Journal officiel de l'Union européenne

C 413

Édition de langue française

60e année

5 décembre 2017

Communications et informations

Sommaire

I *Résolutions, recommandations et avis*

AVIS

Commission européenne

2017/C 413/01 Avis de la Commission du 4 décembre 2017 concernant le projet de rejet d'effluents radioactifs résultant du démantèlement des réacteurs 1 et 2 de la centrale nucléaire d'Oskarshamn, en Suède 1

II *Communications*

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

Commission européenne

2017/C 413/02 Retrait de la notification d'une opération de concentration [Affaire M.8724 — The Carlyle Group/Palmer & Harvey McLane (Holdings)] ([1]) 3

FR

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

IV *Informations*

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

Commission européenne

2017/C 413/03 Taux de change de l'euro 4

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2017/C 413/04 Communication de la Commission conformément à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Établissement d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers ([1]) 5

2017/C 413/05 Communication de la Commission conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) nº 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public ([1]) 5

2017/C 413/06 Communication de la Commission conformément à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Suppression d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers ([1]) 6

V *Avis*

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

Commission européenne

2017/C 413/07 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8690 — TDR Capital LLP/Rossini Holding SAS) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ([1]) 7

2017/C 413/08 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8719 — Kyocera/Ryobi/Ryobi Dalian Machinery/Ryobi Sales/Kyocera Industrial Tools) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ([1]) ... 8

2017/C 413/09 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8707 — CPPIB/Allianz/GNF/GNDB) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ([1]) 10

2017/C 413/10 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8731 — COMSA/Mirova/PGGM/Cedinsa Concessionària) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ([1]) 12

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

AUTRES ACTES

Commission européenne

2017/C 413/11 Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires 14

Rectificatifs

2017/C 413/12 Rectificatif à l'appel à propositions — Soutien aux actions d'information dans le domaine de la politique agricole commune (PAC) pour 2018 (JO C 339 du 10.10.2017) 26

I

(Résolutions, recommandations et avis)

AVIS

COMMISSION EUROPÉENNE

AVIS DE LA COMMISSION

du 4 décembre 2017

concernant le projet de rejet d'effluents radioactifs résultant du démantèlement des réacteurs 1 et 2 de la centrale nucléaire d'Oskarshamn, en Suède

(Le texte en langue suédoise est le seul faisant foi)

(2017/C 413/01)

L'évaluation ci-dessous est réalisée en vertu des dispositions du traité Euratom, sans préjudice des évaluations supplémentaires à réaliser en vertu du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, ni des obligations qui découlent de celui-ci et du droit dérivé ([1]).

Le 13 juin 2017, la Commission européenne a reçu du gouvernement suédois, en application de l'article 37 du traité Euratom, les données générales relatives au projet de rejet d'effluents radioactifs ([2]) résultant du démantèlement des réacteurs 1 et 2 de la centrale nucléaire d'Oskarshamn.

Sur la base de ces données et des informations complémentaires demandées par la Commission, le 10 juillet 2017, et fournies par les autorités suédoises, le 4 septembre 2017, et à la suite de la consultation du groupe d'experts, la Commission a formulé l'avis suivant:

1) la distance séparant le site de la frontière la plus proche avec un autre État membre, en l'occurrence le Danemark, est de 260 kilomètres;

2) dans des conditions de démantèlement normales, les rejets d'effluents radioactifs gazeux et liquides ne sont pas susceptibles d'entraîner une exposition de la population d'un autre État membre qui soit significative du point de vue sanitaire, eu égard aux limites de dose fixées dans les directives fixant les nouvelles normes de base ([3]);

3) les déchets radioactifs solides sont entreposés sur le site avant leur transfert vers des installations de traitement ou de stockage autorisées situées en Suède.

   Les déchets solides non radioactifs et les matières résiduelles conformes aux seuils de libération seront exemptés du contrôle réglementaire pour être éliminés comme des déchets classiques, ou pour être réutilisés ou recyclés. Cette opération devra être conforme aux critères fixés dans les directives sur les normes de base;

4) en cas de rejet non concerté d'effluents radioactifs à la suite d'un accident du type et de l'ampleur envisagés dans les données générales, les doses susceptibles d'être reçues par la population d'un autre État membre ne seraient pas significatives du point de vue sanitaire, eu égard aux niveaux de référence fixés par les directives sur les normes de base.

([1]) Par exemple, en vertu du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, les aspects environnementaux doivent faire l'objet d'un examen plus approfondi. À titre indicatif, la Commission souhaite attirer l'attention sur les dispositions de la directive 2011/92/UE concernant l'évaluation des incidences de certains projets publics et privés sur l'environnement, telle que modifiée par la directive 2014/52/UE, de la directive 2001/42/CE relative à l'évaluation des incidences de certains plans et programmes sur l'environnement, ainsi que de la directive 92/43/CEE concernant la conservation des habitats naturels ainsi que de la faune et de la flore sauvages et de la directive 2000/60/CE établissant un cadre pour une politique communautaire dans le domaine de l'eau.

([2]) Rejets d'effluents radioactifs au sens du point 1 de la recommandation 2010/635/Euratom de la Commission du 11 octobre 2010 sur l'application de l'article 37 du traité Euratom (JO L 279 du 23.10.2010, p. 36).

([3]) Directive 96/29/Euratom du Conseil du 13 mai 1996 fixant les normes de base relatives à la protection sanitaire de la population et des travailleurs contre les dangers résultant des rayonnements ionisants (JO L 159 du 29.6.1996, p. 1) et directive 2013/59/Euratom du Conseil du 5 décembre 2013 fixant les normes de base relatives à la protection sanitaire contre les dangers résultant de l'exposition aux rayonnements ionisants et abrogeant les directives 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom et 2003/122/Euratom (JO L 13 du 17.1.2014, p. 1) avec effet au 6 février 2018.

En conclusion, le groupe d'experts est d'avis que la mise en œuvre du projet de rejet de déchets radioactifs, sous quelque forme que ce soit, provenant du démantèlement des réacteurs 1 et 2 de la centrale nucléaire d'Oskarshamn, située en Suède, n'est pas susceptible d'entraîner, que ce soit en fonctionnement normal ou en cas d'accident du type et de l'ampleur envisagés dans les données générales, une contamination radioactive des eaux, du sol ou de l'espace aérien d'un autre État membre qui soit significative du point de vue sanitaire, eu égard aux dispositions énoncées dans les directives sur les normes de base.

Fait à Bruxelles, le 4 décembre 2017.

