

Journal officiel

de l'Union européenne

C 212



Édition
de langue française

Communications et informations

55^e année
19 juillet 2012

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

II *Communications*

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

Commission européenne

2012/C 212/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6515 — Arrow Electronics/Altimate Group) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informations*

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

Commission européenne

2012/C 212/02	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2012/C 212/03	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	3
---------------	--	---

V Avis

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

Commission européenne

2012/C 212/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6600 — AAEC/Entero/BMC Investments) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2012/C 212/05	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	6
---------------	--	---



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

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6515 — Arrow Electronics/Altime Group)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 212/01)

Le 25 juin 2012, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
 - sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32012M6515.
-

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

18 juillet 2012

(2012/C 212/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2234	AUD	dollar australien	1,1867
JPY	yen japonais	96,63	CAD	dollar canadien	1,2399
DKK	couronne danoise	7,4388	HKD	dollar de Hong Kong	9,4893
GBP	livre sterling	0,78400	NZD	dollar néo-zélandais	1,5397
SEK	couronne suédoise	8,4927	SGD	dollar de Singapour	1,5416
CHF	franc suisse	1,2010	KRW	won sud-coréen	1 398,54
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,0063
NOK	couronne norvégienne	7,4825	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7937
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,4810
CZK	couronne tchèque	25,278	IDR	rupiah indonésien	11 587,05
HUF	forint hongrois	285,90	MYR	ringgit malais	3,8702
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	51,021
LVL	lats letton	0,6959	RUB	rouble russe	39,6991
PLN	zloty polonais	4,1795	THB	baht thaïlandais	38,794
RON	leu roumain	4,5653	BRL	real brésilien	2,4756
TRY	lire turque	2,2131	MXN	peso mexicain	16,1445
			INR	roupie indienne	67,8280

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2012/C 212/03)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	31.5.2012
Durée	31.5.2012-31.12.2012
État membre	Danemark
Stock ou groupe de stocks	SAN/*234_1 et SAN/*234_2
Espèce	Lançon (<i>Ammodytes</i> spp.)
Zone	Eaux de l'Union européenne des zones II a, III a et IV à l'exclusion des eaux situées à moins de six milles des lignes de base du Royaume-Uni aux Shetland, à Fair Isle et à Foula.
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	—

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.6600 — AAEC/Entero/BMC Investments)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 212/04)

1. Le 9 juillet 2012, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel les entreprises ABN AMRO Effecten Compagnie B.V. («AAEC», Pays-Bas), filiale à part entière d'ABN AMRO Bank N.V. («ABN AMRO», Pays-Bas), et Entero B.V. («Entero», Pays-Bas), filiale à part entière d'ING Bank N.V. («ING», Pays-Bas), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise BMC Investments B.V. et de certaines de ses filiales («BMC», Pays-Bas), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- AAEC: société spécialisée dans la prise de participation au capital d'entreprises pour le compte d'ABN AMRO (à la suite de restructurations, par exemple),
- Entero: société spécialisée dans le capital-risque (prises de participation au capital d'entreprises à la suite de restructurations, par exemple),
- ABN AMRO: grand établissement financier,
- ING: grand établissement financier,
- BMC: société de gestion et de conseil spécialisée dans les services de conseil au secteur public néerlandais.

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

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence COMP/M.6600 — AAEC/Entero/BMC Investments, à l'adresse suivante:

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

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2012/C 212/05)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«AIL FUMÉ D'ARLEUX»****N° CE: FR-PGI-0005-0820-02.08.2010****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Ail fumé d'Arleux»

2. État membre ou pays tiers:

France

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'«Ail fumé d'Arleux» est un ail auquel une méthode traditionnelle et un savoir-faire humain de tressage et de fumage à la tourbe locale et/ou lignite et/ou courte-paille et/ou sciure confèrent une conservation considérable.

L'«Ail fumé d'Arleux» est produit à partir d'un ail rose de printemps (*Allium sativum*, famille des liliacées) appartenant au groupe variétal II et de type «Ail du Nord». Il est caractérisé par une longue dormance, des bulbes moyens, l'absence de hampe florale et est adapté au contexte climatique et historique de la région Nord-Pas de Calais. L'absence de hampe florale permet une présentation en tresse typique, les fanes étant assez souples pour être tressées. Les variétés utilisées sont Ail du Nord, Gayant et Arno. De nouvelles variétés peuvent être introduites sous réserve qu'elles respectent les critères définis précédemment. La liste des variétés est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes. À la récolte, le bulbe est de taille moyenne (calibre variant de 40 à 80 mm selon le type de présentation), de couleur blanche, tandis que la tunique externe des caïeux est de couleur rose foncé.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

L'«Ail fumé d'Arleux» est traditionnellement présenté en tresses avec un nombre de têtes qui va de 10 à 90 voire 120 têtes. Il peut également être présenté en tresses de 3 têtes. C'est le séchage des têtes d'ail avec les fanes, en champ ou par ventilation dynamique sous hangar, qui permet la confection des tresses. Le tressage est effectué à la main, comme une tresse de cheveux.

Le fumage, qui a lieu après le tressage, est réalisé dans un fumoir et dure au moins 7 jours. Après fumage, différentes teintes peuvent être obtenues, selon les matériaux utilisés. Les couleurs vont du brun-roux léger au brun foncé. Les tresses ainsi obtenues peuvent éventuellement être mises sous filet avant commercialisation.

L'«Ail fumé d'Arleux» présente les caractéristiques suivantes:

- Odeur agréable de fumé.
- Couleur homogène sur toute la tresse, dont l'intensité est validée conformément à un référentiel de couleur défini.

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

Non concerné

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

Non concerné

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

Toutes les étapes de culture, de tressage, de fumage et de conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire.

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

Un conditionnement en filet peut être réalisé après le fumage. Ce conditionnement doit être réalisé dans l'aire, afin de limiter fortement les manipulations du produit. En effet, l'«Ail fumé d'Arleux» est un produit fragile (le fumage fragilise les tuniques externes et les tiges en les rendant cassantes), pour lequel les manipulations et le transport doivent être limités. Un conditionnement dans l'aire permet de préserver l'intégrité physique du produit et des tresses.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

En plus des exigences réglementaires, toute étiquette doit comprendre:

- la dénomination de l'IGP;
- le numéro de lot, permettant d'assurer la traçabilité;
- le logo IGP de l'Union européenne et/ou la mention Indication géographique protégée.

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

La délimitation de l'aire géographique correspond à l'occupation actuelle des sols par la culture d'ail sur le bassin traditionnel d'Arleux, qui se justifie par les conditions pédoclimatiques locales et la présence de tourbières.

L'aire géographique correspond à 62 communes: 35 dans le département du Nord et 27 dans celui du Pas de Calais.

Département du Nord

Arleux, Aubencheul-au-Bac, Aubigny-au-Bac, Bruille-lez-Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Écaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Férin, Flers-en Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem-Lenglet, Lambres-lez-Douai, Lauwin Planque, Lécluse, Lewarde, Loffre, Marcq-en-Ostrevant, Marquette-en-Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt, Villers-au-Tertre.

Département du Pas de Calais

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Écourt-Saint-Quentin, Épinoy, Gouy-sous-Bellone, Hendecourt-lès-Cagnicourt, Marquion, Noyelle-sous-Bellone, Oisy-le-Verger, Palluel, Quiéry-la-Motte, Recourt, Riencourt-lès-Cagnicourt, Rumaucourt, Sailly-en-Ostrevant, Sains-lès-Marquion, Sauchy-Cauchy, Sauchy-Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers-lès-Cagnicourt, Vitry-en-Artois.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le sol

Différents matériaux parentaux sont à l'origine des sols les plus représentatifs de la région du Cambrésis: les limons lœssiques, les argiles du tertiaire, et dans une moindre mesure des matériels à dominante sableuse issus de formations tertiaires, de la craie et des alluvions fluviales.

L'«Ail fumé d'Arleux» est cultivé dans l'aire géographique sur des parcelles caractérisées par un sol de type limoneux à limoneux-argileux avec un maximum de 30% d'argile.

Le climat

L'aire est dotée d'un climat tempéré, avec des températures relativement homogènes d'une année sur l'autre. Les minima sont tempérés (le nombre de jours avec des températures inférieures à 0 est faible) et les maxima dépassent rarement les 30 °C. Et il y a peu de différence entre températures nocturnes et diurnes.

En ce qui concerne les précipitations, nous observons une répartition homogène de la pluviométrie toute l'année et un total sur l'année d'environ 650 mm (moyenne sur les 30 dernières années).

La présence de tourbe

Arleux se situe dans une vallée entourée de prairies, de rivières et de marais.

La vallée de la Sensée «trace un long sillon vert» entre les deux plateaux nus que sont le Douaisis et le Cambrésis.

La Sensée reçoit les eaux d'affluents secondaires, dont l'Agache et l'Hirondelle, traversant ainsi les marais et étangs pour se jeter dans le canal du Nord.

Les marais de la vallée de la Sensée se développent sur près de 800 hectares, où se sont déposées des alluvions et de la tourbe.

Les moulins et les écluses autrefois nombreux dans la vallée, ont contribué à maintenir le niveau d'eau dans les marais, tandis que l'extraction de la tourbe utilisée comme combustible avant l'arrivée massive du charbon a donné naissance aux étangs.

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit est fondée sur un savoir-faire spécifique: le fumage, ainsi que sur une qualité déterminée à la fois par le fumage et par un mode de présentation spécifique en tresses, et enfin sur une réputation ancienne qui a perduré jusqu'à aujourd'hui.

Un savoir-faire traditionnel: le fumage

Le fumage traditionnel est réalisé par la combustion d'un mélange de tourbe, de sciure et de courte paille. Aujourd'hui, le lignite est introduit dans ce mélange, la tourbe n'étant plus exploitable durablement et ils possèdent les mêmes propriétés de combustion. La culture de l'ail doit son développement au sein du bassin d'Arleux à la présence de tourbe et à la technique de fumage. Ceci fait du bassin d'Arleux une région où l'ail est traditionnellement fumé.

Une qualité déterminée

Le fumage confère à l'«Ail fumé d'Arleux» une couleur homogène sur toute la tresse qui va du brun roux léger au brun foncé et une odeur agréable de fumé. Il lui confère également une plus longue conservation. L'utilisation de variétés de type ail du Nord permet la présentation en tresses grâce

à l'absence de hampe florale. Cette présentation était utilisée à l'origine pour accrocher l'ail dans le fumoir et pour en faciliter le commerce. Elle est aujourd'hui appréciée pour sa praticité et son esthétique.

Une réputation jamais démentie

La première apparition de la production dans les statistiques départementale date de 1804. Au cours du XIX^{ème} siècle, le produit est primé à de nombreuses reprises dans les concours et les foires agricoles. Au XX^e siècle, la culture se développe et les paysans font connaître le produit en le commercialisant grâce au porte à porte. La renommée de l'«Ail fumé d'Arleux» s'étend alors en dehors de sa zone de production.

Aujourd'hui, la foire à l'ail, à Arleux, est l'événement majeur participant à la réputation du produit. Organisée en 1962 pour la première fois, les dernières éditions connaissent une fréquentation grandissante et contribuent à la notoriété du produit dans la presse et auprès du public participant.

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 une région bénéficiant de conditions pédoclimatiques favorables à la culture de l'ail (terres légères, peu humifères, qui ressuient et se réchauffent facilement, peu caillouteuses, et un climat tempéré avec de faibles écarts de température, et des précipitations homogènes sur l'année), la présence de la tourbe a été à l'origine du fumage de l'ail.

La tourbe servait pour le chauffage mais aussi elle a très vite été utilisée pour le fumage de l'ail. En effet, le climat de l'aire ne permet pas un séchage satisfaisant de l'ail. Le fumage va donc permettre d'achever le séchage de l'ail et, ainsi, le conserver en évitant le développement des moisissures. Le fumage lui confère également une couleur rousse et une odeur bien caractéristiques. Les producteurs d'ail utilisent aussi d'autres matériaux pour le fumage, ancrés eux aussi dans la région.

Le tressage de l'ail vise quant à lui à le conditionner pour faciliter l'accrochage dans les fumoirs. Ces deux aspects sont intimement liés et constituent le savoir-faire associé à l'«Ail fumé d'Arleux». Avec l'arrivée des chevaux de trait (mouvance des sols) et à plus forte raison de la mécanisation, la culture de l'ail ne pouvait plus se faire dans ces zones marécageuses. Ainsi, la culture s'est étendue sur des terres de plus en plus éloignées des tourbières.

La courte-paille est récupérée lors du battage du blé, dans les exploitations qui travaillent avec de vieilles batteuses. Mais elles sont de moins en moins nombreuses, et battent de petites surfaces. Aujourd'hui peu d'exploitations peuvent encore en fournir aux producteurs d'ail car les machines modernes la rejettent au sol dans le champ lors de la moisson. On trouve plusieurs de ces exploitations traditionnelles dans le Béthunois. Elles produisent de la paille pour les Haras nationaux ou grandes écuries de course de la région parisienne (Vincennes, Chantilly) qui ont des demandes spécifiques quant à la qualité de la paille pour leurs chevaux. En ce qui concerne la sciure, les producteurs privilégient un approvisionnement régional. En effet, la forêt dans le Nord-Pas de Calais est essentiellement composée de feuillus (93 %) où le chêne, le hêtre et le frêne sont bien représentés. Or il s'agit d'essences bien adaptées pour le fumage de l'ail.

Les producteurs d'«Ail fumé d'Arleux» ont ainsi su, d'une part, grâce au tressage de l'ail, d'autre part, grâce à un mode de fumage spécifique (originellement à la tourbe puis plus récemment en associant un ou plusieurs combustibles) donner à leur produit une réputation certaine comme en atteste encore aujourd'hui le succès de la foire à l'ail.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPAilfumedArleux06122011.pdf>

Prix d'abonnement 2012 (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	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 310 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	840 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

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>

