

Journal officiel de l'Union européenne

C 358



Édition
de langue française

Communications et informations

62^e année
22 octobre 2019

Sommaire

II Communications

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

Commission européenne

2019/C 358/01	Communication en application de l'article 34, paragraphe 7 a) iii) du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil, relatif aux décisions en matière de renseignements contraignants prises par les autorités douanières des États membres au sujet de classement des marchandises dans la nomenclature douanière	1
---------------	---	---

IV Informations

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

Commission européenne

2019/C 358/02	Taux de change de l'euro — 21 octobre 2019	4
---------------	--	---

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2019/C 358/03	Appel à propositions — EACEA/34/2019 Dans le cadre du programme Erasmus+ Action clé n° 3 — Soutien à la réforme des politiques Inclusion sociale et valeurs communes: contribution dans le domaine de l'éducation et de la formation	5
---------------	--	---

FR

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

Commission européenne

2019/C 358/04	Avis aux opérateurs économiques Nouveau cycle de demandes de suspension des droits autonomes du tarif douanier commun sur certains produits industriels et agricoles	10
2019/C 358/05	Notification préalable d'une concentration [Affaire M.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)] Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	11
2019/C 358/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	12
2019/C 358/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	13
2019/C 358/08	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	14

AUTRES ACTES

Commission européenne

2019/C 358/09	Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012	15
---------------	--	----

Rectificatifs

2019/C 358/10	Rectificatif au rapport annuel 2018 (JO C 350 du 16.10.2019)	20
2019/C 358/11	Rectificatif à la recommandation du Conseil du 10 octobre 2019 concernant la nomination d'un membre du directoire de la Banque centrale européenne (JO C 351 du 17.10.2019)	21

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

II

(Communications)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Communication en application de l'article 34, paragraphe 7 a) iii) du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil, relatif aux décisions en matière de renseignements contraignants prises par les autorités douanières des États membres au sujet de classement des marchandises dans la nomenclature douanière

(2019/C 358/01)

Les autorités douanières révoquent les décisions en matière de renseignements contraignants, à compter de ce jour, si elles deviennent incompatibles avec l'interprétation de la Nomenclature douanière telle qu'elle résulte des mesures tarifaires internationales suivantes:

Décisions de classement, avis de classement ou modifications des Notes explicatives de la nomenclature du système harmonisé de désignation et de codification des marchandises, adoptés par le Conseil de Coopération Douanière (document CCD n° NC2570 — rapport de la 62^{ème} session du Comité du SH et document CCD n° NC2626 — rapport de la 63^{ème} session du Comité du SH):

MODIFICATIONS DES NOTES EXPLICATIVES À EFFECTUER PAR PROCÉDURE DE L'ARTICLE 8 DE LA CONVENTION DU SH ET AVIS ET DÉCISIONS DE CLASSEMENT, RÉDIGÉS PAR LE COMITÉ DU SH DE L'OMD

(62^{ème} SESSION DU CSH — SEPTEMBRE 2018)

DOC. NC2570

Avis de classement approuvés par le Comité du SH

6306.22/1	M/8
-----------	-----

(63^{ème} SESSION DU CSH — MARS 2019)

DOC. NC2626

Modifications des Notes Explicatives de la Nomenclature annexée à la Convention du SH

Chapitre 3	O/11
03.07	O/11
Chapitre 16	O/11
16.05	O/11
26.21	O/16
28.11	O/16

Chapitre 29	O/8
Chapitre 29 Annexe	O/9
29.38	O/4
30.01	O/2
30.02	O/7
Chapitre 37	O/10
37.01	O/10
38.24	O/16 et O/21
90.18	O/36

Avis de classement approuvés par le Comité du SH

1202.42/1	O/12
1704.90/11	O/13
2523.90/1	O/14
3004.90/8	O/17
3208.20/1	O/18
3814.00/3	O/19
3824.99/23-24	O/20
3921.90/3	O/22
4411.12/1	O/23
8477.80/1	O/24
8479.60/3	O/25
8483.50/1	O/26
8517.70/6-7	O/27
8525.80/4	O/28
8538.10/1-3	O/29
8543.70/7	O/30
8708.29/4	O/31
8708.50/1-4	O/32
9029.90/1	O/33
9405.10/1	O/34
9405.40/2-3	O/34

Décisions de classement approuvées par le Comité du SH

2938.90 (DCI: Liste 116)	O/3
2939.71 (DCI: Liste 83)	E/2
2939.79 (DCI: Listes 1, 14 et 62)	E/2

3002.90 (DCI: Listes 116 et 117)	O/1
DCI: Liste 118	O/5
DCI: Liste 119	O/6

Les informations relatives au contenu de ces mesures peuvent être obtenues auprès de la direction générale Fiscalité et Union douanière de la Commission des Communautés européennes (rue de la Loi 200, 1049 Bruxelles, Belgique) ou peuvent être téléchargées du site internet de cette direction générale.

https://ec.europa.eu/taxation_customs/business/calculation-customs-duties/what-is-common-customs-tariff/harmonized-system-general-information_fr

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

21 octobre 2019

(2019/C 358/02)

1 euro =

Monnaie			Monnaie		
		Taux de change			Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1173	CAD	dollar canadien	1,4643
JPY	yen japonais	121,29	HKD	dollar de Hong Kong	8,7635
DKK	couronne danoise	7,4708	NZD	dollar néo-zélandais	1,7432
GBP	livre sterling	0,85930	SGD	dollar de Singapour	1,5203
SEK	couronne suédoise	10,7311	KRW	won sud-coréen	1 309,04
CHF	franc suisse	1,1002	ZAR	rand sud-africain	16,4831
ISK	couronne islandaise	139,30	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9025
NOK	couronne norvégienne	10,1638	HRK	kuna croate	7,4378
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 713,09
CZK	couronne tchèque	25,630	MYR	ringgit malais	4,6709
HUF	forint hongrois	329,98	PHP	peso philippin	57,046
PLN	zloty polonais	4,2788	RUB	rouble russe	71,1373
RON	leu roumain	4,7584	THB	baht thaïlandais	33,804
TRY	livre turque	6,5047	BRL	real brésilien	4,6059
AUD	dollar australien	1,6240	MXN	peso mexicain	21,4000
			INR	roupie indienne	79,1690

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

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

Appel à propositions — EACEA/34/2019**Dans le cadre du programme Erasmus+****Action clé n° 3 — Soutien à la réforme des politiques****Inclusion sociale et valeurs communes: contribution dans le domaine de l'éducation et de la formation**

(2019/C 358/03)

1. Objectifs

Le présent appel à propositions permettra de soutenir des projets de coopération transnationale dans les domaines de l'éducation et de la formation générales, ainsi que de l'éducation des adultes. L'appel comprend deux lots, dont l'un est dédié à l'éducation et à la formation générales (lot 1), et l'autre à l'éducation des adultes (lot 2).

Chaque candidature doit viser un objectif général et l'un des objectifs spécifiques, qui figurent sur des listes séparées pour le lot 1 et le lot 2. Tant l'objectif général que les objectifs spécifiques de l'appel sont exhaustifs: les propositions qui n'en tiennent pas compte seront écartées.

Lot 1 — Éducation et formation générales**Objectifs généraux**

Les projets présentés au titre du présent lot doivent répondre aux objectifs suivants:

- 1) diffuser et/ou multiplier les bonnes pratiques sur l'apprentissage inclusif, introduites notamment à l'échelle locale. Dans le cadre du présent appel, on entend par multiplier le fait de reproduire une bonne pratique à une plus grande échelle/ de la transposer dans un contexte différent, ou de la mettre en œuvre à un niveau supérieur/systémique;

ou

- 2) développer et mettre en œuvre des méthodes et pratiques innovantes afin de favoriser l'éducation inclusive et de défendre des valeurs communes.

Objectifs spécifiques

Les propositions doivent porter sur l'un des objectifs spécifiques suivants:

- a) améliorer l'acquisition de compétences sociales et civiques, et encourager la connaissance, la compréhension et l'appropriation de valeurs et des droits fondamentaux;
- b) promouvoir l'éducation et la formation inclusives et encourager l'éducation des apprenants défavorisés, notamment en aidant le personnel éducatif à aborder la question de la diversité et en renforçant la diversité au sein de ce personnel;
- c) améliorer l'esprit critique et la connaissance des médias chez les apprenants, les parents et le personnel éducatif;
- d) soutenir l'insertion des migrants nouvellement arrivés dans un système éducatif de bonne qualité, y compris par une évaluation des connaissances et une validation des acquis de l'apprentissage antérieur;
- e) encourager les aptitudes et les compétences numériques des groupes exclus de la technologie numérique (notamment les personnes âgées, les migrants et les jeunes issus de milieux défavorisés), en créant des partenariats entre les écoles, les entreprises et le secteur non formel, y compris les bibliothèques publiques.

Il est souhaitable que les projets relevant du lot 1 impliquent des modèles au cœur de leurs activités.

Lot 2 — Éducation des adultes

L'objectif de ce lot est de soutenir des projets qui créent ou développent des réseaux transnationaux et nationaux de prestataires d'éducation des adultes. Ces projets devraient contribuer à renforcer la capacité desdits prestataires à mettre en œuvre la politique européenne en matière d'éducation des adultes, aux niveaux national et régional.

Objectifs généraux

Les propositions doivent porter sur l'un des trois objectifs généraux suivants:

- 1) dans les pays participants, contribuer à la mise en place de nouveaux réseaux nationaux ou régionaux de prestataires d'éducation des adultes, et faciliter leur participation à la coopération européenne ⁽¹⁾;
- ou
- 2) dans les pays participants, fournir un appui au renforcement des capacités des réseaux nationaux ou régionaux existants de prestataires d'éducation des adultes, et améliorer leur coopération au niveau européen;
- ou
- 3) consolider les réseaux transnationaux existants de prestataires d'éducation des adultes au moyen de l'apprentissage mutuel, de l'accompagnement par les pairs et du renforcement des capacités.

Objectifs spécifiques

De plus, les propositions devraient encourager la coopération européenne entre différents prestataires (et les parties prenantes concernées), dans l'un des domaines suivants:

- a) thèmes spécifiques de l'éducation des adultes (par exemple compétences numériques, lecture, écriture et calcul, citoyenneté, compétences en matière de gestion de carrière, éducation à la santé, finances personnelles, intégration des migrants, apprentissage intergénérationnel, inclusion sociale, etc.); ou
- b) approches pédagogiques innovantes spécifiques dans le domaine de l'éducation des adultes (par exemple apprentissage mixte, approches d'apprentissage personnalisées, technologies éducatives, etc.); ou
- c) éducation des adultes ciblant des groupes d'apprenants spécifiques (par exemple éducation des adultes dédiée aux seniors, aux personnes vivant dans des zones rurales isolées, aux personnes inactives, aux prisonniers, etc.); ou
- d) thèmes spécifiques de la gestion organisationnelle (viabilité financière, développement de réseaux locaux ou régionaux, internationalisation, stratégie, développement professionnel du personnel, communication et participation aux médias sociaux, etc.); ou
- e) modèles spécifiques de l'éducation des adultes (par exemple universités populaires, éducation de la deuxième chance); ou
- f) éducation des adultes en général.

2. Éligibilité

2.1. Candidats éligibles

Les candidats éligibles sont des organisations publiques et privées œuvrant dans les secteurs de l'éducation et de la formation générales et de l'éducation des adultes, ou dans d'autres secteurs socio-économiques, ou des organisations menant des activités intersectorielles (à titre d'exemples, organisations culturelles, société civile, organisations sportives, centres de reconnaissance des diplômes, chambres de commerce, organisations commerciales, etc.).

Si des établissements d'enseignement supérieur sont concernés, ils doivent avoir obtenu une charte Erasmus pour l'enseignement supérieur (ECHE).

Les agences nationales ou autres structures et réseaux du programme Erasmus+ recevant une subvention directe de la Commission, conformément à la base juridique du programme Erasmus+, ne sont pas éligibles. Néanmoins, les entités juridiques qui hébergent les agences nationales Erasmus+ ou les structures et réseaux susmentionnés sont considérées comme des candidats éligibles.

Seules sont éligibles les candidatures d'entités juridiques établies dans les pays suivants participant au programme:

- les États membres de l'Union européenne,
- les pays de l'AELE/EEE: Islande, Liechtenstein, Norvège,
- les pays candidats à l'adhésion à l'Union européenne: Macédoine du Nord, Turquie et Serbie.

⁽¹⁾ Dans la mesure du possible, dans chaque pays, des liens devraient être établis avec le coordinateur national pour l'éducation des adultes et avec le représentant national au sein du groupe de travail «Éducation et formation 2020» sur l'éducation et la formation des adultes.

Pour les candidats britanniques: veuillez noter que les critères d'éligibilité doivent être remplis pendant toute la durée du versement de la subvention. Si le Royaume-Uni quitte l'Union européenne durant la période de subvention sans conclure avec l'Union européenne un accord garantissant spécifiquement que les demandeurs britanniques continueront à être éligibles, vous cesserez de recevoir le financement de l'Union européenne (tout en continuant, si possible, à participer) ou vous devrez quitter le projet, sur la base de l'article II.17 de la convention de subvention.

Les propositions émanant de demandeurs établis dans des pays candidats peuvent être sélectionnées si, à la date d'attribution, des accords régissant les modalités de la participation de ces pays au programme ont été signés.

Exigences spécifiques par lot

Lot 1:

L'exigence minimale de composition d'un partenariat pour ce lot est de 4 organisations éligibles issues de 4 pays différents participant au programme.

Si des réseaux sont associés au projet, le consortium doit inclure au moins 2 organisations qui ne sont pas membres du ou des réseau(x), et le consortium doit représenter au moins 4 pays éligibles.

Lot 2:

Le nombre minimal de partenaires requis pour ce lot est de 4 organisations éligibles issues de 4 pays différents participant au programme.

Si l'une des 4 organisations est un réseau transnational existant, le projet doit comprendre au moins 2 organisations qui ne sont pas membres de ce réseau.

2.2. Activités éligibles et durée du projet

Seules les activités ayant lieu dans les pays du programme (voir section 2.1) seront considérées comme éligibles à un financement. Les frais induits par des activités menées en dehors de ces pays ou par des organisations non immatriculées dans ces pays ne seront pas pris en charge. À titre exceptionnel et à l'issue d'une décision prise au cas par cas, les activités impliquant d'autres pays que ceux du programme peuvent être admises, mais doivent avoir reçu l'autorisation préalable et spécifique de l'Agence exécutive.

Les activités doivent commencer le 1^{er} novembre 2020, le 1^{er} décembre 2020, ou le 15 janvier 2021.

La durée du projet doit être de **24 ou de 36 mois**.

3. Résultats attendus et exemples d'activités

Les projets relevant du lot 1 — Éducation et formation doivent entraîner des résultats tels que:

- renforcement de la conscience, de la connaissance et de la compréhension des bonnes pratiques dans les établissements éducatifs et les communautés concernés,
- utilisation accrue d'approches innovantes et modernes dans les politiques ou les pratiques,
- renforcement de la sensibilisation, de la motivation et des compétences des responsables éducatifs et des éducateurs en ce qui concerne les approches éducatives inclusives et la défense de valeurs communes,
- engagement actif des familles et des communautés locales en faveur d'approches éducatives inclusives et de la défense de valeurs communes,
- généralisation et efficacité accrue des outils destinés à aider les établissements d'enseignement et de formation et les prestataires de services d'apprentissage à utiliser des approches éducatives inclusives et à défendre des valeurs communes.

Exemples d'activités

Les activités visant à atteindre les résultats escomptés énumérés ci-dessus pourraient inclure:

- des modèles de coopération et de mise en réseau impliquant la participation de parties prenantes (publiques/privées) pertinentes dans divers secteurs,
- l'adaptation et l'application des pratiques d'apprentissage aux nouvelles populations cibles,
- des conférences, des séminaires, des ateliers et des réunions avec des responsables politiques et des décideurs,
- l'évaluation, le partage et la validation de bonnes pratiques et d'expériences d'apprentissage,
- des formations et d'autres activités de renforcement des capacités (par exemple pour les enseignants, les autorités locales, le personnel pénitentiaire, etc.),

- des approches de soutien et des actions de sensibilisation par des jeunes pour d'autres jeunes, ainsi que des activités portant sur des personnes de référence,
- des activités de sensibilisation et de diffusion ciblées, comprenant du matériel d'information et des stratégies de communication efficaces,
- des recommandations opérationnelles ou politiques dans le domaine de l'enseignement et de la formation qui soient adaptées aux objectifs de la recommandation du Conseil relative à la promotion de valeurs communes, à l'éducation inclusive et à la dimension européenne de l'enseignement et de la déclaration de Paris,
- des approches de soutien et des actions de sensibilisation ciblant les groupes défavorisés et les migrants et réfugiés nouvellement arrivés.

Les projets relevant du lot 2 — Éducation des adultes doivent entraîner des résultats concrets tels que:

- la création de nouveaux réseaux de prestataires d'éducation des adultes, qui renforcent leur impact au niveau local et coopèrent efficacement au niveau européen,
- une coopération plus efficace et suivie d'effets des réseaux existants de prestataires d'éducation des adultes à l'échelle européenne.

Exemples d'activités

Les activités visant à atteindre les résultats escomptés énumérés ci-dessus pourraient inclure:

- l'établissement de contacts, notamment avec d'autres groupes et réseaux de parties prenantes, afin de surmonter la nature fragmentée de l'éducation et de la formation des adultes,
- le pilotage, l'évaluation, la validation et le partage de bonnes pratiques en matière de renforcement des capacités dans le domaine de l'éducation des adultes,
- l'adaptation et l'application de pratiques de renforcement des capacités à de nouvelles situations, organisations ou régions,
- la formation et d'autres activités de renforcement des capacités (par exemple, pour le personnel des autorités locales ou régionales, le personnel des organisations de la société civile, les associations, etc.),
- l'élaboration et la mise en œuvre des structures juridiques et financières nécessaires pour instaurer une coopération viable à long terme au sein du réseau,
- l'élaboration de recommandations opérationnelles ou politiques, fondées sur des données probantes, qui soient utiles à l'éducation des adultes au niveau national ou européen.

4. Budget disponible

Le budget total disponible pour le cofinancement des projets au titre du présent appel s'élève à 20 000 000 EUR, répartis comme suit:

— Lot 1 — Éducation et formation générales	14 000 000 EUR
— Lot 2 — Éducation des adultes	6 000 000 EUR

La contribution financière de l'Union ne peut excéder 80 % des coûts totaux éligibles des projets.

La subvention maximale par projet s'élèvera à:

- 400 000 EUR pour les projets de 24 mois,
- 500 000 EUR pour les projets de 36 mois.

L'Agence se réserve le droit de ne pas distribuer tous les fonds disponibles.

5. Critères d'attribution

Les propositions éligibles concernant les deux lots feront l'objet d'une évaluation au regard des critères suivants:

- 1) pertinence du projet (30 %);
- 2) qualité de la conception du projet et de sa mise en œuvre (20 %);
- 3) qualité du partenariat et des modalités de coopération (20 %);
- 4) lot 1: impact, diffusion et pérennité (30 %); lot 2: impact et pérennité (30 %).

6. Procédure de soumission et délai

Le délai de soumission est fixé au **25 février 2020 — 17 heures** (heure de Bruxelles).

Les candidats sont invités à lire attentivement toutes les informations relatives à l'appel à propositions EACEA/34/2019 et à la procédure de soumission, et à utiliser les documents obligatoires, disponibles à l'adresse suivante:

https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding_fr (référence de l'appel EACEA/34/2019).

La candidature et ses annexes doivent être soumises en ligne, en utilisant le formulaire électronique spécifique.

7. Informations sur l'appel à propositions

Toutes les informations sur l'appel **EACEA/34/2019** sont disponibles sur le site web ci-après:

https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding_fr (référence de l'appel EACEA/34/2019).

Courriel: EACEA-Policy-Support@ec.europa.eu

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis aux opérateurs économiques

Nouveau cycle de demandes de suspension des droits autonomes du tarif douanier commun sur certains produits industriels et agricoles

(2019/C 358/04)

Les opérateurs économiques sont informés que la Commission a reçu des demandes conformément aux modalités administratives prévues dans la communication de la Commission concernant les suspensions et contingents tarifaires autonomes (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ pour le cycle de juillet 2020.

La liste des produits faisant l'objet d'une demande de suspension de droits est disponible dès à présent sur le site web thématique de la Commission (Europa) relatif à l'union douanière ⁽²⁾.

Les opérateurs économiques sont par ailleurs informés que la date limite à laquelle les objections aux nouvelles demandes doivent parvenir à la Commission, par l'intermédiaire des administrations nationales, est le 19 décembre 2019. C'est également à cette date que se tiendra la deuxième réunion du groupe «Économie tarifaire».

Il est recommandé aux opérateurs intéressés de consulter régulièrement la liste afin de se tenir informés du statut des demandes.

Pour en savoir plus sur la procédure de suspension tarifaire autonome, consulter le site web Europa:

https://ec.europa.eu/taxation_customs/business/calculation-customs-duties/what-is-common-customs-tariff/suspensions_fr

⁽¹⁾ JO C 363 du 13.12.2011, p. 6.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=fr

Notification préalable d'une concentration

[Affaire M.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)]

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2019/C 358/05)

1. Le 14 octobre 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- BNP Paribas SA («BNP Paribas»; France),
- Certains actifs des activités de Deutsche Bank dans les domaines du financement («*prime finance*») et des opérations électroniques («*electronic equities*») («Deutsche Bank Target Business», Allemagne).

BNP Paribas acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de Deutsche Bank Target Business.

La concentration est réalisée par achat d'actifs.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- BNP Paribas: groupe bancaire international présent dans le secteur de la banque de détail, de la gestion d'actifs, de la banque d'affaires et de la banque d'investissement, y compris les services de financement («*prime finance*») et d'exécution d'opérations électroniques («*electronic equities*»),
- Deutsche Bank Target Business: services de financement («*prime finance*») et d'exécution d'opérations électroniques («*electronic equities*»)

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) n° 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.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)

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
Greffé 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.9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2019/C 358/06)

1. Le 15 octobre 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Warburg Pincus LLC («Warburg Pincus», États-Unis),
- Caisse de dépôt et placement du Québec («CDPQ», Canada),
- Allied Universal Topco LLC («Allied Universal», États-Unis).

Warburg Pincus et CDPQ acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble d'Allied Universal.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Warburg Pincus: société de capital-investissement exerçant des activités dans différents secteurs à l'échelle mondiale,
- CDPQ: investisseur institutionnel à long terme canadien gérant des fonds essentiellement pour des plans publics et parapublics de retraite et d'assurance,
- Allied Universal: société de gestion de services et d'installations de sécurité proposant des solutions de sécurité intégrées, des services de nettoyage et de maintenance, des services de conseil en matière de risques, ainsi que des solutions concernant des effectifs temporaires et permanents, principalement aux États-Unis, mais également, dans une moindre mesure, dans d'autres pays, dont le Royaume-Uni.

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) n° 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. 9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal

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
Greffé 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.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2019/C 358/07)

1. Le 15 octobre 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. («CVC», Luxembourg),
- Robert Bosch Packaging Technology GmbH («Robert Bosch», Allemagne).

CVC acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de Robert Bosch.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- CVC: gestion de fonds et de plateformes d'investissements,
- Robert Bosch: fourniture de technologies de transformation et de conditionnement, approvisionnement de clients des secteurs alimentaire et pharmaceutique en équipements et services de conditionnement utilisant des technologies avancées.

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) n° 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.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology

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
Greffes 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.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2019/C 358/08)

1. Le 15 octobre 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Saudi Aramco Development Company («SADCO», Arabie saoudite), filiale à 100 % de Saudi Arabian Oil Company («Saudi Aramco», Arabie saoudite),
- Korea Shipbuilding & Offshore Engineering Co., Ltd («KSOE», Corée du Sud),
- une entreprise commune nouvellement créée.

SADCO et KSOE 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 d'une entreprise commune nouvellement créée.

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

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- SADCO: exploration, production et commercialisation de pétrole brut, ainsi que production et commercialisation de produits raffinés et de produits pétrochimiques,
- KSOE: systèmes intégrés et solutions pour la propulsion du transport maritime et technologies et services pour l'industrie offshore,
- entreprise commune nouvellement créée: construction et exploitation d'un site de production de moteurs et de pompes marines en Arabie saoudite.

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) n° 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.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV

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
Greffé 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.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

(2019/C 358/09)

La Commission européenne a approuvé cette modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données DOOR de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA»

N° UE: PDO-ES-0785-AM01 — 17.1.2019

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s)

«Aceituna Aloreña de Málaga»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

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

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

Olive de table aromatisée obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europea*, L.) de la variété *aloreña*, sain et cueilli à l'état de maturité approprié avant la véraison, adoucie en saumure par fermentation naturelle et aromatisée au thym, au fenouil, à l'ail et au piment ou aux extraits de ces plantes dans une proportion variant de 1 à 3 %. Ce procédé repose sur des coutumes ancestrales transmises de père en fils au fil des générations.

Dans ses trois modes de préparation, verte fraîche, traditionnelle et confite en saumure, l'«Aceituna Aloreña de Málaga» possède des caractéristiques communes dues exclusivement à la variété et au mode de préparation dans l'aire d'origine de production et de transformation:

- a) les olives sont confites en saumure. Vu leur faible teneur en oleuropéine, ces olives ne nécessitent aucun traitement à la soude caustique pour être désamérisées. Ce sont donc des olives non traitées à la soude caustique mais uniquement adoucies à l'eau et au sel et aromatisées au thym, au fenouil, à l'ail et au piment. Il s'agit d'olives au naturel plus ou moins fermentées;
- b) le noyau flottant se détache facilement de la pulpe, qualité très appréciée dans le cas des olives de table;
- c) en ce qui concerne l'intérieur du produit, il convient de souligner la note remarquable que les panels de dégustation accordent à son rapport pulpe/noyau, à son homogénéité et à sa texture croquante, ainsi qu'à la fermeté de sa chair;

(¹) JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

- d) comme il s'agit d'un produit non traité avec une lessive alcaline, celui-ci se distingue par la présence de la peau et par son caractère fibreux;
- e) en ce qui concerne le rapport odeur/saveur, il faut souligner les résultats positifs des différents tests organoleptiques effectués par des panels de dégustation, qui apprécient ses assaisonnements et soulignent en particulier des qualités telles que l'arôme, l'équilibre en sel adéquat pour son trait d'amertume (également caractéristique de la préparation sans traitement alcalin), etc. Le degré d'amertume des olives varie en fonction de leur niveau de fermentation: ainsi, les olives vertes fraîches seront en général plus amères que les olives à la fermentation complète.

Le processus de transformation de l'«Aceituna Aloreña de Málaga» conduit à la fabrication de trois produits qui se distinguent par la forme et le processus évolutif de la fermentation des olives:

1. «Aceituna Aloreña de Málaga» verte fraîche

Ces olives sont directement mises dans des fûts en lieu frais, où elles séjourneront tant que les caractéristiques organoleptiques de cette préparation ne s'altèrent pas, ou en chambre frigorifique, où elles sont conservées à une température maximale de 15 °C et peuvent être maintenues dans ces conditions tant que les caractéristiques organoleptiques de ce mode de préparation ne s'altèrent pas. Après avoir été fendues, les olives doivent séjourner au moins trois jours dans la saumure avant d'être conditionnées.

Caractéristiques organoleptiques

Les olives vertes fraîches se caractérisent par leur coloration vert clair et leur odeur très agréable de fruit vert et d'herbe qui suggère leur fraîcheur et une cueillette récente. On note également la présence des condiments caractéristiques de leur élaboration. De texture ferme et croquante, elles présentent une bonne séparation de la pulpe et du noyau, ainsi que des résidus de peau après avoir été mastiquées. Comme saveurs essentielles, il convient de citer la note amère caractéristique ainsi qu'une note salée occasionnelle suivant les spécificités de l'assaisonnement. Comme sensations trigéminales, on distingue l'astringence et le piquant.

2. «Aceituna Aloreña de Málaga» traditionnelle

Après les opérations de réception et de classification, ces olives sont placées dans des fûts installés dans des locaux non climatisés, où elles séjournent au moins 20 jours avant leur conditionnement et leur mise à la consommation. Elles pourront être maintenues dans ces conditions tant que les caractéristiques organoleptiques de ce mode de préparation ne s'altèrent pas.

Caractéristiques organoleptiques

L'olive aromatisée selon la méthode traditionnelle présente une coloration vert-jaune paille, d'un vert moins intense que celui des olives fraîches. Son odeur est celle du fruit frais et des aromates utilisés pour son assaisonnement, sans la perception des notes d'herbe fraîche spécifiques des olives vertes fraîches. Du point de vue de sa texture, il s'agit d'une olive moins ferme mais qui conserve ses propriétés pour ce qui est du croquant, de la bonne séparation de la pulpe et du noyau et de la présence de la peau. D'un goût légèrement amer, c'est une olive moins astringente et moins piquante que l'olive verte fraîche.

3. «Aceituna Aloreña de Málaga» confite

Une fois réceptionnée et lavée, l'olive est placée, non incisée, dans des fermenteurs où elle subit un processus de maturation d'au moins 90 jours avant son conditionnement. Elle pourra être maintenue dans ces conditions tant que les caractéristiques organoleptiques de ce mode de préparation ne s'altèrent pas.

Caractéristiques organoleptiques

L'olive confite se caractérise par sa couleur jaune-marron et une odeur de fruit mûr et d'herbe fraîche. On note également la présence des aromates et de notes lactiques, caractéristiques de son élaboration et du processus de fermentation. De texture moins ferme et croquante, elle présente une bonne séparation de la pulpe et du noyau, ainsi que des résidus de peau après mastication. De saveur acide, elle perd son amertume et laisse un goût piquant en bouche.

Les olives protégées par l'appellation d'origine «Aceituna Aloreña de Málaga» seront obligatoirement des olives de qualité extra ou supérieure:

Olives de qualité extra: appartiennent à cette catégorie les olives de la catégorie «extra» selon la définition de la norme de qualité de l'olive de table, d'un calibre compris entre 140 et 200.

Olives de qualité supérieure: appartiennent à cette catégorie les olives de la catégorie «I» selon la définition de la norme de qualité de l'olive de table, d'un calibre compris entre 140 et 260.

La méthode d'évaluation des caractéristiques organoleptiques est fondée sur la norme COI/OT/NC n° 1. Norme commerciale applicable aux olives de table et COI/OT/MO n° 1, 2008. Méthode d'analyse sensorielle des olives de table selon les travaux réalisés par le département de bromatologie et technologie des aliments de l'université de Cordoue et qui est reprise dans le manuel de qualité et de procédures de l'organisme de contrôle.

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*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée: production de la matière première, élaboration du produit et conditionnement final.

Cette opération est réalisée en fonction de l'arrivée des commandes. Les olives doivent séjourner au moins trois jours dans les fûts avant le conditionnement. Au moment de procéder au conditionnement, on ajoute aux olives les condiments typiques de la région. Le caractère périssable du produit, ses caractéristiques spécifiques et son mode d'élaboration exigent que le conditionnement ait lieu dans l'aire géographique de production et d'élaboration de l'AOP «Aceituna Aloreña de Málaga» afin d'obtenir et de préserver les caractéristiques organoleptiques des olives *aloreñas* jusqu'à leur mise sur le marché.

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

Le conditionnement est effectué par catégories, conformément aux dispositions de la norme de qualité de l'olive de table. Ainsi, les olives protégées par l'appellation d'origine «Aceituna Aloreña de Málaga» seront obligatoirement des olives de qualité extra ou supérieure.

Afin d'allonger la période de commercialisation, le produit peut être soumis à certains traitements, comme la pasteurisation ou le conditionnement sous vide sous atmosphère modifiée, pour autant que le produit final conserve ses caractéristiques organoleptiques et physiques d'origine.

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

La mention «Denominación de Origen "Aceituna Aloreña de Málaga"» doit obligatoirement figurer sur les étiquettes. Les emballages seront pourvus de sceaux de garantie numérotés, délivrés par le Conseil régulateur.

Le type d'olives est précisé sur l'étiquetage: vertes fraîches, traditionnelles ou confites.

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

L'aire de production se situe dans le sud-est de la province de Málaga et englobe 19 communes au total: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís et Yunquera.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La région naturelle du Guadalhorce (Sierra de las Nieves et Valle del Guadalhorce) s'inscrit dans la zone des Cordillères bétiques. Au sein de ce système, la vallée du Guadalhorce se présente comme un ensemble de montagnes plus ou moins hautes. Du fait de cette répartition montagneuse, l'aire de production est parfaitement définie et demeure ouverte uniquement au niveau de l'embouchure du Guadalhorce.

Le climat de la région est hybride, entre le climat continental et le climat du bassin méditerranéen, ce qui donne lieu à un microclimat très particulier permettant le développement d'un large éventail de cultures allant des produits typiques des zones tropicales, comme l'avocat, aux cultures céréalières des zones de plaine. Dans cet environnement, l'olivier se situe essentiellement dans les zones non irriguées des versants montagneux entourant la vallée, ce qui, allié à la douceur du climat, influe de manière décisive sur les caractéristiques finales du produit, la date de la récolte, le port de l'arbre, etc.

Par ailleurs, le relief est très accidenté et les oliviers se situent sur les versants qui entourent la vallée du Guadalhorce, parfaitement délimitée par un ensemble montagneux qui la cerne et la délimite. En d'autres termes, ils se situent sur des terrains marginaux et pauvres. Il ne s'agit donc pas d'oliveraies à forte productivité mais au contraire d'oliveraies à faible rendement, qui produisent toutefois des fruits d'une qualité inégalable.

Parmi les techniques de culture et de traitement de l'olivier dans la région de la vallée du Guadalhorce, la taille est celle qui influe le plus sur les caractéristiques finales du produit. Dans la région, cette technique se caractérise par sa sévérité et par la structure finale de l'arbre. Cette taille intervient principalement sur les branches les plus jeunes; elle n'élimine pas les branches principales de l'arbre, qui ont une structure de type gobelet et sur lesquelles elle laisse une végétation très claire, mais élimine une grande partie des branches secondaires. Cela confère à l'arbre une structure très particulière, de forme sphérique.

Le processus de préparation comprend les différents traitements auxquels les olives sont soumises pour être désamérisées et aromatisées. Ce procédé repose sur des coutumes ancestrales transmises de père en fils au fil des générations et il est pratiquement le même qu'autrefois, ce qui en fait un mode de préparation très caractéristique et particulier de la zone d'origine du produit.

5.2. Spécificité du produit

1. La teneur en oleuropéines. L'oleuropéine est le polyphénol qui confère à l'olive sa saveur amère. Dans l'«Aceituna Aloreña de Málaga», la teneur avoisine 103 mg/kg, raison pour laquelle les olives ne peuvent être désamérisées qu'au moyen d'un traitement à la saumure. Les olives perdent leur amertume après avoir séjourné environ 48 heures dans l'eau salée.
2. L'olive possède un noyau flottant qui se détache très facilement de la pulpe. La méthode traditionnelle dans la région afin de déterminer le meilleur moment pour procéder à la cueillette consiste à couper l'olive transversalement; si le noyau se détache facilement de la pulpe, cela indique que le moment est venu de procéder à la récolte. Cette qualité est une caractéristique très recherchée dans les olives de table et que peu d'entre elles possèdent.
3. Le ratio pulpe/noyau compte parmi les plus élevés des olives de table avec un minimum de 3:1 entre la pulpe et le noyau.
4. L'«Aceituna Aloreña de Málaga» est d'un calibre compris entre 140 et 260, ce qui correspond à la catégorie «extra» selon le point 3.2.1 Classification qualitative de la norme COI/OT/NC n° 1. Ce paramètre est traditionnellement très apprécié par les producteurs et les consommateurs, au point de donner lieu à des pratiques culturelles particulières.
5. Description organoleptique des différents types d'«Aceituna Aloreña de Málaga»

5.1. Verte fraîche

Les olives vertes fraîches se caractérisent par leur coloration vert clair et leur odeur très agréable de fruit vert et d'herbe qui suggère leur fraîcheur et une cueillette récente. On note également la présence des condiments caractéristiques de leur élaboration. De texture ferme et croquante, elles présentent une bonne séparation de la pulpe et du noyau, ainsi que des résidus de peau après avoir été mastiquées. Comme saveurs essentielles, il convient de citer la note amère caractéristique ainsi qu'une note salée occasionnelle suivant les spécificités de l'assaisonnement. Comme sensations trigéminales, on distingue l'astringence et le piquant.

5.2. Traditionnelle

L'olive aromatisée selon la recette traditionnelle présente une coloration vert-jaune paille, d'un vert moins intense que celui des olives fraîches. Son odeur est celle du fruit frais et des aromates utilisés pour son assaisonnement, sans la perception des notes d'herbe fraîche spécifiques des olives vertes fraîches. Du point de vue de sa texture, il s'agit d'une olive moins ferme mais qui conserve ses propriétés pour ce qui est du croquant, de la bonne séparation de la pulpe et du noyau et de la présence de la peau. D'un goût légèrement amer, c'est une olive moins astringente et moins piquante que l'olive verte fraîche.

5.3. Confite

L'olive confite se caractérise par sa couleur jaune-marron et une odeur de fruit mûr et d'herbe fraîche. On note également la présence des aromates et de notes lactiques, caractéristiques de son élaboration et du processus de fermentation. De texture moins ferme et croquante, elle présente une bonne séparation de la pulpe et du noyau, ainsi que des résidus de peau après mastication. De saveur acide, elle perd son amertume et laisse un goût piquant en bouche.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Comme il a été souligné plus haut, l'olivier est un arbre très sensible aux conditions environnementales dans lesquelles il est cultivé et aux traitements auxquels il est soumis. L'olivier s'adapte très facilement aux conditions du milieu. À cet égard, il convient de souligner que l'aire de production de l'olivier «aloreño» est parfaitement délimitée par une chaîne de montagnes qui détermine ses caractéristiques climatologiques, pédologiques et orographiques spéciales, ce qui, combiné au savoir-faire des habitants de la région, a donné naissance à un produit clairement différenciable des autres olives de table disponibles sur le marché.

La teneur en oleuropéine de l'«Aceituna Aloreña de Málaga» est l'un des éléments qui a le plus influé sur le mode de préparation et d'élaboration de ce type d'olive. Du fait de leur faible teneur en ce polyphénol, les olives peuvent être désamérisées en quelques jours grâce à un simple traitement à la saumure. Cette rapidité est également due au fait que les olives sont incisées, ce qui permet à la saumure de pénétrer plus facilement à l'intérieur du fruit afin d'éliminer ce composant qui confère à l'olive sa saveur amère.

Le traitement à la saumure de l'«Aceituna Aloreña de Málaga» détermine la texture fibreuse et croquante du produit, car le fait de ne pas recourir à la soude caustique permet aux olives de conserver la texture fibreuse du fruit frais. Cette texture fibreuse est également due au type de sol sur lequel sont implantées les oliveraies, situées normalement dans des zones de montagne sur des terrains marginaux.

La facilité avec laquelle le noyau se détache (dans la région, on parle de «noyau flottant») a influé de façon décisive sur le mode de préparation de l'«Aceituna Aloreña de Málaga». Cette caractéristique permet aux olives d'être préparées fendues, le noyau restant libre à l'intérieur de la pulpe. Pour déterminer le moment optimal de la récolte, dans la région, l'olive était traditionnellement découpée par le milieu et, si les deux parties se séparaient facilement, cela indiquait que le moment était venu de procéder à la récolte.

La saveur et l'arôme propres de l'«Aceituna Aloreña de Málaga» sont aussi intimement liés à son mode de préparation, comme facteur humain spécifique de son origine, vu le respect des coutumes ancestrales transmises de père en fils au fil des générations, en utilisant les «assaisonnements typiques», mélange de plantes aromatiques typique des olives aromatisées de cette aire géographique (thym, fenouil, piment et ail) qui historiquement ont été cultivées ou cueillies dans ces régions, même si elles peuvent provenir également d'autres régions.

Le calibre de l'«Aceituna Aloreña de Málaga» est une autre caractéristique très appréciée de ce produit. Pour obtenir ces dimensions, les agriculteurs doivent respecter les techniques de taille typiques de la zone qui se distinguent par leur sévérité et leur forme circulaire et claire. Ces techniques de culture influent également sur le rapport noyau/pulpe, jugé excellent lors des tests de dégustation.

Référence à la publication du cahier des charges

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

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

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Aceituna_Alore%C3%B1a_modificado.pdf

ou bien directement à partir de la page d'accueil du site web de la Consejería de Agricultura, PESCA y Desarrollo Rural

(<http://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>), et en suivant le chemin «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos» (un lien vers le cahier des charges se trouve sous le nom de l'appellation de qualité).

RECTIFICATIFS

Rectificatif au rapport annuel 2018*(«Journal officiel de l'Union européenne» C 350 du 16 octobre 2019)*

(2019/C 358/10)

Sur la page de couverture et page 3:

au lieu de: **«Rapport annuel 2018»,**

lire: **«MÉDIATEUR EUROPÉEN**

Rapport annuel 2018».

**Rectificatif à la recommandation du Conseil du 10 octobre 2019 concernant la nomination d'un
membre du directoire de la Banque centrale européenne**

(«Journal officiel de l'Union européenne» C 351 du 17 octobre 2019)

(2019/C 358/11)

Page 1, lieu et date d'adoption:

au lieu de: «Fait à Bruxelles, le 10 octobre 2019.»,

lire: «Fait à Luxembourg, le 10 octobre 2019.»

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR