiels centraux en ce qui concerne les normes techniques de réglementation sur les informations minimales à déclarer aux référentiels centraux (ci-après le «projet NTR concernant les informations minimales à déclarer aux référentiels centraux»);
- e) un règlement délégué de la Commission (UE) n° .../... complétant le règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil sur les produits dérivés de gré à gré, les contreparties centrales et les référentiels centraux par des normes techniques de réglementation précisant les informations à publier et à mettre à disposition par les référentiels centraux, ainsi que les normes opérationnelles à respecter pour

<sup>(1)</sup> JO L 331 du 15.12.2010, p. 84.

l'agrégation, la comparaison et l'accessibilité des données (ci-après le «projet NTR concernant les informations à publier et à mettre à disposition par les référentiels centraux, ainsi que les normes opérationnelles à respecter pour l'agrégation, la comparaison et l'accessibilité des données»);

- f) un règlement d'exécution de la Commission (UE) n° .../... définissant les normes techniques d'exécution en ce qui concerne le format et la fréquence des déclarations de transactions aux référentiels centraux conformément au règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil sur les produits dérivés de gré à gré, les contreparties centrales et les référentiels centraux (ci-après le «projet NTE concernant le format et la fréquence des déclarations de transactions aux référentiels centraux»);

(collectivement dénommés les «projets de normes de réglementation et d'exécution»).

La BCE a compétence pour émettre un avis en vertu de l'article 127, paragraphe 4, et de l'article 282, paragraphe 5, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne étant donné que les projets de normes de réglementation et d'exécution contiennent des dispositions ayant une incidence notamment sur la mission du Système européen de banques centrales (SEBC) de promouvoir le bon fonctionnement des systèmes de paiement, ainsi que sur sa contribution à la bonne conduite des politiques en ce qui concerne la stabilité du système financier, sa conduite des opérations de change, sa détention et sa gestion des réserves officielles de change des États membres, telles que visées à l'article 127, paragraphes 2 et 5, du traité. Conformément à l'article 17.5, première phrase, du règlement intérieur de la Banque centrale européenne, le présent avis a été adopté par le conseil des gouverneurs.

## 1. *Observations générales*

- 1.1. Le 13 janvier 2011, la BCE a émis l'avis CON/2011/1 sur une proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil sur les produits dérivés négociés de gré à gré, les contreparties centrales et les référentiels centraux <sup>(1)</sup> dans lequel la BCE a souligné, entre autres, que les banques centrales assument une mission et des responsabilités légales sur le plan, d'une part, du maintien de la stabilité financière et, d'autre part, de la sécurité et de l'efficacité des infrastructures financières. En conséquence, le texte définitif du règlement (UE) n° 648/2012 a souligné le rôle du SEBC dans la promotion du bon fonctionnement des systèmes de paiement, et prévoit que l'AEMF élabore, en étroite coopération avec le SEBC, des projets de normes techniques <sup>(2)</sup>.
- 1.2. La BCE a été très étroitement impliquée dans les travaux de l'AEMF sur les normes techniques relatives aux contreparties centrales et aux référentiels centraux, et se félicite de la coopération de l'AEMF, laquelle a tenu compte de la plupart des commentaires de la BCE dans les projets de normes de réglementation et d'exécution. De manière générale, la BCE soutient les projets définitifs de normes techniques élaborés par l'AEMF et estime qu'ils sont équilibrés et conformes aux principes du CSPR-OICV pour les infrastructures des marchés financiers («CPSS-IOSCO Principles for financial market infrastructures») <sup>(3)</sup>. La BCE souhaite néanmoins présenter des observations et des suggestions de modifications portant sur certaines questions, parmi les plus importantes, y compris celles qui sont pertinentes pour la BCE et pour lesquelles le règlement (UE) n° 648/2012 ne prévoit pas d'impliquer le SEBC dans les travaux préparatoires de l'AEMF.

## 2. *Remarques particulières*

- 2.1. La BCE est favorable à la disposition du projet NTR concernant l'obligation de compensation et l'atténuation des risques <sup>(4)</sup> qui précise les éléments dont l'AEMF devrait tenir compte afin d'évaluer le degré de normalisation des clauses contractuelles et des processus opérationnels de la catégorie de contrats dérivés de gré à gré concernée soumise à l'obligation de compensation. En effet, cette disposition vient clarifier la notion même de «normalisation». Ceci est essentiel pour améliorer la transparence des marchés d'instruments dérivés de gré à gré, atténuer les risques systémiques et accroître la stabilité financière, ainsi que cela a été préconisé par les dirigeants du G20 <sup>(5)</sup>. Néanmoins, il est important de veiller à ce que, du fait de l'accent mis sur la normalisation des clauses contractuelles,

<sup>(1)</sup> JO C 57 du 23.2.2011, p. 1.

<sup>(2)</sup> Voir le considérant 11 et l'article 26, paragraphe 9, l'article 34, paragraphe 3, l'article 41, paragraphe 5, l'article 42, paragraphe 5, l'article 44, paragraphe 2, l'article 45, paragraphe 5, l'article 46, paragraphe 3, l'article 47, paragraphe 8, l'article 49, paragraphe 4, l'article 54, paragraphe 4, l'article 81, paragraphe 5, du règlement (UE) n° 648/2012.

<sup>(3)</sup> Disponible sur le site internet de la Banque des règlements internationaux à l'adresse suivante: <http://www.bis.org>

<sup>(4)</sup> Article 6.

<sup>(5)</sup> Voir, notamment, la déclaration du Sommet du G-20 de Toronto des 26 et 27 juin 2010, disponible à l'adresse suivante: <http://canadainternational.gc.ca>

les intervenants du marché ne soient pas incités à s'abstenir du processus de normalisation contractuelle afin d'éviter d'instaurer une obligation de compensation impérative. À cet égard, la BCE souligne également que le mandat de l'AEMF consiste à: contrôler l'activité concernant les produits dérivés non éligibles à la compensation afin d'identifier les cas où une catégorie particulière de produits dérivés peut présenter un risque systémique, et b) éviter un arbitrage réglementaire entre les transactions sur produits dérivés compensées et les transactions sur produits dérivés non compensées <sup>(1)</sup>.

- 2.2. Par ailleurs, la BCE observe que, selon l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 648/2012, le règlement ne devrait pas s'appliquer: a) aux membres du SEBC, b) aux autres entités des États membres exerçant des fonctions similaires, ni c) aux autres organismes publics de l'Union chargés de la gestion de la dette publique ou intervenant dans cette gestion, ce qui comprend tant l'obligation de compensation que l'obligation de déclaration <sup>(2)</sup>. Cependant, l'obligation qui incombe aux contreparties des membres du SEBC de déclarer aux référentiels centraux toutes les données relatives à leurs opérations réduirait l'efficacité de l'exception visée ci-dessus. Pour que le règlement (UE) n° 648/2012 ne limite pas le pouvoir des membres du SEBC dans l'exercice de leurs missions d'intérêt commun, il est essentiel, notamment, que les livres des membres du SEBC soient protégés et que les indicateurs reposant sur les opérations de banque centrale demeurent efficaces. Pour ce faire, le plus efficace serait que non seulement les membres du SEBC bénéficient de l'exemption de l'obligation de déclarer les opérations sur produits dérivés, mais que les contreparties des membres du SEBC à ces opérations en bénéficient également.
- 2.3. La BCE relève que les dépôts en espèces réalisés en utilisant les facilités permanentes de dépôt ou d'autres moyens comparables prévus par une banque centrale peuvent être libellés soit dans la monnaie émise par cette banque centrale (c'est-à-dire en «monnaie de banque centrale»), soit dans une autre monnaie non émise par cette banque centrale (c'est-à-dire en «monnaie de banque commerciale») et qu'ils sont susceptibles, par conséquent, de présenter un profil de risque différent. Cette distinction devrait se traduire dans le cadre de la politique d'investissement d'une contrepartie centrale par un traitement différencié de ces dépôts, et il pourrait se révéler nécessaire d'en tenir compte à l'occasion du prochain réexamen du règlement (UE) n° 648/2012.

L'annexe ci-jointe contient une suggestion de rédaction spécifique, accompagnée d'une explication, lorsque la BCE recommande de modifier les projets de normes techniques de réglementation et d'exécution.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 27 novembre 2012.

*Le président de la BCE*

Mario DRAGHI

---

<sup>(1)</sup> Article 11, paragraphe 13, et article 5, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 648/2012.

<sup>(2)</sup> Article 1<sup>er</sup>, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 648/2012.

## ANNEXE

**Suggestions de rédaction relatives au projet NTR concernant les collèges pour contreparties centrales**

Texte soumis à la Commission par l'AEMF	Modifications suggérées par la BCE <sup>(1)</sup>
<b>Modification 1</b>	
Préambule	
<p>«vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, vu le règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 sur les produits dérivés de gré à gré, les contreparties centrales et les référentiels centraux, et notamment son article 18, paragraphe 6,»</p>	<p>«vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, vu le règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 sur les produits dérivés de gré à gré, les contreparties centrales et les référentiels centraux, et notamment son article 18, paragraphe 6,</p> <p><b>vu l'avis de la Banque centrale européenne (*),</b></p> <hr/> <p><b>(*) JO C X du xx.xx.201x, p. xx.»</b></p>

## Explication

Selon l'article 296 du traité, qui dispose que les actes juridiques visent les avis prévus par les traités, la modification proposée est nécessaire afin de refléter le fait que le règlement délégué proposé est adopté conformément à l'article 127, paragraphe 4, et à l'article 282, paragraphe 5, du traité. Ces dispositions prévoient l'obligation de consulter la BCE sur tout acte de l'Union proposé dans les domaines relevant de sa compétence <sup>(2)</sup>.

**Modification 2**

## Article 8 (nouveau)

Aucun texte	<p><b>«Gestion de crise dans les situations d'urgence</b></p> <p><b>Les procédures visant à faire face aux situations d'urgence reflètent les responsabilités et les besoins en information des membres d'un collège, et prévoient les instruments qui sont nécessaires à une communication en temps utile, proportionnée et efficace lors d'un processus de gestion de crise. Dans le cadre des procédures visant à faire face aux situations d'urgence, l'autorité compétente pour une contrepartie centrale veille à ce que le collège examine la mise en place des instruments suivants:</b></p> <p><b>a) facilités de communication permanentes en période de crise;</b></p> <p><b>b) liste récapitulative minimale des questions essentielles à transmettre en période de crise;</b></p> <p><b>c) contrôle régulier des procédures de gestion de crise.»</b></p>
-------------	--

## Explication

Le document de consultation de l'AEMF (Consultation paper ESMA/2012/379) abordait la question des situations d'urgence. En vertu de la partie intitulée «Responsibility E (Cooperation with other authorities)» (Responsabilité E: coopération avec les autres autorités) des principes du CPSS-IOSCO pour les infrastructures du marché financier, les accords de coopération entre les autorités doivent être effectifs, non seulement en temps normal mais également lors des périodes de tensions sur les marchés et en situation de crise.

<sup>(1)</sup> Les caractères gras dans le corps du texte indiquent les nouveaux passages suggérés par la BCE. Les caractères barrés dans le corps du texte indiquent les passages que la BCE propose de supprimer.

<sup>(2)</sup> La BCE observe que chacun des projets NTR et NTE pour lesquels le présent avis suggère des modifications devrait se référer au présent avis.

**Suggestions de rédaction relatives au projet NTR concernant les informations minimales à déclarer aux référentiels centraux**

Texte soumis à la Commission par l'AEMF	Modifications proposées par la BCE								
<b>Modification 3</b>									
Annexe, tableau 2, insérer après le champ 54 une nouvelle section relative aux dérivés de crédit									
Aucun texte	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th align="center">«Section 2h <sup>(1)</sup> — crédit</th> <th align="center">Si un IUP est fourni et contient toutes les informations ci-dessous, ces informations ne sont pas requises</th> <th align="center">Dérivés de crédit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">55</td> <td align="center">Clause de restructuration</td> <td align="center">Indique le type de clause de restructuration</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><sup>(1)</sup> Veuillez noter qu'il convient de renuméroter les sections et champs subséquents.»</p>		«Section 2h <sup>(1)</sup> — crédit	Si un IUP est fourni et contient toutes les informations ci-dessous, ces informations ne sont pas requises	Dérivés de crédit	55	Clause de restructuration	Indique le type de clause de restructuration	
	«Section 2h <sup>(1)</sup> — crédit	Si un IUP est fourni et contient toutes les informations ci-dessous, ces informations ne sont pas requises	Dérivés de crédit						
55	Clause de restructuration	Indique le type de clause de restructuration							

*Explication*

Du point de vue de l'analyse de la stabilité financière et du risque systémique, il est essentiel d'obtenir des informations relatives au type de clauses de restructuration figurant dans les contrats d'échange sur risque de crédit en cours. Ces informations permettent aux autorités d'analyser avec plus de précision l'incidence d'un événement de crédit sur l'exposition des contrats d'échange sur risque de crédit des intervenants du marché, et de comprendre quels types d'événements de crédit affecteraient certaines positions de contrats d'échange sur risque de crédit. Ainsi, si ces informations faisaient défaut, l'analyse du risque systémique portant sur les événements de crédit serait entravée.

**Suggestions de rédaction relatives au projet NTR concernant les informations à publier et à mettre à disposition par les référentiels centraux, ainsi que les normes opérationnelles à respecter pour l'agrégation, la comparaison et l'accessibilité des données**

Texte soumis à la Commission par l'AEMF	Modifications proposées par la BCE
<b>Modification 4</b>	
Article 2, paragraphe 10	
«10. Les référentiels centraux permettent aux membres concernés du SEBC d'accéder aux données de position concernant les contrats dérivés libellés dans la monnaie émise par ces membres.»	«10. Les référentiels centraux permettent aux membres concernés du SEBC d'accéder <b>aux données par opération ainsi qu'</b> aux données de position concernant les contrats dérivés libellés dans la monnaie émise par ces membres. <b>Dans le cas où aucune des contreparties au contrat dérivé n'est située dans le pays du membre du SEBC concerné, le référentiel central peut fournir ces données par opération sans identifier les contreparties du produit dérivé.</b> »

*Explication*

Le projet actuel permet uniquement à la banque centrale d'émission d'accéder aux «données de position». Pour lui permettre d'accomplir ses missions en vertu de l'article 127, paragraphes 2 et 5, du traité, en particulier les missions concernant la politique monétaire, le bon fonctionnement des systèmes de paiement, et la stabilité du système financier, la BCE demande à avoir accès aux données par opération concernant les contrats dérivés libellés en euros.

À cet égard, la BCE souligne la nécessité: a) d'effectuer un suivi des flux de paiements agrégés ou individuels ayant une incidence sur les systèmes de paiement et de règlement; b) d'effectuer un suivi de la liquidité de l'euro; et c) d'effectuer un suivi des activités spéculatives dans cette monnaie. Ceci permettra notamment d'évaluer les contraintes de liquidité potentielles susceptibles d'avoir une incidence sur la mise en œuvre de la politique monétaire. Les données de position fournissent des informations uniquement sur les encours («stocks») et non sur les flux alors que les données sur les flux sont nécessaires pour analyser la liquidité.

En outre, la compensation obligatoire aura une incidence significative sur la liquidité des marchés et les flux de paiement. Par conséquent, l'accès aux données par opération est également nécessaire pour comprendre la structure du marché et la résilience en matière de liquidité du marché des produits dérivés de gré à gré.

Texte soumis à la Commission par l'AEMF	Modifications proposées par la BCE
<p><i>L'Eurosystème aura également besoin d'accéder aux données par opération, compte tenu du rôle qui lui incombe en tant que membre des collèges pour contreparties centrales représentant la banque centrale d'émission. Étant donné que l'euro est, de loin, la monnaie la plus importante de l'Union en ce qui concerne les contrats dérivés, la BCE escompte que l'Eurosystème sera membre d'un grand nombre de collèges pour contreparties centrales.</i></p>	

**Suggestions de rédaction relatives au projet NTE concernant le format et la fréquence des déclarations de transactions aux référentiels centraux**

Texte soumis à la Commission par l'AEMF	Modifications proposées par la BCE
---	------------------------------------

**Modification 5**

Annexe, tableau 2, insérer après le champ 54 une nouvelle section relative aux dérivés de crédit

Aucun texte		<b>«Section 2h <sup>(1)</sup> — crédit</b>	<b>Si un IUP est fourni et contient toutes les informations ci-dessous, ces informations ne sont pas requises</b>	<b>Dérivés de crédit</b>
	55	<b>Clause de restructuration</b>	<b>Old R = ancienne restructuration</b> <b>Mod R = restructuration modifiée</b> <b>Mod-Mod R = restructuration modifiée modifiée</b> <b>No R = pas de restructuration</b>	
<p><sup>(1)</sup> Il convient de renuméroter les sections et champs subséquents.»</p>				

*Explication*

*Du point de vue de l'analyse de la stabilité financière et du risque systémique, il est essentiel d'obtenir des informations relatives au type de clauses de restructuration figurant dans les contrats d'échange sur risque de crédit en cours. Ces informations permettent aux autorités d'analyser plus en précision l'incidence d'un événement de crédit sur les expositions des contrats d'échange sur risque de crédit des intervenants du marché, et de comprendre quels types d'événements de crédit affecteraient certaines positions de contrats d'échange sur risque de crédit. Par conséquent, si ces informations faisaient défaut, l'analyse du risque systémique portant sur les événements de crédit serait entravée.*

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

28 février 2013

(2013/C 60/02)

## 1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3129	AUD	dollar australien	1,2809
JPY	yen japonais	121,07	CAD	dollar canadien	1,3461
DKK	couronne danoise	7,4560	HKD	dollar de Hong Kong	10,1830
GBP	livre sterling	0,86300	NZD	dollar néo-zélandais	1,5810
SEK	couronne suédoise	8,4475	SGD	dollar de Singapour	1,6237
CHF	franc suisse	1,2209	KRW	won sud-coréen	1 423,71
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	11,7550
NOK	couronne norvégienne	7,4870	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,1720
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5855
CZK	couronne tchèque	25,637	IDR	rupiah indonésien	12 702,12
HUF	forint hongrois	295,80	MYR	ringgit malais	4,0617
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	53,427
LVL	lats letton	0,7007	RUB	rouble russe	40,0833
PLN	zloty polonais	4,1515	THB	baht thaïlandais	39,085
RON	leu roumain	4,3588	BRL	real brésilien	2,5871
TRY	lire turque	2,3580	MXN	peso mexicain	16,7554
			INR	roupie indienne	71,3860

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

**DÉCISION DE LA COMMISSION****du 28 février 2013****nommant les membres titulaires et suppléants du Comité pour l'évaluation des risques en matière de pharmacovigilance représentant les professionnels de santé et les associations de patients****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 60/03)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 726/2004 du Parlement européen et du Conseil du 31 mars 2004 établissant des procédures communautaires pour l'autorisation et la surveillance en ce qui concerne les médicaments à usage humain et à usage vétérinaire, et instituant une Agence européenne des médicaments <sup>(1)</sup>, et notamment son article 61 bis, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 61 bis, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 726/2004 dispose que la Commission désigne les représentants des professionnels de santé et des associations de patients au Comité pour l'évaluation des risques en matière de pharmacovigilance de l'Agence européenne des médicaments.
- (2) Conformément à l'article 61 bis, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 726/2004, la Commission a lancé un appel public à manifestation d'intérêt. Le Parlement européen a été consulté sur les résultats de l'évaluation des candidatures reçues dans le cadre dudit appel à manifestation d'intérêt.
- (3) Les membres titulaires et suppléants du Comité sont nommés pour un mandat de trois ans, renouvelable une fois, qui débutera le 1<sup>er</sup> mars 2013,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article unique*

1. Par la présente décision, les personnes dont le nom suit sont nommées membres titulaire et suppléant du Comité pour l'évaluation des risques en matière de pharmacovigilance afin de représenter les professionnels de santé pour un mandat de trois ans qui débutera le 1<sup>er</sup> mars 2013:

- membre titulaire: Filip Babylon,
- membre suppléant: Kirsten Myhr.

2. Par la présente décision, les personnes dont le nom suit sont nommées membres titulaire et suppléant du Comité afin de représenter les associations de patients pour un mandat de trois ans qui débutera le 1<sup>er</sup> mars 2013:

- Membre titulaire: Albert van der Zeijden,
- Membre suppléant: Marco Greco.

Fait à Bruxelles, le 28 février 2013.

*Par la Commission,  
au nom du président,*

Tonio BORG  
*Membre de la Commission*

---

<sup>(1)</sup> JO L 136 du 30.4.2004, p. 1.

## V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE  
COMMERCIALE COMMUNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

## Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping

(2013/C 60/04)

1. Conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne <sup>(1)</sup>, la Commission fait savoir que les mesures antidumping mentionnées dans le tableau ci-dessous expireront à la date indiquée, à moins qu'il ne soit procédé à un réexamen conformément à la procédure définie ci-après.

## 2. Procédure

Les producteurs de l'Union peuvent soumettre une demande de réexamen par écrit. Cette demande doit contenir suffisamment d'éléments de preuve indiquant que l'expiration des mesures favoriserait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice.

Si la Commission décide de réexaminer les mesures en question, les importateurs, les exportateurs, les représentants du pays exportateur et les producteurs de l'Union auront la possibilité de développer, de réfuter ou de commenter les points exposés dans la demande de réexamen.

## 3. Délai

Les producteurs de l'Union peuvent soumettre par écrit une demande de réexamen au titre du règlement précité et la faire parvenir à la Commission européenne, Direction générale du commerce (unité H-1), N-105 8/20, 1049 Bruxelles, Belgique <sup>(2)</sup>, à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

4. Le présent avis est publié conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration <sup>(1)</sup>
Acide citrique	République populaire de Chine	Droit antidumping  Engagements	Règlement (CE) n° 1193/2008 du Conseil (JO L 323 du 3.12.2008, p. 1)  Décision 2008/899/CE de la Commission (JO L 323 du 3.12.2008, p. 62) modifiée par la décision 2012/501/UE de la Commission (JO L 244 du 8.9.2012, p. 27)	4.12.2013

<sup>(1)</sup> La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

<sup>(2)</sup> Fax +32 22956505.

**Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping**

(2013/C 60/05)

1. Conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne <sup>(1)</sup>, la Commission fait savoir que les mesures antidumping mentionnées dans le tableau ci-dessous expireront à la date indiquée, à moins qu'il ne soit procédé à un réexamen conformément à la procédure définie ci-après.

**2. Procédure**

Les producteurs de l'Union peuvent soumettre une demande de réexamen par écrit. Cette demande doit contenir suffisamment d'éléments de preuve indiquant que l'expiration des mesures favoriserait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice.

Si la Commission décide de réexaminer les mesures en question, les importateurs, les exportateurs, les représentants du pays exportateur et les producteurs de l'Union auront la possibilité de développer, de réfuter ou de commenter les points exposés dans la demande de réexamen.

**3. Délai**

Les producteurs de l'Union peuvent soumettre par écrit une demande de réexamen au titre du règlement précité et la faire parvenir à la Commission européenne, Direction générale du commerce (unité H-1), N-105 8/20, 1049 Bruxelles, Belgium <sup>(2)</sup>, à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

4. Le présent avis est publié conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration <sup>(1)</sup>
Glutamate de mono-sodium	République populaire de Chine	Droit antidumping	Règlement (CE) n° 1187/2008 du Conseil (JO L 322 du 2.12.2008, p. 1)	3.12.2013

<sup>(1)</sup> La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

<sup>(2)</sup> Fax +32 22956505.

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande au titre 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 60/06)

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>**

«QUESO LOS BEYOS»

N° CE: ES-PGI-0005-0806-22.04.2010

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination:**

«Queso Los Beyos»

**2. État membre ou pays tiers:**

Espagne

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

Classe 1.3. Fromages

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

L'indication géographique protégée «Queso Los Beyos» désigne les fromages produits à partir de lait de vache, de brebis ou de chèvre, cru ou pasteurisé, non mélangé. Obtenus par coagulation du lait et affinés pendant une période minimale de vingt jours, ou de soixante jours dans les cas où ils sont élaborés à partir de lait cru, ils remplissent les conditions établies dans le cahier des charges et réunissent les caractéristiques décrites ci-après.

**Caractéristiques physiques**

Forme: cylindrique, aux faces plates ou légèrement concaves.

Dimensions: hauteur comprise entre 6 et 9 cm et diamètre de 9 à 10 cm.

Poids: de 250 à 500 grammes.

**Caractéristiques chimiques**

Extrait sec: 50 % au minimum

<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 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Graisse sur extrait sec: 45 % au minimum

Protéine sur extrait sec: 30 % au minimum

#### Caractéristiques organoleptiques

Croûte fine, rugueuse, dont la couleur va du jaune crémeux ou jaune pâle au brun clair, selon l'espèce dont provient le lait (respectivement, vache, chèvre ou brebis).

Pâte demi-dure à dure, fermée, sans yeux de fermentation et peu de fissures d'origine mécanique, cassante ou friable à la découpe; de couleur blanche pour les fromages élaborés à base de lait de chèvre et ivoire ou jaune pâle pour ceux qui sont fabriqués à base de lait de brebis ou de vache.

Texture ferme, à l'élasticité nulle ou très faible et à la friabilité moyenne ou élevée.

Odeur et parfum légers, caractéristiques des produits laitiers. Ils sont plus intenses dans le cas des fromages de brebis et de chèvre, qui rappellent l'espèce dont ils sont issus.

Goût doux, qui est toutefois plus intense dans le fromage de brebis, agrémenté de notes ovines ou caprines dans le cas des fromages de brebis et de chèvre; goût peu salé et légèrement acide, agréable et équilibré, marqué par un arrière-goût de lait frais dans le cas des fromages au lait de vache et plus intense et persistent dans le cas des fromages de brebis et de chèvre.

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

Lait de vache, de brebis ou de chèvre; ferments lactiques, chlorure de calcium, présure et sel. Ces ingrédients étaient utilisés traditionnellement et le sont encore aujourd'hui.

#### 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:

Toutes les étapes de fabrication, y compris l'affinage, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

—

#### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les fromages réunissant les conditions pour être commercialisés sous couvert de l'IPG portent, outre l'étiquette propre à chaque producteur (étiquette commerciale), une étiquette numérotée garantissant l'identité du produit, qui doit porter les mentions «Indicación Geográfica Protegida» et «Queso Los Beyos», ainsi que le logotype de l'IGP. Il convient d'indiquer sur l'étiquette commerciale, en lettres majuscules, l'espèce dont provient le lait utilisé dans la fabrication du fromage afin d'écartier toute possibilité d'induire le consommateur en erreur.

#### 4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire géographique délimitée aux fins de l'élaboration et de l'affinage des fromages protégés par l'IGP «Queso Los Beyos» est composée des communes d'Oseja de Sajambre, d'Amieva et de Ponga. D'un point de vue administratif, la commune d'Oseja de Sajambre appartient à la communauté autonome de Castille-Léon tandis que les communes de Ponga et d'Amieva font partie de la principauté des Asturies.

#### 5. Lien avec l'aire géographique:

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

L'aire géographique est délimitée naturellement par la présence de plusieurs massifs montagneux: la cordillère cantabrique, au sud; les contreforts du massif occidental des Picos de Europa, à l'est; la Sierra de Fontecha, au nord et la cordillère de Ponga, à l'ouest. Ces massifs au relief abrupt ont entravé le développement des communications et ont nécessité l'aménagement de routes à des altitudes élevées et de cols difficiles d'accès.

En revanche, dans l'aire géographique, le relief, bien qu'il présente également des difficultés, a permis une communication plus fluide par une série de sentiers et de chemins reliant les villages entre eux et permettant l'accès à des bergeries communes. L'ensemble constitue une région aux coutumes similaires, dont le territoire présente un grand nombre de caractéristiques communes, indépendamment des limites administratives.

Environ un tiers de la superficie est formé de pâturages utilisables presque tout au long de l'année.

Globalement, on peut différencier plusieurs niveaux de paysage qui se retrouvent dans les trois communes. Un premier niveau, d'altitude élevée, formé de sommets rocheux irréguliers, à la base desquels s'intercalent des pâturages de haute montagne (cols) entre les rochers; un deuxième niveau, d'altitude moyenne, boisé, aux pâturages verts et épars; et un troisième niveau, caractérisé par la présence de prairies de fauche et d'arbres dispersés.

L'orographie de la zone a sans aucun doute joué un rôle fondamental dans le développement de cette variété de fromage unique, grâce à la valorisation des excédents de lait résultant d'un mode de vie n'offrant qu'un nombre limité de possibilités aux habitants de la région. Les énormes difficultés, déjà mentionnées, liées au développement de voies de communication, lesquelles étaient toutefois meilleures entre les communes qui composent l'aire délimitée, ont déterminé le lien étroit noué entre leurs habitants, qui cohabitaient, durant une époque de l'année, dans les bergeries d'altitude, partageant ainsi un espace physique et un mode de vie, caractéristiques qui sont probablement à l'origine du mode d'exploitation commun des ressources existantes et, dès lors, du mode de fabrication, commun lui aussi, du «Queso Los Beyos».

Les caractéristiques des sols ont également été déterminantes en favorisant un système de production et d'élevage traditionnels des troupeaux fondé sur des activités sylvipastorales (extensives) à caractère fortement saisonnier, en fonction des différentes altitudes et de la composition des pâturages. Le système d'exploitation mixte lait/viande permettait d'obtenir deux types de produits: des jeunes de chacune des espèces animales et des fromages fabriqués à partir du lait excédentaire après l'allaitement ou le sevrage.

Historiquement, la composition des troupeaux, y compris à l'intérieur d'une même commune, présente une spécificité liée aux caractéristiques du terrain, plus favorables à l'une ou à l'autre espèce. Ainsi, les bergers possédaient des vaches, des brebis ou des chèvres mais rarement des troupeaux mixtes et, en conséquence, le produit obtenu était un fromage de brebis, de chèvre ou de vache plutôt qu'un mélange des différents laits, ce qui constitue l'une des conditions du développement de cette variété fromagère.

Les caractéristiques de la zone ont été le premier facteur déterminant pour le développement du fromage; néanmoins le système de fabrication qu'ont élaboré les habitants de ces villages en fonction des caractéristiques de la zone a également une incidence sur les caractéristiques du produit final.

## 5.2. Spécificité du produit:

Le caractère spécifique de ce produit est mis en évidence, premièrement, par son aspect extérieur, totalement différent de toutes les variétés fromagères fabriquées dans les environs de l'aire délimitée. Le Queso Los Beyos se distingue par ses petites dimensions et sa hauteur légèrement inférieure à son diamètre. Son petit format n'est pas fortuit, il permet un égouttage et un séchage plus rapides, détail important du fait que l'élimination du petit-lait a, depuis toujours, rempli un rôle fondamental lors de la phase de moulage, au cours de laquelle les caillés s'égouttent par gravité en se comprimant sous leur propre poids (retournement). Cette méthode est encore utilisée à l'heure actuelle et détermine les caractéristiques de la texture et de l'aspect de la pâte, qui lui confère sa spécificité. Les caractéristiques de la pâte, en particulier, sont les suivantes: une pâte fermée et cassante ou friable à la découpe constitue un signe distinctif de ce produit. Les fromages fabriqués à partir de lait de vache ont un goût plus doux tandis que ceux fabriqués avec du lait de chèvre et de brebis ont un goût plus intense, qui rappelle le lait dont ils proviennent, mais dans tous les cas il est ponctué de touches acides tenant à la méthode de fabrication et, plus concrètement, au type de coagulation du lait, à partir du lait, qui contribuent à réduire au minimum l'expression des nuances de goût.

Plusieurs textes mentionnent la fabrication traditionnelle de ce fromage à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis; on peut citer notamment: l'ouvrage «Los quesos artesanales de Asturias» (1985) explique que «Le Queso Los Beyos peut être de vache, de chèvre ou de brebis mais, selon la tradition locale, les laits de différentes espèces n'étaient pas mélangés»; M. José A. Fidalgo Sánchez, dans son ouvrage «Asturias, parada y fonda» (1988), se prononce dans le même sens; il en va de même pour Enric canut *et al* dans «Quesos» (1992); dans son «Manuel de quesos, queseros y quesómanos», le même auteur réitère que «la matière première est le lait entier de vache, de chèvre ou de brebis, mais ceux-ci ne sont pas mélangés».

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 fromage doit son nom au grand défilé de Los Beyos, taillé dans la roche calcaire par la rivière Sella sur son passage au travers des communes qui constituent l'aire délimitée et est traditionnellement considéré comme un fromage de renom, associé à son lieu d'origine.

La réputation constitue le principal élément justificatif du lien entre l'aire géographique et le produit, ce qui est mis en évidence par de nombreux éléments de preuve. Le dictionnaire de Miñano (1827) fait explicitement allusion à la bonne qualité de ce fromage, mais avant cette date déjà, des références biographiques apparaissent dans le «Catastro del Marqués de la Ensenada» (1752) et, à partir de 1779, dans les arrêtés des différentes communes de la région. Plus tard, de nombreux ouvrages et écrits lui ont consacré un espace ou lui ont accordé un rôle prédominant au point de lui donner le surnom de «joyaux de l'Orient» ou de «fils des défilés» — ce que fait Juan Gabriel Pallarés dans son «Guía de productos de la tierra» (1998).

Le prestige dont jouit ce fromage est également illustré par de nombreux ouvrages de gastronomie: «Guía del buen comer español» (1929), qui signale comme une caractéristique particulière «le bon goût du fromage»; «Lecciones de cocina regional» (1962), qui fait référence à ce fromage en le décrivant comme «ayant un très bon goût»; «Comer en Asturias» (1980), qui cite le Queso Los Beyos parmi les principaux fromages asturiens; il est également mentionné dans l'ouvrage intitulé «Cocina práctica de los quesos de España» (1983). Le «Gran libro de la cocina asturiana» (1986), y fait également référence en le décrivant comme «le fromage caractéristique du défilé de Los Beyos».

Si ce fromage était au départ essentiellement destiné à la consommation familiale ou au paiement de fermages, plus tard, il aurait parfois servi de présent, de paiement ou de monnaie d'échange et constitué, en plus, une source de revenus directs issue de l'exploitation des excédents laitiers. Ces usages, au départ restreints au commerce local, allaient se répandre avec l'implantation de marchés dans des communes limitrophes comme celle de Cangas de Onís. Ce serait précisément sur ces marchés qu'il aurait été décidé que le défilé de Los Beyos donnerait son nom au fromage qui en est originaire.

Cette même commune participe au «Concurso — Exposición de Quesos Picos de Europa» (exposition de fromages des *Picos de Europa*), dont la tradition remonte à la foire d'automne de 1942. À la mairie se trouvent des preuves de sa participation à ce concours, dans lequel le Queso Los Beyos se partage toujours la vedette avec d'autres variétés fromagères de régions voisines. En outre, le Queso Los Beyos organise son propre concours. Le 10 décembre 1984, le journal asturien «La Nueva España» rapportait que: «Depuis hier, Ponga organise son propre concours de fromage Los Beyos». On peut lire dans d'autres articles de presse de la même année: «Le fromage Los Beyos, un moteur économique», «Los Beyos, un fromage de plus en plus apprécié». Le 28 mai 2004, le journal «La Voz de Asturias» annonce les premières journées gastronomiques du fromage Los Beyos, qui, d'après lui, coïncident avec le XXI<sup>e</sup> concours organisé pour ce fromage. La commune d'Amieva organise également le concours depuis 1992. Des documents dans lesquels figurent les noms des participants, la composition du jury, les montants des prix et les noms des lauréats se trouvent dans les mairies.

À l'heure actuelle, ces concours continuent d'être organisés; ils comptent avec la participation de producteurs des trois communes de la région et jouissent d'une grande affluence du public.

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

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

[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego\\_queso\\_los\\_beyos\\_versi%C3%B3n\\_7.6.2012\\_tcm7-211510.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego_queso_los_beyos_versi%C3%B3n_7.6.2012_tcm7-211510.pdf)

---

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

**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 du relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2013/C 60/07)

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>.

DEMANDE DE MODIFICATION

**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>**

**DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9**

**«MELVA DE ANDALUCÍA»**

**N° CE: ES-PGI-0105-0937-09.01.2012**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres. Vérification du respect du cahier des charges

**2. Type de modification(s):**

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

**3. Modification(s):**

- 3.1. *Le point B) DESCRIPTION DU PRODUIT du cahier des charges est modifié afin de permettre l'utilisation d'eau salée d'une teneur en sel inférieure à un pour cent comme liquide de couverture:*

Il est proposé d'accepter l'utilisation d'eau salée d'une teneur en sel inférieure à un pour cent comme liquide de couverture dans les conserves de «Melva de Andalucía» au naturel.

<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 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

La matière première utilisée pour l'élaboration de ces conserves reste la même, «Auxis rochei» et «Auxis thazard», et l'élaboration est également artisanale et identique à celle applicable aux conserves à l'huile, les caractéristiques du produit n'étant en rien modifiées. La seule modification qui intervient concerne le liquide de couverture, à savoir de l'eau salée provenant de l'eau de cuisson, d'une teneur en sel inférieure à un pour cent.

- 3.2. *Le point C) AIRE GÉOGRAPHIQUE du cahier des charges est modifié pour y ajouter la commune de Chiclana de la Frontera:*

L'erreur détectée dans le résumé et dans le cahier des charges en ce qui concerne la commune de Chiclana de la Frontera, dans la province de Cadix, est corrigée. Cette commune était incluse dans les documents présentés à la Commission européenne le 29 juin 2004, mais à la suite d'une erreur humaine, elle a disparu des derniers documents qui ont été transmis en vue de la publication.

- 3.3. *Le point D) ÉLÉMENTS ATTESTANT L'ORIGINE LOCALE DU PRODUIT est modifié:*

Ce point est modifié, étant donné que l'organisme d'évaluation de la conformité a changé, afin d'y préciser les contrôles effectués, sans mentionner explicitement l'organisme qui s'en chargera car il peut varier.

- 3.4. *Le point E) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT est modifié afin d'autoriser l'eau salée comme liquide de couverture dans les récipients et les formats des récipients:*

Le point CONDITIONNEMENT est modifié comme suit:

«Le produit est présenté en filets, sans peau ni arêtes, recouverts d'huile ou d'eau salée et conditionnés dans des récipients métalliques cylindriques ou rectangulaires ou dans des bocaux en verre.»

- 3.5. *Modification du point G) VÉRIFICATION DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES:*

Afin de mettre le libellé en adéquation avec les informations transmises à la Commission européenne dans le «sistema de control oficial de la calidad diferenciada de Andalucía» (système de contrôle officiel de la qualité différenciée de l'Andalousie), qui fait partie du plan pluriannuel de contrôles, il est fait mention de l'adresse internet de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía à laquelle figureront les coordonnées des entités chargées de veiller au respect du cahier des charges.

- 3.6. *Le point H) ÉTIQUETAGE du cahier des charges est modifié:*

Ce point est reformulé et le logotype de la «Melva de Andalucía» y est ajouté; il se lit à présent comme suit:

La mention «Indication géographique protégée», le symbole de l'UE, la dénomination «Melva de Andalucía» ainsi que les dispositions générales établies par la législation en vigueur doivent obligatoirement figurer en évidence sur les étiquettes de chaque entreprise qui commercialise des conserves d'auxides bénéficiant de l'indication géographique protégée «Melva de Andalucía».



Tout type d'emballage dans lequel les auxides protégées sont mises à la consommation doit être muni d'une étiquette numérotée et délivrée par le conseil régulateur, qui est apposée dans l'entreprise, et toujours de manière à empêcher toute réutilisation.

- 3.7. *Modification du point I) EXIGENCES LÉGISLATIVES:*

La réglementation mentionnée dans le cahier des charges est mise en conformité avec la législation en vigueur.

## 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>(3)</sup>

«MELVA DE ANDALUCÍA»

N° CE: ES-PGI-0105-0937-09.01.2012

IGP ( X ) AOP ( )

1. **Dénomination:**

«Melva de Andalucía»

2. **État membre ou pays tiers:**

Espagne

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

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.7 — Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

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

Conserves de filets d'auxide au naturel et à l'huile produites de manière artisanale.

Il s'agit d'un produit en conserve qui se distingue par sa texture compacte, douce et juteuse, au parfum agréable et au goût très caractéristique de poisson gras.

Les filets d'auxide en conserve se présentent de trois façons différentes, selon le liquide de couverture utilisé: huile d'olive, huile de tournesol ou eau de cuisson. Ils sont conditionnés dans des récipients métalliques rectangulaires ou cylindriques ou dans des bocaux en verre.

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

La matière première utilisée pour les conserves provient des espèces «Auxis rochei» et «Auxis thazard». Il s'agit d'un poisson au corps robuste, allongé et arrondi, au museau court et présentant deux nageoires dorsales nettement séparées l'une de l'autre. Il est de couleur bleutée ou gris bleu, ses flancs et son ventre sont argentés, sa peau est très dure et solide; il est totalement dépourvu d'écaillés sauf sur la partie antérieure du corps et le long de la ligne latérale.

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:*

Le processus d'élaboration des conserves est le processus artisanal traditionnellement appliqué en Andalousie. Le pelage de l'auxide se fait manuellement, sans recours aux produits chimiques, ce qui permet d'obtenir un produit de première qualité, de couleur blanc grisâtre, qui conserve toutes ses propriétés.

Le liquide de couverture utilisé est exclusivement composé d'eau salée (d'une teneur en sel inférieure à un pour cent), d'huile d'olive ou d'huile de tournesol.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les étiquettes de chaque entreprise qui commercialise des conserves d'auxides protégées par l'indication géographique protégée «Melva de Andalucía» doivent obligatoirement porter en évidence la mention: «Indication géographique protégée», la dénomination «Melva de Andalucía» et le logotype de l'Union européenne. Le symbole de l'indication géographique protégée, qui figure ci-après et dont l'utilisation est obligatoire, doit également figurer sur toutes les conserves de «Melva de Andalucía» protégées par cette indication.

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



Tout type d'emballage dans lequel les auxides protégées sont mises à la consommation doit être muni d'une étiquette numérotée et délivrée par le conseil régulateur, qui est apposée dans l'entreprise, et toujours de manière à empêcher toute réutilisation.

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

La zone d'élaboration des conserves se situe dans les communes suivantes: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha et Roquetas de Mar, dans la province d'Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda et Tarifa, dans la province de Cadix; Almúñecar et Motril, dans la province de Grenade; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera et Punta Umbría, dans la province de Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella et Vélez-Málaga dans la province de Málaga.

#### 5. Lien avec l'aire géographique:

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

Les conserves d'auxides sont élaborées et conditionnées dans les conserveries situées sur le territoire géographique de la zone d'élaboration conformément aux exigences du cahier des charges, en particulier en ce qui concerne l'élaboration artisanale selon les méthodes et procédés très anciens, qui permettent au poisson de conserver ses caractéristiques naturelles.

La phase de pelage manuel du poisson revêt une importance particulière durant le processus d'élaboration du produit, étant donné qu'elle est effectuée par des personnes aux mains expertes et entraînées pour l'exécution de cette opération, dont le savoir-faire se transmet traditionnellement de génération en génération.

##### 5.2. Spécificité du produit:

Les processus artisanaux utilisés pour élaborer le produit lui permettent de conserver toutes ses caractéristiques naturelles distinctives, c'est-à-dire une texture compacte, douce et juteuse, un parfum agréable et un goût très caractéristique de poisson gras.

Ces produits en conserve sont élaborés à partir de la matière première constituée par les auxides des espèces indiquées précédemment, qui, bien que migratoires, se rencontrent régulièrement près des côtes de l'aire géographique définie.

##### 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):

Dans le sud de l'Espagne, les pêcheries des espèces migratoires remontent à trois mille ans, lorsque les Phéniciens et les Tartésiens commencèrent à capturer des thons, des auxides et des maquereaux à l'aide de petits filets, de nasses rudimentaires et d'hameçons traditionnels. Outre l'importance des pêcheries, il convient de rappeler également celle de l'industrie de transformation de ces espèces migratoires, qui se développa au premier siècle de notre ère. Tous les types de thonidés et de scombridés étaient préparés dans les ateliers qui prospérèrent sur tout le littoral andalou. Les célèbres ruines de Baelo Claudia à Bolonia (Tarifa) et leurs bassins toujours visibles aujourd'hui n'en sont qu'un exemple. Ainsi, l'activité de mise en conserve des produits de la pêche en Andalousie, élaborés à partir d'espèces capturées dans l'aire géographique, fait partie d'une tradition immémoriale, qui se perpétue de nos jours et qui maintient les processus artisanaux d'élaboration permettant d'obtenir des produits d'une qualité différenciée, du fait précisément de leur matière première et de leur type d'élaboration artisanale, gages de leurs caractéristiques organoleptiques, de leur grande qualité et de leur sécurité alimentaire.

L'industrie de la conserverie artisanale a été développée par des sociétés familiales, qui ont constitué de petites et moyennes entreprises dirigées par les propriétaires fondateurs ou leurs descendants, ce qui a permis de conserver les techniques artisanales d'élaboration du produit. La longue tradition de cette industrie en Andalousie, l'expérience dans l'élaboration artisanale de ce produit s'étant transmise de père en fils, offre la garantie d'une main-d'œuvre experte.

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

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(4)</sup>]

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\\_modificado\\_Melva.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_modificado_Melva.pdf)

ou

bien directement à partir de la page d'accueil du site internet de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), et en suivant l'arborescence «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos», un lien vers le cahier des charges se trouvant sous le nom de l'appellation de qualité.

---

<sup>(4)</sup> Cf. note 2.





## Prix d'abonnement 2013 (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	1 300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 420 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	910 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 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	200 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](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>**