Par la Commission

Miguel ARIAS CAÑETE

Membre de la Commission

II

(Communications)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Retrait de la notification d'une opération de concentration

[Affaire M.8724 — The Carlyle Group/Palmer & Harvey McLane (Holdings)]

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

(2017/C 413/02)

[Règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil]

Le 7 novembre 2017, la Commission a reçu notification d'un projet de concentration entre The Carlyle Group et Palmer & Harvey McLane (Holdings). Le 29 novembre 2017, la/les partie(s) notifiante(s) a/ont informé la Commission du retrait de sa/leur notification.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro [1]

4 décembre 2017

(2017/C 413/03)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1865	CAD	dollar canadien	1,5034
JPY	yen japonais	133,91	HKD	dollar de Hong Kong	9,2721
DKK	couronne danoise	7,4418	NZD	dollar néo-zélandais	1,7281
GBP	livre sterling	0,87725	SGD	dollar de Singapour	1,5992
SEK	couronne suédoise	9,9635	KRW	won sud-coréen	1 287,92
CHF	franc suisse	1,1665	ZAR	rand sud-africain	16,1720
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8532
NOK	couronne norvégienne	9,8668	HRK	kuna croate	7,5550
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 036,73
CZK	couronne tchèque	25,557	MYR	ringgit malais	4,8210
HUF	forint hongrois	313,08	PHP	peso philippin	60,103
PLN	zloty polonais	4,2026	RUB	rouble russe	69,7763
RON	leu roumain	4,6215	THB	baht thaïlandais	38,692
TRY	livre turque	4,6262	BRL	real brésilien	3,8558
AUD	dollar australien	1,5585	MXN	peso mexicain	22,1016
			INR	roupie indienne	76,4090

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Communication de la Commission conformément à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté

Établissement d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers

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

(2017/C 413/04)

État membre	République tchèque
Liaison concernée	Brno (République tchèque) – Munich (Allemagne)
Date d'entrée en vigueur des obligations de service	25 mars 2018
Adresse à laquelle peuvent être obtenus le texte et l'ensemble des informations et documents pertinents se rapportant aux obligations de service public	Pour plus d'informations, veuillez contacter: le cabinet d'avocats CÍSAŘ, ČEŠKA, SMUTNÝ s.r.o. Hvězdova 1716/2b 140 00 Praha 4 RÉPUBLIQUE TCHÈQUE Tél. +420 224827884 Fax +420 224827879 hrstka@akccs.cz www.akccs.cz

Communication de la Commission conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) nº 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté

Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public

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

(2017/C 413/05)

État membre	République tchèque
Liaison concernée	Brno (République tchèque)-Munich (Allemagne)
Durée de validité du contrat	Du 25 mars 2018 au 24 mars 2022 environ
Délai de soumission des offres	20 février 2018
Adresse à laquelle peuvent être obtenus le texte de l'appel d'offres et l'ensemble des informations et/ou documents pertinents se rapportant à l'appel d'offres et à l'obligation de service public	Pour plus d'informations, veuillez contacter: le cabinet d'avocats CÍSAŘ, ČEŠKA, SMUTNÝ s.r.o. Hvězdova 1716/2b 140 00 Praha 4 RÉPUBLIQUE TCHÈQUE Tél. +420 224827884 Fax +420 224827879 hrstka@akccs.cz www.akccs.cz

Communication de la Commission conformément à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté

Suppression d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers

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

(2017/C 413/06)

État membre	Italie
Liaisons concernées	Alghero–Roma Fiumicino et retour Alghero–Milan Linate et retour Cagliari–Rome Fiumicino et retour Cagliari–Milan Linate et retour Olbia–Rome Fiumicino et retour Olbia–Milan Linate et retour
Date initiale de l'entrée en vigueur des obligations de service public	27 octobre 2017
Date de la suppression	27 octobre 2017
Adresse à laquelle le texte et l'ensemble des informations et/ou documents pertinents se rapportant à l'obligation de service public peuvent être obtenus	*Documents de référence* JO C 145 du 9.5.2017, p. 4. JO C 220 du 8.7.2017, p. 58. JO C 373 du 4.11.2017, p. 4. Pour plus d'informations, veuillez contacter: Ministère des Infrastructures et des Transports Direction générale des Aéroports et du Transport aérien Tél. +39 0641583681/3683 Courriel: segreteria_dgata@pec.mit.gov.it Site internet: http://www.mit.gov.it Région Autonome de Sardaigne Ministère des Transports Direction générale des Transports Service des Transports maritime et aérien et de la Continuité territoriale Tél. +39 0706067331 Fax: +39 0706067309 Site internet: http://www.regione.sardegna.it Courriel: trasporti@pec.regione.sardegna.it trasporti@regione.sardegna.it trasp.osp@regione.sardegna.it

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8690 — TDR Capital LLP/Rossini Holding SAS)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2017/C 413/07)

1. Le 27 novembre 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil ([1]), d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

— TDR Capital LLP (Royaume-Uni),

— Rossini Holding SAS (France).

TDR Capital LLP acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de Rossini Holding SAS par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

— TDR Capital LLP: société de capital-investissement investissant dans des secteurs tels que les carburants au détail, les salles et clubs de sport, les postes de lavage automatiques pour voitures, les services liés aux biens vacants, la rénovation de logements sociaux au Royaume-Uni, la construction modulaire, les cafés et restaurants, le rachat de créances, la logistique des flux de retour des palettes, le transport côtier, l'assurance-vie et les produits de revenus de retraite au Royaume-Uni;

— Rossini Holding SAS: société exploitant et franchisant en partie une chaîne de restaurants sous la marque Buffalo Grill.

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 sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil ([2]), il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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 télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.8690 — TDR Capital LLP/Rossini Holding SAS, à l'adresse suivante:

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

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).
([2]) JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8719 — Kyocera/Ryobi/Ryobi Dalian Machinery/Ryobi Sales/Kyocera Industrial Tools)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2017/C 413/08)

1. Le 23 novembre 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil ([1]), d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

— Kyocera Corporation (Japon) («Kyocera»),

— Ryobi Limited (Japon) («Ryobi»),

— Ryobi Dalian Machinery Co., Ltd (Chine) («RDM»),

— Ryobi Sales Co. (Japon) («Ryobi Sales»),

— Kyocera Industrial Tools Co., Ltd (Japon) («KIT»).

Kyocera acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble des entreprises KIT et Ryobi Sales. Kyocera et Ryobi acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de RDM.

La concentration est réalisée par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune, et par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

— Kyocera: multinationale japonaise spécialisée dans la fabrication et la fourniture d'une vaste gamme de produits destinés à des utilisateurs industriels;

— Ryobi: fournisseur japonais de moulages, d'équipement d'impression, d'outillage électrique et de quincaillerie;

— RDM: filiale chinoise à 100 % de Ryobi opérant dans les secteurs de l'outillage électrique et des ferme-portes (y compris la quincaillerie associée);

— Ryobi Sales: entreprise japonaise commercialisant le matériel d'outillage électrique fabriqué par Ryobi au Japon;

— KIT: entreprise japonaise récemment créée qui englobera les activités actuelles de Ryobi dans le secteur de l'outillage électrique et les activités de RDM dans les secteurs de l'outillage électrique et des ferme-portes et sera détenue conjointement par Kyocera et Ryobi.

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 sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil ([2]), il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8719 — Kyocera/Ryobi/Ryobi Dalian Machinery/Ryobi Sales/Kyocera Industrial Tools

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).
([2]) JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Adresse postale:

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

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8707 — CPPIB/Allianz/GNF/GNDB)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2017/C 413/09)

1. Le 27 novembre 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil ([1]), d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

— Canadian Pension Plan Investment Board Europe («CPPIB Europe», Canada), contrôlée par CPPIB,

— Allianz Infrastructure Luxembourg I («Allianz Infrastructure», Allemagne), appartenant au groupe Allianz,

— Gas Natural SDG, SA («GNF», Espagne),

— Gas Natural Fenosa Generación Nuclear S.L. et Holding Negocios Regulados Gas Natural SA, y compris ses filiales Gas Natural Redes GLP SA et Gas Natural Transporte SDG S.L. (dénommées ensemble Gas National Distribution Business, «GNDB», Espagne). Ces entités sont actuellement sous le contrôle exclusif de GNF.

CPPIB Europe, Allianz Infrastructure et GNF acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble de l'entreprise GNDB.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

— CPPIB Europe: organisme professionnel de gestion de placements qui investit dans le capital-investissement, les biens immobiliers, les infrastructures et les instruments à revenu fixe;

— Allianz Infrastructure: filiale à 100 % de Allianz, société internationale de services financiers opérant essentiellement dans les secteurs de l'assurance et de la gestion de patrimoine;

— GNF: entreprise opérant sur plusieurs marchés réglementés et non réglementés du gaz et de l'électricité, en particulier en Espagne;

— GNDB: entreprise active dans la distribution et le transport du gaz en Espagne.

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 sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil ([2]), il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8707 — CPPIB/Allianz/GNF/GNDB

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).
([2]) JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Adresse postale:

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

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8731 — COMSA/Mirova/PGGM/Cedinsa Concessionària)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2017/C 413/10)

1. Le 24 novembre 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil ([1]), d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

— COMSA Concesiones SLU («COMSA»), détenue à 100 % par COMSA Corporación de Infraestructuras, SL (Espagne),

— Mirova Core Infrastructure SÀRL («Mirova»), contrôlée par Natixis Asset Management, appartenant au groupe Banque Populaire-Caisse d'Épargne (France),

— Stichting Depositary PGGM Infrastructure Fund («PGGM»), en sa qualité de détenteur du titre de propriété de PGGM Infrastructure Fund (Pays-Bas),

— Cedinsa Concessionària SA («Cedinsa», Espagne),

— Meridiam Investments II, SAS («Meridiam», France),

— Copcisa Concesiones, SL («Copcisa», Spain).

COMSA, Mirova et PGGM, acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de Cedinsa, conjointement avec ses autres actionnaires, Meridiam et Copcisa.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— COMSA: infrastructures et ingénierie,

— Mirova: solutions en matière de gestion de portefeuille visant à combiner la création de valeur et le développement durable,

— PGGM: gestionnaire de fonds de pension spécialisé dans l'administration de pensions collectives et la gestion d'actifs,

— Cedinsa: société holding possédant des filiales opérant dans le secteur des concessions d'infrastructures, et notamment des concessions d'autoroutes à péage,

— Meridiam: gestion d'investissements en infrastructures,

— Copcisa: construction, concessions de travaux publics et promotion immobilière.

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 sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil ([2]), il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8731 — COMSA/Mirova/PGGM/Cedinsa Concessionària

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).
([2]) JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Adresse postale:

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 413/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1].

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

«MARRONE DEL MUGELLO»

Nº UE: PGI-IT-02193 — 28.9.2016

AOP ( ) IGP (X)

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Consorzio di Tutela del Marrone del Mugello IGP
Via P. Togliatti 4
50032 Borgo San Lorenzo (FI)
ITALIE

Tél. +39 3492941747

Le Consorzio di Tutela del Marrone del Mugello IGP est habilité à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du décret nº 12511 du ministère italien de l'agriculture, de l'alimentation et des forêts du 14 octobre 2013.

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

— ☐ Dénomination du produit

— ☒ Description du produit

— ☒ Aire géographique

— ☐ Preuve de l'origine

— ☒ Méthode de production

— ☐ Lien

— ☒ Étiquetage

— ☒ Autres (mises à jour législatives; logo)

4. **Type de modification(s)**

— ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

— ☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

5. **Modification(s)**

Aire géographique

Article 2 du cahier des charges

1. L'alinéa suivant:

«La zone de production du "Marrone del Mugello" est constituée d'une partie du territoire de la province de Florence délimitée comme suit:

— Commune de Borgo S. Lorenzo	partie
— Commune de Dicomano	totalité
— Commune de Firenzuola	partie
— Commune de Londa	partie
— Commune de Marradi	totalité
— Commune de Palazzuolo Sul Senio	totalité
— Commune de Rufina	partie
— Commune de S. Godenza	partie
— Commune de Scarperia	partie
— Commune de Vicchio Mugello	partie

Cette zone, d'un seul tenant, s'étend sur environ 87 420 ha, comme indiqué sur la carte jointe en annexe.»

est modifié comme suit:

«L'aire de production du "Marrone del Mugello" est constituée d'un territoire d'un seul tenant, comprenant les territoires des communes suivantes (2):

— Commune de Barberino di Mugello	totalité
— Commune de Borgo S. Lorenzo	totalité
— Commune de Dicomano	totalité
— Commune de Firenzuola	totalité
— Commune de Londa	totalité
— Commune de Marradi	totalité
— Commune de Palazzuolo Sul Senio	totalité
— Commune de Pelago	totalité
— Commune de Pontassieve	totalité
— Commune de Rufina	totalité
— Commune de S. Godenza	totalité
— Commune de Scarperia e San Piero a Sieve	totalité
— Commune de Vaglia	totalité
— Commune de Vicchio Mugello	totalité»

La modification apportée à l'article 2 vise à redéfinir les limites géographiques de l'aire de production.

Plus précisément, il est proposé d'englober, dans l'aire de production, l'ensemble du territoire administratif des communes qui, dans le cahier des charges actuellement en vigueur, n'avaient été prises en compte qu'en partie, ainsi que des communes qui, bien que faisant partie de l'ancienne Communauté de montagne du Mugello, n'avaient pas été incluses (Barberino Mugello, Pelago, Pontassieve, S. Piero a Sieve et Vaglia). À l'appui de cette modification, il convient de faire remarquer qu'au moment de la rédaction du cahier des charges, les limites de l'aire de production avaient été déterminées uniquement et exclusivement en prenant en considération les châtaigneraies en production à la date du dépôt de la demande de l'IGP, mais en excluant, à tort, toutes les autres châtaigneraies implantées sur le territoire de la Communauté de montagne qui, du fait des caractéristiques variétales, de la technique culturale et des conditions environnementales, étaient susceptibles de produire le «Marrone del Mugello». Au cours des dix dernières années, grâce à l'intérêt croissant suscité par le produit IGP, on a pu constater que ces châtaigneraies étaient peu à peu récupérées et ce phénomène se poursuit encore aujourd'hui. Il est précisé que le territoire concerné par l'élargissement jouit de conditions pédologiques homogènes à celles de la zone de production historique. La bande altimétrique de production effective demeure dans la zone phytoclimatique du «Castanetum», à l'intérieur de laquelle il peut y avoir des différences en ce qui concerne la précocité ou la tardiveté de maturation, mais non pour ce qui est de la qualité du produit final. Historiquement, la totalité de la bande altimétrique a été consacrée à la culture du châtaignier à fruit avec les mêmes techniques agronomiques.

Description du produit

Article 3 du cahier des charges

2. L'alinéa

«Les fruits répondant à la dénomination "Marrone del Mugello" présentent les caractéristiques communes suivantes:

— nombre de fruits par bogue: en aucun cas supérieur à trois;

— calibre moyen à gros (pas plus de 80 fruits/kg), une tolérance de 10 % en plus étant admise en cas de mauvaise récolte;»

est modifié comme suit:

«Les fruits répondant à la dénomination "Marrone del Mugello" présentent les caractéristiques botaniques communes suivantes:

— nombre de fruits par bogue: normalement trois,

— calibre moyen à gros;».

Nous ajoutons le terme «botaniques» pour mieux préciser le type de caractéristiques qui sont décrites ci-après.

La modification suivante consiste à remplacer la mention «en aucun cas supérieur à trois» par «normalement trois». Cette modification s'avère nécessaire car le nombre de fruits à l'intérieur de la bogue est une caractéristique botanique avec une valeur descriptive. Il est possible de trouver, même si ce n'est pas très fréquent, des bogues contenant également plus de trois fruits. Dans ce cas, le calibre du fruit, précisé à l'article 6 du cahier des charges, constituera le paramètre de conformité au cahier des charges qui, lors de l'élaboration, sera examiné pour déterminer la destination du fruit (frais ou transformé).

La phrase qui suivait «(pas plus de 80 fruits/kg), une tolérance de 10 % en plus étant admise en cas de mauvaise récolte» n'a pas été supprimée mais seulement déplacée et modifiée à l'article 6 (voir également la note nº 7).

Méthode de production

Article 4 du cahier des charges

3. La phrase suivante:

«Sont considérées comme idoines, les châtaigneraies situées à une altitude comprise entre 300 et 900 m, installées sur des terrains adaptés du point de vue de la déclivité, de l'exposition et des caractéristiques pédologiques.»

est modifiée comme suit:

«Sont considérées comme idoines, les châtaigneraies situées dans l'aire définie à l'article 2 comprenant au moins 90 % d'arbres de châtaigniers appartenant à la variété "Marrone Fiorentino".»

La référence à l'altitude a été supprimée car, dans la première version du cahier des charges, seules les limites altimétriques des châtaigneraies à fruit en production ont été prises en considération alors que, dans le Mugello, le châtaignier pousse et fructifie également à une altitude de moins de 300 m et de plus de 900 m au-dessus du niveau de la mer.

La phrase «installées sur des terrains adaptés du point de vue de la déclivité, de l'exposition et des caractéristiques pédologiques» a été supprimée étant donné que la châtaigneraie à fruit est, lorsqu'elle est présente, idoine depuis des siècles.

L'exigence relative au pourcentage d'arbres de châtaigniers présents de la variété «Marrone Fiorentino», déjà énoncée à l'article 9 du cahier des charges actuellement en vigueur, a été déplacée dans cet article du cahier des charges et modifiée. Ce déplacement est devenu nécessaire car cet article mentionne tous les éléments permettant d'identifier les châtaigneraies à fruit idoines à la production du «Marrone del Mugello» et les éléments relatifs à la méthode culturale traditionnelle. En revanche, la modification du pourcentage de 95 à 90, pour la variété «Marrone Fiorentino», découle d'une adaptation après des vérifications effectuées sur le terrain qui ont montré une plus grande présence de châtaigniers sauvages servant de pollinisateurs.

4. L'alinéa

«Le rendement maximal est fixé à 15 kg de fruits par arbre et à 1 500 kg par hectare. Même lorsque les conditions climatiques sont particulièrement favorables, il conviendra de respecter les limites de production susindiquées. Le nombre d'arbres destinés à la production par hectare ne peut pas dépasser les 120 unités dans les anciennes plantations, et les 160 unités dans les châtaigneraies plus récentes.»

est modifié comme suit:

«Le rendement maximal est fixé à 2 500 kg de fruits par hectare et, lorsque la densité est inférieure à 80 arbres par hectare, à 30 kg par arbre. Même lorsque les conditions climatiques sont particulièrement favorables, il conviendra de respecter les limites de production susindiquées.»

Dans ce cas, les plafonds de production ont été revus à la hausse (de 15 à 30 kg de fruits par arbre et de 1 500 à 2 500 kg de fruits par hectare). Cette modification s'avère nécessaire car il a été constaté que l'activité de récupération et de soins culturaux des châtaigneraies a conduit à une augmentation généralisée des quantités tant des fruits à mettre à la consommation à l'état frais que de ceux de calibre inférieur adaptés à la production de farine et de marrons secs. L'utilisation des deux plafonds de production est très importante en tant que paramètre de contrôle des châtaigneraies à densité réduite, car, pour celles-ci, la production maximale par hectare ne constitue pas un point de contrôle approprié, tandis que la production par arbre est un bon indicateur.

La référence au nombre d'arbres en production par hectare («ne peut pas dépasser les 120 unités dans les anciennes plantations, et les 160 unités dans les châtaigneraies plus récentes») a été supprimée car ce paramètre est apparu dans la pratique comme n'étant pas significatif et se révélant parfois trompeur tant en ce qui concerne la récupération des châtaigneraies à des altitudes plus élevées qui ont des densités plus importantes que pour ce qui est des techniques culturales mises en œuvre pour la récupération de châtaigneraies qui conduisent à des variations de densité au cours de la vie de la châtaigneraie. En effet, de nombreux surgeons greffés sont progressivement éclaircis afin d'assurer une répartition appropriée des arbres sur le terrain, condition indispensable pour obtenir une bonne fructification.

Article 5 du cahier des charges

5. La phrase suivante:

«Les opérations de tri, calibrage, traitement du produit à l'eau froide et stérilisation, effectuées selon les techniques traditionnelles locales ainsi que le conditionnement, doivent être réalisés sur le territoire de la Communauté de montagne Zone "E" Alto Mugello-Mugello-Val di Sieve.»

est modifiée comme suit:

«Les opérations de tri, de calibrage, de traitement du produit avec immersion dans l'eau froide et de stérilisation, effectuées selon les techniques traditionnelles locales, ainsi que celles de séchage et de mouture et le conditionnement doivent être réalisés sur le territoire de production visé à l'article 2.»

Nous avons supprimé la phrase «de la Communauté de montagne Zone "E" Alto Mugello Mugello Val di Sieve», tandis que la référence à l'article 2 a été ajoutée. Il s'agit uniquement d'une modification formelle dans la mesure où la proposition d'élargissement de l'aire de production aux territoires administratifs de toutes les communes faisant partie de l'ancienne Communauté de montagne Zone «E» permet de faire coïncider l'aire de production et l'aire où, dans le cahier des charges actuellement en vigueur, est prévue la réalisation des activités visées au présent article.

6. La phrase suivante:

«Le produit frais peut être commercialisé à partir du 5 octobre de l'année de production.»

est modifiée comme suit:

«Le produit frais peut être commercialisé à partir du 25 septembre de l'année de production.»

Nous proposons de modifier la date de la commercialisation du 5 octobre au 25 septembre parce qu'il a été constaté, à la suite des variations saisonnières survenues ces dernières années, que la maturation et la chute des fruits interviennent de plus en plus tôt.

Article 6 du cahier des charges

7. L'alinéa

«Au moment de sa commercialisation, le "Marrone del Mugello" à l'état frais doit présenter les caractéristiques suivantes:

— produit frais n'ayant subi aucun traitement, ou produit immergé dans l'eau froide durant 8 jours au plus sans ajout d'additif, ou produit stérilisé par immersions successives dans l'eau chaude puis l'eau froide sans l'ajout d'additif, selon la technique locale éprouvée;

— produit sélectionné et calibré conformément au décret ministériel du 10 juillet 1939 établissant les modalités techniques d'exportation des châtaignes. Les normes visées ci-dessus s'appliquent tant pour la commercialisation du produit dans le cadre des pays CEE que pour l'exportation à destination de pays tiers;

— produit conditionné obligatoirement en filets de couleur rouge pour les présentations de 1 kg, 5 kg, et 10 kg et en sacs de jute pour les présentations allant de 25 à 30 kg. Chaque emballage doit porter une marque d'identification avec la mention IGP "Marrone del Mugello". La marque en question doit en outre obligatoirement comporter les indications relatives au calibre, au poids, à l'année de production, à la date de conditionnement et être cousue à l'extérieur de l'emballage de manière à le sceller.»

est modifié comme suit:

«Au moment de sa commercialisation, le "Marrone del Mugello" à l'état frais doit présenter les caractéristiques suivantes:

a) calibre: pas plus de 90 fruits/kg;

b) produit frais n'ayant subi aucun traitement, ou produit immergé dans l'eau froide durant huit jours au plus ou produit stérilisé par immersions successives dans l'eau chaude puis l'eau froide; il est interdit d'utiliser des additifs;

c) produit sélectionné de façon que:

— les fruits soient entiers, sains, turgescents, secs, propres et de forme et d'aspect normaux; comme décrit à l'article 3,

— les fruits n'aient pas de traces de moisissures sur l'écorce et ne soient pas endommagés, vides, germés;

sont admises pour chaque kilo de produit représentatif du lot les tolérances suivantes, qui sont calculées en pourcentage de poids:

6 % de fruits présentant des altérations de la chair ne touchant pas l'écorce à l'extérieur, produites par des moisissures, des insectes ou d'autres sources; 3 % de fruits véreux présentant des perforations d'insectes dans l'écorce; 5 % de fruits présentant des signes de dénutrition ou des crevasses ou d'autres défauts qui en altèrent l'aspect;

d) produit calibré de telle sorte que le nombre des fruits soit homogène par kg.

e) sans préjudice des exigences visées aux points b), c) et d), les fruits frais de calibre supérieur à 90 fruits/kg peuvent porter l'IGP "Marrone del Mugello" pour être utilisés exclusivement comme ingrédient dans des produits composés, élaborés ou transformés.

f) les emballages peuvent être de poids variable et, dans le cas d'utilisation de filets, ceux-ci doivent être de couleur rouge. Chaque emballage doit porter une marque d'identification avec la mention "Marrone del Mugello" IGP, correspondant au logo visé à l'article 10, apposée de manière à ne pas permettre sa réutilisation.»

La phrase «calibre moyen à gros (pas plus de 80 fruits/kg), une tolérance de 10 % en plus étant admise en cas de mauvaise récolte» qui figurait à l'article 3 a été modifiée en «pas plus de 90 fruits/kg» et insérée à l'article 6 du cahier des charges. Cette modification s'avère nécessaire car, avec la formulation précédente, il était obligatoire d'évaluer chaque année l'existence ou non de mauvaises récoltes et, en cas de mauvaise récolte, le calibre maximal autorisé de 88 fruits/kg rendait difficile le calibrage avec les tamis.

La référence générale «selon la technique locale éprouvée» a été supprimée étant donné que cette technique est décrite à cet alinéa. En outre, afin d'éviter la répétition de l'expression «sans ajout d'additif», nous avons inséré la contrainte suivante: «il est interdit d'utiliser des additifs».

La modification prévoit l'ajout des points c), d) et e). Aux points c) et d) sont reprises en détail les caractéristiques de tri, calibrage et homogénéité des marrons qui sont prévues dans le décret ministériel du 10 juillet 1939 et qui sont contraignantes. Cet ajout permet d'éviter de faire référence à une réglementation, comme c'est le cas dans le cahier des charges actuellement en vigueur. Au point e), nous complétons le cahier des charges en prévoyant la possibilité d'utiliser comme «Marrone del Mugello» IGP également les marrons avec un calibre supérieur à 90 fruits/kg exclusivement comme ingrédient dans les produits composés, élaborés ou transformés. La possibilité de pouvoir transformer le produit IGP de taille inférieure à celui destiné au consommateur permet aux opérateurs d'augmenter le volume du produit certifié obtenu dans le respect des pratiques culturales de l'aire.

Enfin, les exigences ayant trait à la capacité et à la typologie des emballages ont été supprimées dans la mesure où elles ne sont pas toujours adaptées à l'évolution des besoins du marché. Il est à noter enfin que, parmi les règles actuellement en vigueur, nous n'avons conservé que l'indication de la couleur rouge en cas d'utilisation de filets car cette couleur a été considérée comme la plus appropriée en combinaison avec la couleur des marrons et est établie par l'usage.

Nous avons ensuite ajouté la référence à l'article dans lequel figurent les éléments distinctifs du logo du «Marrone del Mugello» et avons supprimé la phrase «la marque en question doit en outre obligatoirement comporter les indications relatives au calibre, au poids, à l'année de production, à la date de conditionnement et être apposée à l'extérieur de l'emballage de manière à le sceller» dans la mesure où l'indication des informations sur l'étiquette est définie par la réglementation générale.

Article 7 du cahier des charges

8. L'alinéa

«— Le "Marrone del Mugello" peut être commercialisé, non seulement à l'état frais, mais aussi sous forme de produit transformé répondant aux caractéristiques suivantes:

— à l'état sec non cerné, cerné entier ou réduit en farine, obtenu à l'aide de la technique acquise par la tradition locale au moyen d'un séchage "sur claies et à feu doux et continu" exclusivement au bois de châtaignier.»

est modifié comme suit:

«Le "Marrone del Mugello" peut être commercialisé, non seulement à l'état frais, mais aussi sous forme de produit séché répondant aux caractéristiques suivantes:

1) dans sa coque ou épluché entier;

2) en farine;

obtenu à l'aide de la technique acquise par la tradition locale au moyen d'un séchage dans des "metati" (séchoirs) sur des claies et à feu doux et continu exclusivement au bois de châtaignier.»

Nous avons remplacé «transformé» par «séché» afin de mieux définir les autres types de transformation du produit «Marrone del Mugello» IGP.

9. La phrase suivante a été introduite:

«Pour obtenir les différents types de produits à l'état sec, il est possible d'utiliser également des fruits frais d'un calibre supérieur à 90 fruits/kg.»

L'introduction de la phrase «il est possible d'utiliser également des fruits frais d'un calibre supérieur à 90 fruits/kg» est nécessaire pour préciser le produit destiné à la transformation. La mention proposée complète la précédente en précisant la typologie de fruits destinés à la transformation: des fruits de calibre inférieur à 90 fruits/kg et même des fruits de calibre supérieur lorsque le marché l'exige.

10. L'alinéa

«L'humidité des fruits entiers ou réduits en farine ne peut dépasser 15 %. Le produit doit être indemne de toute attaque parasitaire. La production de marrons secs pelés ne peut dépasser 35 % et la production de marrons secs dans leur coque ne peut dépasser 65 %. Les marrons secs cernés doivent être entiers, sains, de couleur paille claire et présenter un pourcentage de défauts de 10 % maximum (traces de pourriture, déformations, etc.).»

est modifié comme suit:

«L'humidité des fruits entiers ou réduits en farine ne peut dépasser 8 %. Le produit final commercialisé doit être indemne de toute attaque parasitaire.

La production en poids de marrons secs pelés ne peut dépasser 35 % et la production en poids de marrons secs dans leur coque ne peut dépasser 65 %.

Les marrons secs épluchés doivent être entiers, sains, de couleur jaune paille clair et présenter un pourcentage de défauts de 10 % maximum (traces de pourriture, déformations, etc.), et la production maximale en poids de farine ne peut dépasser 30 % du produit frais.»

Le pourcentage d'humidité maximale contenue dans la farine a été réduit de 15 % à 8 % car, après avoir procédé aux tests appropriés en laboratoire, le taux proposé correspond davantage à la spécificité du produit. Ces tests établissent qu'un taux d'humidité supérieur à 8 % pourrait compromettre la conservation du produit dans le temps et altérer les caractéristiques organoleptiques de la farine à la suite d'une dégradation de la qualité et d'une exposition accrue à des attaques parasitaires variées.

Nous avons ajouté la mention «final commercialisé» puisque le produit entrant peut parfois avoir subi des attaques de parasites divers qui ne sont pas visibles à l'extérieur. Au cours du traitement thermique auquel le produit est soumis, les éventuels agents biotiques sont éliminés et, avec la phase de tri, le produit sortant doit en être totalement exempt.

Il a été précisé que la production est rapportée au poids des marrons.

Nous avons ajouté la phrase «la production maximale de farine ne peut dépasser 30 % du produit frais» pour réglementer la production de produit sous forme de farine après les phases de séchage et de mouture. Étant donné que le produit frais en phase de séchage perd au moins 65 % de son poids initial, la production maximale de farine ne pourra être supérieure à 30 %, compte tenu du poids de l'écorce et des pertes de produit en phase de mouture (poussière) s'élevant en moyenne à 5 %. La mention est nécessaire pour fixer un seuil de production devant faire l'objet d'un contrôle indispensable pour éviter les fraudes.

11. La phrase suivante:

«Pour le produit sec dans sa coque, le calibrage visant à obtenir des calibres mieux adaptés à la vente est facultatif» déjà présente à l'article 7 du cahier des charges en vigueur a été déplacée d'un alinéa pour une lecture plus harmonieuse.

12. La phrase:

«Les emballages peuvent être de poids variable en fonction des demandes du marché et doivent être munis d'une marque identificatrice portant la mention IGP "Marrone del Mugello".»

est modifiée comme suit:

«Les emballages peuvent être de poids variable en fonction des demandes du marché et doivent être munis d'une marque d'identification portant la mention IGP "Marrone del Mugello" correspondant au logo visé à l'article 10, apposée de manière à ne pas permettre sa réutilisation.»

Nous avons ajouté la référence à l'article dans lequel figurent également les éléments distinctifs du logo du «Marrone del Mugello» et précisé les modalités d'apposition de la marque d'identification. L'emballage destiné au consommateur final muni de la marque d'identification devra être scellé de façon à ne pouvoir être ouvert qu'une seule fois sans possibilité de réutilisation. À cette fin, les marques devront soit faire partie intégrante de l'emballage, soit être placées de manière à être endommagées lors de l'ouverture pour qu'elles ne puissent pas être réutilisées.

13. Pour éviter de faire référence à une réglementation dont le contenu est déjà présent dans le cahier des charges, la phrase suivante a été supprimée:

«Les normes visées au décret ministériel du 10 juillet 1939 précité sont applicables à la commercialisation et à l'exportation du produit sec.»

14. La phrase:

«D'autres produits, obtenus à partir du "Marrone del Mugell", ayant subi des transformations à la suite desquelles le fruit reste reconnaissable pourront faire référence au produit d'origine.»

a été supprimée car elle est intégrée dans la gamme de produits visés à l'article 7 du cahier des charges. Cette modification est demandée pour harmoniser l'utilisation de la dénomination sur les produits transformés avec la «Communication de la Commission — Lignes directrices sur l'étiquetage des denrées alimentaires utilisant des appellations d'origine protégées (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) comme ingrédients» (*Journal officiel de l'Union européenne* C 341 du 16.12.2010, p. 3).

Étiquetage

Article 8 du cahier des charges

15. Les phrases suivantes:

«Il est admis, tant pour le produit frais que pour le produit transformé, d'utiliser au maximum deux indications faisant référence à la commune et/ou localité et/ou exploitation situées sur le territoire visé à l'article 2, desquelles proviennent effectivement les marrons portant l'indication géographique protégée.

L'apposition du nom et du label de l'entreprise est bien évidemment admise.»

ont été modifiées comme suit:

«Il est admis, tant pour le produit frais que pour le produit séché, d'utiliser au maximum deux indications faisant référence à la commune et/ou localité et/ou exploitation situées sur le territoire visé à l'article 2, desquelles proviennent effectivement les marrons portant l'indication géographique protégée.

L'apposition du nom, du label de l'entreprise et du calibre est bien évidemment admise.»

Le mot «transformé» a été remplacé par «séché», terme plus précis et pertinent au regard du contenu de l'article 7 ci-dessus.

Nous avons ajouté la possibilité d'indiquer sur l'étiquette le calibre des marrons. L'ajout du calibre a été proposé pour fournir une information de type commercial qui est souvent liée au prix du produit. En outre, cette indication sur l'étiquette permet aux consommateurs d'évaluer rapidement le calibre acheté et d'apprécier l'homogénéité du produit emballé.

Autres

Organisme de contrôle — Mises à jour législatives

16. Le texte de l'article 9 du cahier des charges:

«Les producteurs ayant l'intention de commercialiser leur produit avec l'indication géographique protégée "Marrone del Mugello" sont tenus d'inscrire leurs châtaigneraies, composées d'au moins 95 % d'arbres de la variété visée à l'article 3, dans un registre public ad hoc tenu par la communauté de montagne zone "E", ayant son siège à Borgo San Lorenzo, par l'intermédiaire de la commune où sont situées les châtaigneraies concernées.

Il convient d'indiquer, dans le registre visé au premier alinéa, les éléments permettant d'identifier l'entreprise exploitante, ainsi que les données cadastrales tirées des relevés topographiques et de compte, les superficies en production, la production maximale de fruits par ha et par arbre, les localités, l'âge de la châtaigneraie, l'état phytosanitaire et le nombre d'arbres.

Les demandes d'inscription des châtaigneraies au registre doivent être présentées avant le 30 juin de l'année à partir de laquelle la commercialisation du produit à indication géographique protégée est prévue.

Les demandes visant à modifier les inscriptions sont à transmettre dans le même délai.»

est modifié comme suit:

«Chaque phase du processus de production est contrôlée grâce à l'enregistrement, pour chacune d'entre elles, des produits à l'entrée et des produits à la sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription dans les registres prévus à cet effet et gérés par la structure de contrôle des parcelles cadastrales sur lesquelles a lieu la production, des producteurs et des conditionneurs et la déclaration des quantités produites à la structure de contrôle, permettent de garantir la traçabilité du produit.

Toutes les personnes physiques ou morales mentionnées dans les différents registres sont soumises à des contrôles de la part de la structure de contrôle selon les modalités du cahier des charges et en fonction du plan de contrôle correspondant.

La vérification du respect du cahier des charges est effectuée conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) nº 1151/2012. L'organisme de contrôle chargé de la vérification du cahier des charges de production est:

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Firenze
Palazzo della borsa merci
Volta dei Mercanti 1
50100 Firenze (FI)
ITALIE

Tél. +39 05529810
Fax +39 0552981157

Site internet: www.fi.camcom.it
Courriel certifié: cciaa.firenze@fi.legalmail.camcom.it»

L'article a été réécrit et actualisé conformément à la réglementation prévue par le règlement (UE) nº 1151/2012. En particulier, nous avons supprimé les références:

— aux caractéristiques de la châtaigneraie car celles-ci sont indiquées de manière plus exacte dans le nouvel article 4,

— à l'indication de l'institution du registre auprès de la Communauté de montagne Zone «E», étant donné que le registre est tenu par l'organisme de contrôle,

— à la date limite de dépôt des demandes, car celle-ci sera définie par l'organisme de contrôle.

Enfin, nous avons ajouté une référence à l'organisme de contrôle.

17. Les articles 10, 11, 12 et 13 du cahier des charges actuellement en vigueur ont été supprimés. À la lumière de la réglementation relative aux organismes de contrôle et des nouvelles dispositions de l'article 9, les articles 10, 11, 12 et 13 sont obsolètes et ne sont plus pertinents au regard du contenu du cahier des charges de production.

18. Nous avons mis à jour le cahier des charges conformément aux dispositions de l'article 7, point f), du règlement (UE) nº 1151/2012 en ajoutant l'article 11 reproduit ci-dessous.

«Le lien géographique du marron avec la région du Mugello, zone particulièrement consacrée à la culture du châtaignier à fruit, provient principalement du fait que les écotypes locaux de châtaigniers, tous apparentés à la variété "Marrone Fiorentino", et qui se sont reproduits dans cette zone par voie agamique depuis des siècles (comme en témoigne la présence de nombreux arbres séculaires), sont génétiquement adaptés au milieu local (terres, climats, techniques de culture, etc.). De ce fait, ils forment un binôme inséparable et donnent aux marrons produits dans cette région des caractéristiques propres qui permettent de les distinguer parfaitement de ceux produits dans d'autres zones. Au fil des siècles, la culture du châtaignier et de ses fruits s'est dotée de nombreuses traditions locales, techniques et pratiques importantes, paysannes et domestiques, si bien que l'on en est venu à parler d'une véritable "civilisation du châtaignier" propre à cette région. Les caractéristiques qualitatives du "Marrone del Mugello" sont reconnues et appréciées depuis toujours, y compris dans d'autres zones, comme en témoigne le commerce avec d'autres régions, qui existait déjà autrefois.»

19. Logo

Nous avons introduit les caractéristiques suivantes du logo afin de définir et codifier le signe distinctif du «Marrone del Mugello» IGP.

«Le logo du "Marrone del Mugello" IGP, conformément à la reproduction ci-dessous, présente un format rectangulaire (vertical) selon le rapport 1:1,35 (côté court sur côté long) et porte la mention "MUGELLO" (couleur noire; Font Futura) placée en haut sur le côté court, et la mention "MARRONE DEL" sur le côté tout à gauche placée verticalement (Font Futura, couleurs: "MARRONE" couleur Pantone 470- C 29 %; M 72 %; Y 100 %; K 23 %; "DEL" couleur Pantone 368- C 65 %; M 0 %; Y 100 %; K 0 %). Toute l'inscription présente un espacement entre les lettres de 40 % du corps de caractère et un espacement entre les mots de 3 % du corps de caractère.

Sous la mention "Mugello", sur fond blanc, au centre, incliné vers la droite, se trouve la représentation graphique du "Marrone del Mugello" (qui représente le soleil) avec une variation de couleur à double nuance, qui met en évidence la rondeur, allant du marron clair (Pantone 1605c- C 40 %; M 80 %; Y 100 %; K 0 %) au marron foncé (Pantone 4695c- C 40 %; M 100 %; Y 100 %; K 50 %); la base du Marrone del Mugello présente en revanche des nuances colorées, allant de la gauche vers la droite, d'ocre (Pantone 7413cc- C 20 %; M 60 %; Y 100 %; K 0 %) à marron clair (Pantone 1605c- C 40 %; M 80 %; Y 100 %; K 0 %).

Le fruit est posé sur une forme stylisée de bogue ouverte (qui représente les rayons du soleil) de couleur nuancée allant de la gauche en bas (Pantone 584c- C 35 %; M 5 %; Y 85 %; K 0 %) vers la droite en haut (Pantone 290c- C 30 %; M 0 %; Y 0 %; K 0 %). En dessous, se trouvent deux "m" (Marrone del Mugello) représentés par deux larges lignes graphiques, de couleur noire, espacées afin de créer le relief typique des vertes collines du Mugello; la colline supérieure a un fond de couleur verte (Pantone 347- C 100 %; M 0 %; Y 79 %; K 8 %) qui s'étend sur toute la largeur du trait noir jusqu'à la base de la marque; la seconde colline au premier plan a un fond de couleur vert clair (Pantone 368c- C 60 % M 0 %; Y 100 %; K 0 %) qui s'étend sur la largeur du trait noir jusqu'à la base de l'inscription placée sur trois lignes "INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA" de couleur blanche utilisant Font Futura. Les premières lettres de chaque mot sont en Futura Bold; l'espacement entre les lettres est d'au moins 40 % du caractère; l'alignement, justifié forcé; l'interligne: égal au corps de caractère.

Le logo peut être adapté proportionnellement aux différentes exigences d'utilisation. La limite de réduction par rapport au côté court est de 1,5.

»

DOCUMENT UNIQUE

«MARRONE DEL MUGELLO»

Nº UE: PGI-IT-02193 — 28.9.2016

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination**

«Marrone del Mugello»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

3.1. *Type de produit*

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

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

L'indication géographique protégée «Marrone del Mugello» est réservée au marron frais dans sa coque ou au fruit à l'état sec dans sa coque ou épluché ou réduit en farine ou ayant subi d'autres transformations à la suite desquelles le fruit reste reconnaissable.

Le «Marrone del Mugello» frais dans sa coque se caractérise par un calibre moyen à grand (calibre: pas plus de 90 fruits/kg), une forme principalement ellipsoïdale, un apex peu prononcé et tomenteux, terminé par des résidus stylaires également tomenteux (torche); en général, une face latérale pratiquement plate et l'autre très convexe; un hile (ou base) de forme plutôt rectangulaire qui n'empiète pas sur les faces latérales, généralement plat et de couleur plus claire que le péricarpe; un péricarpe fin, de couleur brun rougeâtre avec des veinures dans le sens de la longueur, prononcées et plus sombres, dont le nombre varie entre 25 à 30. Il peut être facilement détaché de l'épisperme qui présente une couleur chamois et est peu invaginé. La graine, normalement une par akène, a une chair blanche, croquante et une saveur douce et agréable, pratiquement sans sillon en surface; petit nombre de fruits avec graine cloisonnée.

Le «Marrone del Mugello» peut être commercialisé, non seulement à l'état frais, mais aussi sous forme de produit séché répondant aux caractéristiques suivantes:

1) dans sa coque ou épluché entier;

2) en farine;

obtenu à l'aide de la technique acquise par la tradition locale au moyen d'un séchage dans des «metati» (séchoirs) sur des claies et à feu doux et continu exclusivement au bois de châtaignier.

Pour obtenir les différents types de produits à l'état sec, il est possible d'utiliser également des fruits frais d'un calibre supérieur à 90 fruits/kg.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

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

Les opérations de tri, de calibrage, de traitement du produit avec immersion dans l'eau froide et de stérilisation, effectuées selon les techniques traditionnelles locales, ainsi que celles de séchage et de mouture, doivent être réalisées sur le territoire visé au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement a lieu sur le territoire visé au point 4 et est effectué traditionnellement par des opérateurs expérimentés après les phases de production, et ce, de façon à éviter que le produit ne se mélange à d'autres produits en vue d'assurer le respect des conditions de qualité et de traçabilité fixées pour chaque type, grâce à l'utilisation d'emballages non refermables.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le logo distinctif du «Marrone del Mugello» est le suivant:

Il est interdit d'ajouter à l'indication géographique protégée «Marrone del Mugello», tout qualificatif autre que celui prévu par le présent cahier des charges, y compris les adjectifs «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» (extra, supérieur, fin, choisi, sélectionné) et autres qualificatifs similaires.

Il est également interdit d'utiliser des indications ayant un caractère louangeur et de nature à induire le consommateur en erreur.

Il est admis, tant pour le produit frais que pour le produit séché, d'utiliser au maximum deux indications faisant référence à la commune et/ou localité et/ou exploitation situées sur le territoire visé au point 4, desquelles proviennent effectivement les marrons portant l'indication géographique protégée.

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

L'aire de production du «Marrone del Mugello» est constituée d'un territoire d'un seul tenant, comprenant tout le territoire des communes suivantes:

Commune de Barberino di Mugello, Commune de Borgo S. Lorenzo, Commune de Dicomano, Commune de Firenzuola, Commune de Londa, Commune de Marradi, Commune de Palazzuolo Sul Senio, Commune de Pelago, Commune de Pontassieve, Commune de Rufina, Commune de S. Godenzo, Commune de Scarperia e San Piero a Sieve, Commune de Vaglia, Commune de Vicchio Mugello.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien géographique du marron avec la région du Mugello, zone particulièrement consacrée à la culture du châtaignier à fruit, provient principalement du fait que les écotypes locaux de châtaigniers, tous apparentés à la variété «Marrone Fiorentino», et qui se sont reproduits dans cette zone par voie agamique depuis des siècles (comme en témoigne la présence de nombreux arbres séculaires), sont génétiquement adaptés au milieu local (terres, climats, techniques de culture, etc.). De ce fait, ils forment un binôme inséparable et donnent aux marrons produits dans cette région des caractéristiques propres qui permettent de les distinguer parfaitement de ceux produits dans d'autres zones de par leur forme (légèrement aplatie), leur hile (rectangulaire) et leur couleur (brun rougeâtre avec des veinures dans le sens de la longueur, prononcées et plus sombres). Au fil des siècles, la culture du châtaignier et de ses fruits s'est dotée de nombreuses traditions locales, techniques et pratiques importantes, paysannes et domestiques, si bien que l'on en est venu à parler d'une véritable «civilisation du châtaignier» propre à cette région.

Les caractéristiques qualitatives du «Marrone del Mugello» sont reconnues et appréciées depuis toujours, y compris dans d'autres zones, comme en témoigne le commerce avec d'autres régions, qui existait déjà autrefois.

Référence à la publication du cahier des charges

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Marrone del Mugello» au *Journal officiel de la République italienne* nº 187 du 11 août 2016.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:
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 (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti DOP ed IGP» (Produits AOP et IGP) (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP, IGP e STG» (Produits AOP, IGP et STG) (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne).

RECTIFICATIFS

Rectificatif à l'appel à propositions — Soutien aux actions d'information dans le domaine de la politique agricole commune (PAC) pour 2018

(«Journal officiel de l'Union européenne» C 339 du 10 octobre 2017)

(2017/C 413/12)

Page 8, section 3, dans le tableau, ligne b) «Date limite de présentation des demandes», colonne «Date et durée»:

au lieu de: «15 décembre 2017»,

lire: «5 janvier 2018».

Page 9, section 6, au point 6.1 «Candidats admissibles», sous-titre «Entités affiliées»:

au lieu de: «[…] au point 11.2.»

lire: «[…] au point 11.1.»

Page 13, section 7, au point 7.2 «Mesures correctives»:

au lieu de: «[…] (voir le point 7.4)»,

lire: «[…] (voir le point 7.1)».

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)

Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR