

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# C 265



Édition  
de langue française

## Communications et informations

53<sup>e</sup> année  
30 septembre 2010

Numéro d'information      Sommaire      Page

### II *Communications*

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

#### **Commission européenne**

2010/C 265/01	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection <sup>(1)</sup> .....	1
2010/C 265/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5886 — Emerson Electric/Chloride Group) <sup>(1)</sup> .....	3

### IV *Informations*

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

#### **Commission européenne**

2010/C 265/03	Taux de change de l'euro .....	4
2010/C 265/04	Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 27 États membres, en vigueur à compter du 1 <sup>er</sup> octobre 2010 [Publié conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)] .....	5

# FR

Prix:  
3 EUR

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

(suite au verso)

## INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

**Autorité de surveillance AELE**

2010/C 265/05	Absence d'aide d'État au sens de l'article 61 de l'accord EEE .....	6
2010/C 265/06	Renseignements communiqués par les États membres de l'AELE sur les aides d'État accordées conformément à l'acte visé au point 1j) de l'annexe XV de l'accord EEE [règlement (CE) n° 800/2008 de la Commission déclarant certaines catégories d'aides compatibles avec le marché commun en application des articles 87 et 88 du traité (règlement général d'exemption par catégorie)] .....	7
2010/C 265/07	Absence d'aide d'État au sens de l'article 61 de l'accord EEE .....	8

## V Avis

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

**Commission européenne**

2010/C 265/08	Avis de concours généraux .....	9
---------------	---------------------------------	---

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

**Commission européenne**

2010/C 265/09	Avis d'ouverture d'une procédure antidumping concernant les importations de certains tubes et tuyaux sans soudure en acier inoxydable originaires de la République populaire de Chine .....	10
---------------	---	----

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

**Commission européenne**

2010/C 265/10	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5934 — Veolia Water UK and Veolia Voda/Subsidiaries of United Utilities Group) <sup>(1)</sup> .....	17
---------------	--	----



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

## II

(Communications)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

## Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE

## Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

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

(2010/C 265/01)

Date d'adoption de la décision	20.7.2010
Numéro de référence de l'aide d'État	N 197/10
État membre	Autriche
Région	Unterkärnten
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Individual Aid for the Remediation of the Contaminated Site in Unterkärnten (AT)
Base juridique	Umweltförderungsgesetz, BGBl. Nr. 185/1993, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 74/2008 Altlastensanierungsgesetz, BGBl. Nr. 299/1989, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 40/2008 Förderungsrichtlinien 2002 für die Altlastensanierung oder -sicherung Förderungsrichtlinien 2008 für die Altlastensanierung oder -sicherung
Type de la mesure	Aide individuelle
Objectif	Protection de l'environnement
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Montant global de l'aide prévue: 29 Mio EUR
Intensité	100 %
Durée	1.1.2010-31.12.2021
Secteurs économiques	Industrie chimique et pharmaceutique
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Stubenbastei 5 1010 Wien ÖSTERREICH
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fr.htm)

---

Date d'adoption de la décision	27.8.2010
Numéro de référence de l'aide d'État	N 337/10
État membre	Italie
Région	Piemonte
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Incentivazione alla razionalizzazione dei consumi energetici e alla produzione/utilizzo di energia da fonti rinnovabili nel patrimonio immobiliare delle istituzioni pubbliche. Intervento Smat SpA
Base juridique	Deliberazione della Giunta regionale 1° marzo 2010 n. 22-13416
Type de la mesure	Aide individuelle
Objectif	Protection de l'environnement
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Montant global de l'aide prévue: 0,6 Mio EUR
Intensité	60 %
Durée	—
Secteurs économiques	Electricité, gaz et eau
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Regione Piemonte Piazza Castello 165 10121 Torino TO ITALIA
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fr.htm)

---

**Non-opposition à une concentration notifiée**  
**(Affaire COMP/M.5886 — Emerson Electric/Chloride Group)**

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

(2010/C 265/02)

Le 24 août 2010, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
  - sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32010M5886.
-

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

29 septembre 2010

(2010/C 265/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3611	AUD	dollar australien	1,3999
JPY	yen japonais	113,85	CAD	dollar canadien	1,3978
DKK	couronne danoise	7,4517	HKD	dollar de Hong Kong	10,5607
GBP	livre sterling	0,86180	NZD	dollar néo-zélandais	1,8388
SEK	couronne suédoise	9,1545	SGD	dollar de Singapour	1,7914
CHF	franc suisse	1,3295	KRW	won sud-coréen	1 551,99
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	9,4699
NOK	couronne norvégienne	7,9670	CNY	yuan ren-min-bi chinois	9,1014
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,2965
CZK	couronne tchèque	24,570	IDR	rupiah indonésien	12 151,22
EEK	couronne estonienne	15,6466	MYR	ringgit malais	4,1990
HUF	forint hongrois	276,15	PHP	peso philippin	59,752
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	41,3725
LVL	lats letton	0,7092	THB	baht thaïlandais	41,459
PLN	zloty polonais	3,9743	BRL	real brésilien	2,3247
RON	leu roumain	4,2750	MXN	peso mexicain	16,9450
TRY	lire turque	1,9817	INR	roupie indienne	61,1500

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

**Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 27 États membres, en vigueur à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2010**

[Publié conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)]

(2010/C 265/04)

Taux de base calculés conformément à la communication de la Commission relative à la révision de la méthode de calcul des taux de référence et d'actualisation (JO C 14 du 19.1.2008, p. 6). En fonction de son utilisation, le taux de référence devra encore être calculé en majorant ce taux de base d'une marge adéquate, arrêtée dans la communication. Le taux d'actualisation sera quant à lui calculé en ajoutant 100 points de base au taux de base. Le règlement (CE) n° 271/2008 de la Commission du 30 janvier 2008 modifiant le règlement d'application (CE) n° 794/2004 établit que, sauf dispositions contraires prévues par une décision spécifique, le taux d'intérêt applicable à la récupération des aides d'État sera lui aussi calculé en majorant le taux de base de 100 points de base.

Les taux modifiés sont indiqués en gras.

Tableau précédent publié au JO C 220 du 14.8.2010, p. 4.

Du	Au	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.10.2010	...	1,24	1,24	4,15	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	<b>1,38</b>	1,24	1,24	1,35
1.9.2010	30.9.2010	1,24	1,24	<b>4,15</b>	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,18	1,24	1,24	1,35
1.8.2010	31.8.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	<b>1,18</b>	1,24	1,24	1,35
1.7.2010	31.7.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	<b>2,27</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	<b>2,85</b>	1,24	<b>3,99</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	<b>1,35</b>
1.6.2010	30.6.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	<b>3,45</b>	1,24	<b>4,72</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.5.2010	31.5.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	<b>2,03</b>	1,24	1,88	<b>2,77</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	<b>4,46</b>	1,24	<b>6,47</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	<b>7,82</b>	1,02	1,24	1,24	1,16
1.4.2010	30.4.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	<b>3,47</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	<b>5,97</b>	1,24	1,24	<b>5,90</b>	1,24	<b>8,97</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.3.2010	31.3.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	<b>4,73</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	<b>7,17</b>	1,24	<b>11,76</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.1.2010	28.2.2010	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>4,92</b>	<b>1,24</b>	<b>2,39</b>	<b>1,24</b>	<b>1,88</b>	<b>6,94</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>7,03</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>8,70</b>	<b>1,24</b>	<b>15,11</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>4,49</b>	<b>1,24</b>	<b>9,92</b>	<b>1,02</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>1,16</b>

## INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

## AUTORITÉ DE SURVEILLANCE AELE

## Absence d'aide d'État au sens de l'article 61 de l'accord EEE

(2010/C 265/05)

L'Autorité de surveillance AELE ne soulève aucune objection à l'égard de l'aide d'État suivante:

<b>Date d'adoption de la décision:</b>	24 février 2010
<b>Affaire n°:</b>	67099
<b>État de l'AELE:</b>	Norvège
<b>Titre (et/ou nom du bénéficiaire):</b>	aides à la formation octroyées par Innovation Norway aux entreprises roumaines SC Promex SA et SC 24 Januarie SA
<b>Base juridique:</b>	accord sous forme d'échange de lettres du 25 juillet 2007 entre la Communauté européenne et le Royaume de Norvège concernant un programme de coopération pour la croissance économique et le développement durable en Roumanie
<b>Type de mesure:</b>	aides à la formation
<b>Forme d'aide:</b>	subventions
<b>Budget:</b>	247,051 EUR
<b>Intensité:</b>	24 %
<b>Durée:</b>	jusqu'au 30 avril 2011
<b>Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi:</b>	Innovation Norway Akersgata 13 PO Box 448 0104 Oslo NORWAY

Le texte de la décision dans la ou les langues faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site internet de l'Autorité de surveillance AELE à l'adresse suivante:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/>

---

**Renseignements communiqués par les États membres de l'AELE sur les aides d'État accordées conformément à l'acte visé au point 1j) de l'annexe XV de l'accord EEE [règlement (CE) n° 800/2008 de la Commission déclarant certaines catégories d'aides compatibles avec le marché commun en application des articles 87 et 88 du traité (règlement général d'exemption par catégorie)]**

(2010/C 265/06)

PARTIE I

Aide n°	GBER 18/2009/TRA	
État de l'AELE	Norvège	
Autorité octroyant l'aide	Nom	Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
	Adresse	Postboks 8007 Dep. 0030 Oslo NORWAY
	Site internet	<a href="http://www.regjeringen.no/">http://www.regjeringen.no/</a>
Intitulé du régime d'aides	Mesures concernant les forêts, l'énergie et le changement climatique	
Base juridique nationale (référence à la publication officielle nationale concernée)	Budget national: St. Prp. 1 (2008-2009) St. Prp. 37 (2008-2009)	
Lien internet vers le texte intégral du régime d'aides	<a href="http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Bioenergiprogrammet/">http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Bioenergiprogrammet/</a>	
Type de mesure	Régime d'aides	X
Durée	Régime d'aides	Du 1.5.2009 au 1.1.2014
Secteur(s) économique(s) concerné(s)	Tous les secteurs économiques admissibles au bénéfice de l'aide	X
Type de bénéficiaire	PME	X
	Grandes entreprises	X
Budget	Montant annuel total du budget prévu au titre du régime	2 Mio NOK
Instrument d'aide (article 5)	Subvention	X

PARTIE II

Objectifs généraux (liste)	Objectifs (liste)	Intensité maximale de l'aide en % ou montant maximal de l'aide en NOK
Aides à la formation (articles 38-39)	Formation spécifique (article 38, paragraphe 1)	25 %
	Formation générale (article 38, paragraphe 2)	60 %

**Absence d'aide d'État au sens de l'article 61 de l'accord EEE**

(2010/C 265/07)

L'autorité de surveillance AELE ne soulève aucune objection à l'égard de l'aide d'État suivante:

<b>Date d'adoption:</b>	10 mars 2010
<b>Affaire n°:</b>	67806
<b>Décision n°:</b>	75/10/COL
<b>État de l'AELE:</b>	Norvège
<b>Base juridique:</b>	proposition n° 1 du Parlement (2009-2010)
<b>Objectif:</b>	augmenter l'approvisionnement en chaleur et énergie renouvelables. Contribuer aux économies d'énergie
<b>Forme de l'aide:</b>	subventions
<b>Budget:</b>	environ 2,8 milliards de NOK
<b>Durée:</b>	jusqu'à la fin de 2010
<b>Secteurs économiques:</b>	énergie, électricité
<b>Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi:</b>	Enova SF Professor Brochsgt. 2 7030 Trondheim NORWAY

Le texte de la décision dans la ou les langues faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site internet de l'autorité de surveillance AELE à l'adresse suivante:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/>

---

## V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

## AVIS DE CONCOURS GÉNÉRAUX

(2010/C 265/08)

La Commission européenne organise les concours généraux suivants:

- COM/AD/01/10 — Administrateurs Recherche (AD 6) dans les domaines de la chimie, de la biologie et des sciences de la santé
- COM/AD/02/10 — Administrateurs Recherche (AD 7) dans les domaines de la chimie, de la biologie et des sciences de la santé
- COM/AD/03/10 — Administrateurs Recherche (AD 6) dans le domaine de la physique
- COM/AD/04/10 — Administrateurs Recherche (AD 7) dans le domaine de la physique
- COM/AD/05/10 — Administrateurs Recherche (AD 6) dans le domaine de la mécanique des structures
- COM/AD/06/10 — Administrateurs Recherche (AD 7) dans le domaine de la mécanique des structures
- COM/AD/07/10 — Administrateurs Recherche (AD 6) dans le domaine de l'analyse quantitative des politiques
- COM/AD/08/10 — Administrateurs Recherche (AD 7) dans le domaine de l'analyse quantitative des politiques
- COM/AD/09/10 — Administrateurs Recherche (AD 6) dans le domaine des sciences géographiques et de l'espace
- COM/AD/10/10 — Administrateurs Recherche (AD 7) dans le domaine des sciences géographiques et de l'espace
- COM/AD/11/10 — Administrateurs Recherche (AD 6) dans le domaine des sciences de l'environnement
- COM/AD/12/10 — Administrateurs Recherche (AD 7) dans le domaine des sciences de l'environnement
- COM/AD/13/10 — Administrateurs Recherche (AD 6) dans le domaine des sciences de l'énergie
- COM/AD/14/10 — Administrateurs Recherche (AD 7) dans le domaine des sciences de l'énergie
- COM/AD/15/10 — Administrateurs Recherche (AD 6) dans le domaine des technologies de l'information et de la communication
- COM/AD/16/10 — Administrateurs Recherche (AD 7) dans le domaine des technologies de l'information et de la communication

L'avis de concours est publié au Journal officiel C 265 A du 30 septembre 2010.

Des informations complémentaires sont disponibles sur le site de l'EPSO à l'adresse suivante: <http://eu-careers.eu>

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

### COMMISSION EUROPÉENNE

#### Avis d'ouverture d'une procédure antidumping concernant les importations de certains tubes et tuyaux sans soudure en acier inoxydable originaires de la République populaire de Chine

(2010/C 265/09)

La Commission européenne (ci-après «la Commission») a été saisie d'une plainte au titre de l'article 5 du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne <sup>(1)</sup> (ci-après «le règlement de base»), selon laquelle les importations de certains tubes et tuyaux sans soudure en acier inoxydable originaires de la République populaire de Chine feraient l'objet de pratiques de dumping et causeraient ainsi un préjudice important à l'industrie de l'Union.

#### 1. Plainte

La plainte a été déposée le 16 août 2010 par le comité de défense de l'industrie des tubes sans soudure en acier inoxydable de l'Union européenne (ci-après «le plaignant»), au nom de producteurs représentant une proportion majeure, en l'espèce plus de 50 %, de la production communautaire totale de certains tubes et tuyaux sans soudure en acier inoxydable.

#### 2. Produit soumis à l'enquête

L'enquête porte sur certains tubes et tuyaux sans soudure en acier inoxydable, autres que munis d'accessoires, pour la conduite de gaz ou de liquides, destinés à des avions civils, relevant actuellement des codes NC 7304 11 00, 7304 22 00, 7304 24 00, ex 7304 41 00, 7304 49 10, ex 7304 49 93, ex 7304 49 95, ex 7304 49 99 et ex 7304 90 00.

#### 3. Allégation de dumping <sup>(2)</sup>

Le produit présumé faire l'objet d'un dumping est le produit soumis à l'enquête, originaire de la République populaire de Chine (ci-après «le pays concerné»), relevant actuellement des

codes NC 7304 11 00, 7304 22 00, 7304 24 00, ex 7304 41 00, 7304 49 10, ex 7304 49 93, ex 7304 49 95, ex 7304 49 99 et ex 7304 90 00. Ces codes NC sont donnés à titre purement indicatif.

Puisque, compte tenu des dispositions de l'article 2, paragraphe 7, du règlement de base, la République populaire de Chine est considérée comme n'ayant pas une économie de marché, le plaignant a établi la valeur normale pour les importations en provenance de la République populaire de Chine sur la base du prix dans un pays tiers à économie de marché, en l'occurrence les États-Unis d'Amérique. L'allégation de dumping repose sur une comparaison entre la valeur normale ainsi établie et les prix à l'exportation (au niveau départ usine) du produit soumis à l'enquête lorsqu'il est vendu à l'exportation à destination de l'Union.

Sur cette base, les marges de dumping calculées sont importantes pour le pays exportateur concerné.

#### 4. Allégation de préjudice

Le plaignant a fourni des éléments de preuve attestant que les importations du produit soumis à l'enquête provenant du pays concerné ont augmenté globalement en chiffres absolus et en parts de marché.

Il ressort à première vue des éléments de preuve fournis par le plaignant que les volumes et les prix du produit importé soumis à l'enquête ont eu, entre autres conséquences, une incidence négative sur les quantités vendues, le niveau des prix facturés et la part de marché détenue par l'industrie de l'Union, ce qui a gravement affecté les performances globales de cette dernière.

#### 5. Procédure

Ayant conclu, après consultation du comité consultatif, que la plainte a été déposée par l'industrie de l'Union ou en son nom et qu'il existe des éléments de preuve suffisants pour justifier l'ouverture d'une procédure, la Commission ouvre une enquête, conformément à l'article 5 du règlement de base.

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

<sup>(2)</sup> Le dumping est la pratique consistant à vendre un produit à l'exportation (ci-après «le produit concerné») à un prix inférieur à sa «valeur normale». La valeur normale est habituellement considérée comme un prix comparable pour le produit «similaire» sur le marché intérieur du pays exportateur. Le terme «produit similaire» désigne un produit similaire à tous égards au produit concerné ou, en l'absence d'un tel produit, un produit qui lui ressemble fortement.

Cette enquête déterminera si le produit soumis à l'enquête originaire du pays concerné fait l'objet de pratiques de dumping et si ces dernières ont causé un préjudice à l'industrie de l'Union. Si les conclusions sont affirmatives, l'enquête examinera si l'institution de mesures ne serait pas contraire à l'intérêt de l'Union.

### 5.1. Procédure de détermination du dumping

Les producteurs-exportateurs<sup>(3)</sup> du produit soumis à l'enquête du pays concerné sont invités à participer à l'enquête de la Commission.

#### 5.1.1. Enquête auprès des producteurs-exportateurs

##### a) Échantillonnage

Étant donné le nombre potentiellement élevé de producteurs-exportateurs de la République populaire de Chine qui sont concernés par la procédure, et afin d'achever l'enquête dans les délais réglementaires, la Commission peut limiter les producteurs-exportateurs couverts par l'enquête à un nombre raisonnable en sélectionnant un échantillon (ce procédé est également appelé «échantillonnage»). L'échantillonnage sera effectué conformément à l'article 17 du règlement de base.

Afin de permettre à la Commission de décider si l'échantillonnage est nécessaire et, dans l'affirmative, de sélectionner un échantillon, tous les producteurs-exportateurs ou leurs représentants sont invités à se faire connaître de la Commission, et ce dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, sauf indication contraire, en fournissant à la Commission les informations suivantes sur leur(s) société(s):

- le nom, l'adresse, l'adresse de courrier électronique, les numéros de téléphone et de télécopieur ainsi que le nom d'une personne à contacter,
- le chiffre d'affaires, en monnaie nationale, et le volume, en tonnes, des ventes à l'exportation vers l'Union du produit soumis à l'enquête au cours de la période d'enquête comprise entre le 1<sup>er</sup> juillet 2009 et le 30 juin 2010, pour chacun des 27 États membres<sup>(4)</sup> pris séparément et au total,
- le chiffre d'affaires, en monnaie nationale, et le volume, en tonnes, des ventes du produit soumis à l'enquête sur le marché intérieur au cours de la période d'enquête, c'est-à-dire du 1<sup>er</sup> juillet 2009 au 30 juin 2010,

<sup>(3)</sup> Un producteur-exportateur est toute société du pays concerné qui produit et exporte le produit soumis à l'enquête sur le marché de l'Union, soit directement soit par l'intermédiaire d'un tiers, y compris toute société liée à celle-ci participant à la production, aux ventes intérieures ou aux exportations du produit concerné. Les exportateurs non producteurs ne peuvent normalement pas bénéficier d'un taux de droit individuel.

<sup>(4)</sup> Les 27 États membres de l'Union européenne sont l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, la Bulgarie, Chypre, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Italie, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, Malte, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République tchèque, la Roumanie, le Royaume-Uni, la Slovaquie, la Slovénie et la Suède.

— les activités précises de la société, au niveau mondial, en relation avec le produit soumis à l'enquête,

— les noms et les activités précises de toutes les sociétés liées<sup>(5)</sup> participant à la production et/ou à la vente (à l'exportation et/ou sur le marché intérieur) du produit soumis à l'enquête,

— toute autre information pertinente susceptible d'aider la Commission à déterminer la composition de l'échantillon.

Les producteurs-exportateurs doivent aussi indiquer si, au cas où ils ne seraient pas inclus dans l'échantillon, ils souhaiteraient recevoir un questionnaire ou tout autre formulaire à remplir pour demander une marge de dumping individuelle conformément à la section b) ci-dessous.

En communiquant les informations ci-dessus, la société accepte d'être éventuellement incluse dans l'échantillon. Si la société est retenue dans l'échantillon, elle devra remplir un questionnaire et accepter une visite dans ses locaux en vue de la vérification de sa réponse («vérification sur place»). Toute société indiquant son refus d'être éventuellement incluse dans l'échantillon sera considérée comme n'ayant pas coopéré à l'enquête. Les conclusions de la Commission pour les producteurs-exportateurs n'ayant pas coopéré sont fondées sur les données disponibles et peuvent leur être moins favorables que s'ils avaient coopéré.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires pour déterminer la composition de l'échantillon de producteurs-exportateurs, la Commission prendra également contact avec les autorités du pays concerné et peut aussi contacter toute association connue de producteurs-exportateurs.

<sup>(5)</sup> Conformément à l'article 143 du règlement (CEE) n° 2454/93 de la Commission concernant l'application du code des douanes communautaire, des personnes ne sont réputées liées que: a) si l'une fait partie de la direction ou du conseil d'administration de l'entreprise de l'autre, et réciproquement; b) si elles ont juridiquement la qualité d'associés; c) si l'une est l'employé de l'autre; d) si une personne quelconque possède, contrôle ou détient directement ou indirectement 5 % ou plus des actions ou parts émises avec droit de vote de l'une et de l'autre; e) si l'une d'elles, directement ou indirectement, contrôle l'autre; f) si toutes deux sont directement ou indirectement contrôlées par une tierce personne; g) si, ensemble, elles contrôlent directement ou indirectement une tierce personne; ou h) si elles sont membres de la même famille. Des personnes ne sont réputées être membres de la même famille que si elles sont liées l'une à l'autre par une quelconque des relations mentionnées ci-après: i) époux et épouse, ii) ascendants et descendants, en ligne directe au premier degré, iii) frères et sœurs (germains, consanguins ou utérins), iv) ascendants et descendants, en ligne directe au deuxième degré, v) oncle ou tante et neveu ou nièce, vi) beaux-parents et gendre ou belle-fille, vii) beaux-frères et belles-sœurs. (JO L 253 du 11.10.1993, p. 1). Dans ce contexte, «personne» signifie toute personne physique ou morale.

Toutes les parties intéressées qui souhaitent fournir des informations utiles concernant la sélection de l'échantillon, à l'exclusion des informations demandées ci-dessus, doivent le faire dans les 21 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, sauf indication contraire.

Si l'échantillonnage est nécessaire, les producteurs-exportateurs peuvent être sélectionnés en fonction du plus grand volume représentatif d'exportations à destination de l'Union sur lequel l'enquête peut raisonnablement porter, compte tenu du temps disponible. Tous les producteurs-exportateurs connus, les autorités du pays concerné et les associations de producteurs-exportateurs seront informés par la Commission, au besoin via les autorités du pays concerné, des sociétés sélectionnées pour figurer dans l'échantillon.

Tous les producteurs-exportateurs sélectionnés pour figurer dans l'échantillon devront soumettre un questionnaire dûment rempli dans les 37 jours suivant la date de notification de la sélection de l'échantillon, sauf indication contraire.

Les sociétés qui auront accepté d'être éventuellement incluses dans l'échantillon mais n'auront pas été sélectionnées seront considérées comme coopérant à l'enquête (ci-après «les producteurs-exportateurs coopérant à l'enquête non retenus dans l'échantillon»). Sans préjudice de la section b) ci-dessous, le droit antidumping susceptible d'être appliqué aux importations des producteurs-exportateurs ayant coopéré non retenus dans l'échantillon ne dépassera pas la marge moyenne pondérée de dumping établie pour les producteurs-exportateurs inclus dans l'échantillon conformément à l'article 9, paragraphe 6, du règlement de base.

**b) Marge de dumping individuelle pour les sociétés non incluses dans l'échantillon**

Conformément à l'article 17, paragraphe 3, du règlement de base, les producteurs-exportateurs coopérant à l'enquête non retenus dans l'échantillon peuvent demander que la Commission établisse leur marge de dumping individuelle (ci-après «la marge de dumping individuelle»). Les producteurs-exportateurs souhaitant obtenir une marge de dumping individuelle doivent demander un questionnaire ou tout autre formulaire conformément à la section a) ci-dessus et le renvoyer dûment rempli dans les délais indiqués ci-dessous. Le questionnaire rempli doit être remis dans les 37 jours suivant la date de notification de la sélection de l'échantillon, sauf indication contraire. Il convient de souligner que, pour que la Commission puisse établir des marges de dumping individuelles pour les producteurs-exportateurs du pays n'ayant pas une économie de marché, il doit être prouvé que ceux-ci remplissent les critères d'obtention du statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché ou, à tout le moins, du traitement individuel, comme indiqué à la section 5.1.2.2 ci-dessous.

Les producteurs-exportateurs qui demandent une marge de dumping individuelle doivent toutefois savoir que la

Commission peut décider de ne pas déterminer celle-ci si, par exemple, le nombre de producteurs-exportateurs est tellement important que cette détermination lui compliquerait indûment la tâche et l'empêcherait d'achever l'enquête en temps utile.

**5.1.2. Procédure concernant les producteurs-exportateurs dans le pays concerné n'ayant pas une économie de marché**

**5.1.2.1. Sélection d'un pays à économie de marché**

Sous réserve des dispositions de la section 5.1.2.2 ci-dessous et conformément à l'article 2, paragraphe 7, point a), du règlement de base, dans le cas des importations provenant de la République populaire de Chine, la valeur normale est déterminée sur la base du prix ou de la valeur construite dans un pays tiers à économie de marché. La Commission doit, à cette fin, choisir un pays tiers à économie de marché approprié et a provisoirement sélectionné les États-Unis d'Amérique. Les parties intéressées sont invitées à présenter leurs observations concernant ce choix dans les dix jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

**5.1.2.2. Traitement des producteurs-exportateurs dans le pays concerné n'ayant pas une économie de marché**

Conformément à l'article 2, paragraphe 7, point b), du règlement de base, les producteurs-exportateurs individuels du pays concerné qui considèrent que les conditions d'une économie de marché prévalent pour eux en ce qui concerne la fabrication et la vente du produit soumis à l'enquête peuvent présenter une demande dûment motivée à cet effet (ci-après «la demande de statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché»). Le statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché sera accordé s'il ressort de la demande correspondante que les critères énoncés à l'article 2, paragraphe 7, point c), du règlement de base<sup>(6)</sup> sont remplis. La marge de dumping des producteurs-exportateurs auxquels aura été accordé ce statut sera calculée, dans la mesure du possible et sous réserve de l'utilisation des données disponibles conformément à l'article 18 du règlement de base, en se fondant sur leur valeur normale et leurs prix à l'exportation, conformément à l'article 2, paragraphe 7, point b), du règlement de base.

Les producteurs-exportateurs individuels du pays concerné peuvent aussi demander, comme solution de remplacement, un traitement individuel. Pour qu'il leur soit accordé, ces producteurs-exportateurs doivent fournir la preuve

<sup>(6)</sup> Les producteurs-exportateurs doivent notamment démontrer que: i) les décisions concernant les prix et les coûts sont arrêtées en tenant compte des signaux du marché et sans intervention significative de l'État; ii) les entreprises utilisent un seul jeu de documents comptables de base, qui font l'objet d'un audit indépendant conforme aux normes comptables internationales et qui sont utilisés à toutes fins; iii) il n'y a aucune distorsion importante induite par l'ancien système d'économie planifiée; iv) des lois concernant la faillite et la propriété garantissent la sécurité juridique et la stabilité; v) les opérations de change sont exécutées aux taux du marché.

qu'ils remplissent les critères énoncés à l'article 9, paragraphe 5, du règlement de base (7). La marge de dumping des producteurs-exportateurs auxquels aura été accordé un traitement individuel sera calculée sur la base de leurs propres prix à l'exportation. La valeur normale pour ces producteurs-exportateurs sera fondée sur les valeurs établies pour le pays tiers à économie de marché choisi comme il est indiqué ci-dessus.

a) Statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché

La Commission enverra des formulaires de demande de statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché à tous les producteurs-exportateurs du pays concerné sélectionnés pour figurer dans l'échantillon, aux producteurs-exportateurs coopérant à l'enquête non retenus dans l'échantillon qui souhaitent faire une demande de marge de dumping individuelle, à toute association connue de producteurs-exportateurs ainsi qu'aux autorités du pays concerné.

Tous les producteurs-exportateurs qui demandent le statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché doivent présenter le formulaire rempli correspondant dans les 15 jours suivant la date de notification de la sélection de l'échantillon ou de la décision de ne pas sélectionner d'échantillon, sauf indication contraire.

b) Traitement individuel

Pour faire une demande de traitement individuel, les producteurs-exportateurs du pays concerné retenus dans l'échantillon et les producteurs-exportateurs coopérant à l'enquête non retenus dans l'échantillon qui souhaitent faire une demande de marge de dumping individuelle doivent renvoyer le formulaire de demande de statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché après avoir dûment rempli les sections relatives au traitement individuel, et ce dans les 15 jours suivant la date de notification de la sélection de l'échantillon, sauf indication contraire.

5.1.3. Enquête auprès des importateurs indépendants (8) (9)

Étant donné le nombre potentiellement important d'importateurs indépendants concernés par la procédure et afin d'achever l'enquête dans les délais prescrits, la Commission peut limiter à

(7) Les producteurs-exportateurs doivent notamment démontrer que: i) dans le cas d'entreprises contrôlées entièrement ou partiellement par des étrangers ou d'entreprises communes, les exportateurs sont libres de rapatrier les capitaux et les bénéfices; ii) les prix à l'exportation, les quantités exportées et les modalités de vente sont décidés librement; iii) la majorité des actions appartient à des particuliers. Les fonctionnaires d'État figurant dans le conseil d'administration ou occupant des postes clés de gestion sont en minorité ou la société est suffisamment indépendante de l'intervention de l'État; iv) les opérations de change sont exécutées au taux du marché; v) l'intervention de l'État n'est pas de nature à permettre le contournement des mesures si les exportateurs bénéficient de taux de droit individuels.

(8) Seuls les importateurs qui ne sont pas liés à des producteurs-exportateurs peuvent être inclus dans l'échantillon. Les importateurs liés à des producteurs-exportateurs doivent remplir l'annexe 1 du questionnaire pour ces producteurs-exportateurs. Pour la définition d'une partie liée, voir la note de bas de page 5.

(9) Les données fournies par des importateurs indépendants peuvent aussi être utilisées pour des aspects de la présente enquête autres que la détermination du dumping.

un nombre raisonnable les importateurs indépendants couverts par l'enquête en sélectionnant un échantillon (ce procédé est également appelé «échantillonnage»). L'échantillonnage sera effectué conformément à l'article 17 du règlement de base.

Afin de permettre à la Commission de décider s'il est nécessaire de procéder par échantillonnage et, le cas échéant, de déterminer la composition de l'échantillon, tous les importateurs indépendants ou leurs représentants sont invités à se faire connaître de la Commission. Ces parties doivent le faire dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, sauf indication contraire, en fournissant à la Commission les informations suivantes sur leur(s) société(s):

- le nom, l'adresse, l'adresse de courrier électronique, les numéros de téléphone et de télécopieur ainsi que le nom d'une personne à contacter,
- les activités précises de la société en relation avec le produit soumis à l'enquête,
- le volume, en tonnes, et la valeur, en euros, des importations et des reventes sur le marché de l'Union, au cours de la période comprise entre le 1<sup>er</sup> juillet 2009 et le 30 juin 2010, du produit soumis à l'enquête originaire du pays concerné,
- les noms et les activités précises de toutes les sociétés liées (10) participant à la production et/ou à la vente du produit soumis à l'enquête,
- toute autre information pertinente susceptible d'aider la Commission à déterminer la composition de l'échantillon.

En communiquant les informations ci-dessus, la société accepte d'être éventuellement incluse dans l'échantillon. Si la société est retenue dans l'échantillon, elle devra remplir un questionnaire et accepter une visite dans ses locaux en vue de la vérification de sa réponse («vérification sur place»). Toute société indiquant son refus d'être éventuellement incluse dans l'échantillon sera considérée comme n'ayant pas coopéré à l'enquête. Les conclusions de la Commission pour les importateurs n'ayant pas coopéré sont fondées sur les données disponibles et peuvent leur être moins favorables que s'ils avaient coopéré.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires pour la sélection de l'échantillon d'importateurs indépendants, la Commission peut aussi prendre contact avec toute association connue d'importateurs.

Toutes les parties intéressées qui souhaitent fournir des informations utiles concernant la sélection de l'échantillon, à l'exclusion des informations demandées ci-dessus, doivent le faire dans les 21 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, sauf indication contraire.

(10) Pour la définition d'une partie liée, voir la note de bas de page 5.

Si l'échantillonnage est nécessaire, les importateurs peuvent être sélectionnés en fonction du plus grand volume représentatif de ventes du produit soumis à l'enquête effectuées dans l'Union sur lequel l'enquête peut raisonnablement porter, compte tenu du temps disponible. Tous les importateurs indépendants connus et les associations d'importateurs seront informés par la Commission des sociétés sélectionnées pour figurer dans l'échantillon.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires à son enquête, la Commission enverra des questionnaires aux importateurs indépendants retenus dans l'échantillon et à toute association connue d'importateurs. Ces parties doivent renvoyer un questionnaire dûment rempli dans les 37 jours suivant la date de notification de la sélection de l'échantillon, sauf indication contraire. Le questionnaire rempli contiendra notamment des informations sur la structure de leur(s) société(s), les activités de leur(s) société(s) en relation avec le produit soumis à l'enquête et les ventes dudit produit.

## 5.2. Procédure de détermination du préjudice

Le terme «préjudice» désigne un préjudice important causé à l'industrie de l'Union, une menace de préjudice important pour l'industrie ou un retard important dans la création de ladite industrie. La détermination de l'existence d'un préjudice se fonde sur des éléments de preuve positifs et comporte un examen objectif du volume des importations faisant l'objet d'un dumping, de leur effet sur les prix pratiqués sur le marché de l'Union et de leur incidence sur l'industrie de l'Union. Les producteurs de l'Union fabriquant le produit soumis à l'enquête sont invités à participer à l'enquête de la Commission en vue de déterminer si l'industrie de l'Union a subi un préjudice important.

### 5.2.1. Enquête auprès des producteurs de l'Union

Étant donné le nombre potentiellement élevé de producteurs de l'Union concernés par la procédure et afin d'achever l'enquête dans les délais prescrits, la Commission peut limiter à un nombre raisonnable les producteurs de l'Union couverts par l'enquête en sélectionnant un échantillon (ci-après «l'échantillonnage»). L'échantillonnage sera effectué conformément à l'article 17 du règlement de base.

Afin de permettre à la Commission de décider si l'échantillonnage est nécessaire et, dans l'affirmative, de sélectionner un échantillon, tous les producteurs de l'Union ou leurs représentants sont invités à se faire connaître de la Commission. Ces parties doivent le faire dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, sauf indication contraire, en fournissant à la Commission les informations suivantes sur leur(s) société(s):

- le nom, l'adresse, l'adresse de courrier électronique, les numéros de téléphone et de télécopieur ainsi que le nom d'une personne à contacter,

- les activités précises de la société, au niveau mondial, en relation avec le produit soumis à l'enquête,
- la valeur, en EUR, des ventes du produit soumis à l'enquête réalisées sur le marché de l'Union au cours de la période comprise entre le 1<sup>er</sup> juillet 2009 et le 30 juin 2010,
- le volume, en tonnes, des ventes du produit soumis à l'enquête réalisées sur le marché de l'Union au cours de la période comprise entre le 1<sup>er</sup> juillet 2009 et le 30 juin 2010,
- le volume de production, en tonnes, du produit soumis à l'enquête au cours de la période comprise entre le 1<sup>er</sup> juillet 2009 et le 30 juin 2010,
- le volume, en tonnes, des importations dans l'Union du produit soumis à l'enquête fabriqué dans le pays concerné au cours de la période comprise entre le 1<sup>er</sup> juillet 2009 et le 30 juin 2010, le cas échéant,
- les noms et les activités précises de toutes les sociétés liées <sup>(1)</sup> participant à la production et/ou à la vente du produit soumis à l'enquête (fabriqué dans l'Union ou dans le pays concerné),
- toute autre information pertinente susceptible d'aider la Commission à déterminer la composition de l'échantillon.

En communiquant les informations ci-dessus, la société accepte d'être éventuellement incluse dans l'échantillon. Si la société est retenue dans l'échantillon, elle devra remplir un questionnaire et accepter une visite dans ses locaux en vue de la vérification de sa réponse («vérification sur place»). Toute société indiquant son refus d'être éventuellement incluse dans l'échantillon sera considérée comme n'ayant pas coopéré à l'enquête. Les conclusions de la Commission pour les producteurs de l'Union n'ayant pas coopéré sont fondées sur les données disponibles et peuvent leur être moins favorables que s'ils avaient coopéré.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires pour déterminer la composition de l'échantillon de producteurs de l'Union, la Commission peut aussi prendre contact avec toute association connue de producteurs de l'Union.

Toutes les parties intéressées qui souhaitent fournir des informations utiles concernant la sélection de l'échantillon, à l'exclusion des informations demandées ci-dessus, doivent le faire dans les 21 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, sauf indication contraire.

<sup>(1)</sup> Pour la définition d'une partie liée, voir la note de bas de page 5.

Si l'échantillonnage est nécessaire, les producteurs de l'Union peuvent être sélectionnés en fonction du plus grand volume représentatif de ventes effectuées dans l'Union sur lequel l'enquête peut raisonnablement porter, compte tenu du temps disponible. Tous les producteurs de l'Union connus et les associations de producteurs de l'Union seront informés par la Commission des sociétés sélectionnées pour figurer dans l'échantillon.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires à son enquête, la Commission enverra des questionnaires aux producteurs de l'Union retenus dans l'échantillon et à toute association connue de producteurs de l'Union. Ces parties doivent renvoyer un questionnaire dûment rempli dans les 37 jours suivant la date de notification de la sélection de l'échantillon, sauf indication contraire. Le questionnaire rempli contiendra notamment des informations sur la structure de leur(s) société(s), la situation financière de leur(s) société(s), les activités de leur(s) société(s) en relation avec le produit soumis à l'enquête, le coût de production et les ventes du produit soumis à l'enquête.

### 5.3. Procédure d'évaluation de l'intérêt de l'Union

Si l'existence d'un dumping et d'un préjudice en résultant est établie, il sera déterminé, conformément à l'article 21 du règlement de base, s'il est dans l'intérêt de l'Union d'instituer des mesures antidumping. Les producteurs de l'Union, les importateurs et leurs associations représentatives, les utilisateurs et leurs organisations représentatives ainsi que les organisations de consommateurs représentatives sont invités à se faire connaître dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, sauf indication contraire. Afin de participer à l'enquête, les organisations de consommateurs représentatives doivent démontrer, dans le même délai, qu'il existe un lien objectif entre leurs activités et le produit soumis à l'enquête.

Les parties qui se font connaître dans les délais indiqués ci-dessus peuvent fournir à la Commission des informations sur la question de savoir si l'institution de mesures ne serait pas contraire à l'intérêt de l'Union, dans les 37 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, sauf indication contraire. Ces informations peuvent être fournies soit en format libre, soit en remplissant un questionnaire élaboré par la Commission. En tout état de cause, il convient de noter que toute information présentée en vertu de l'article 21 du règlement de base ne sera prise en considération que si elle est étayée par des éléments de preuve concrets au moment de la soumission.

### 5.4. Autres observations écrites

Sous réserve des dispositions du présent avis, toutes les parties intéressées sont invitées à faire connaître leur point de vue, à

présenter des informations et à fournir des éléments de preuve à l'appui. Sauf indication contraire, ces informations et éléments de preuve doivent parvenir à la Commission dans les 37 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

### 5.5. Possibilité d'audition par les services d'enquête de la Commission

Toutes les parties intéressées peuvent demander à être entendues par les services d'enquête de la Commission. Toute demande d'audition doit être faite par écrit et être dûment motivée. Pour les auditions sur des questions ayant trait au stade initial de l'enquête, la demande doit être présentée dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*. Par la suite, toute demande d'audition doit être présentée dans les délais spécifiques fixés par la Commission dans sa communication avec les parties.

### 5.6. Procédure pour présenter des observations écrites et envoyer les questionnaires remplis et la correspondance

Toutes les communications faites par les parties intéressées, y compris les informations fournies pour la sélection de l'échantillon, les formulaires dûment remplis de demande du statut de société opérant dans les conditions d'une économie de marché, les questionnaires remplis et leurs mises à jour, doivent être présentées par écrit, à la fois sur papier et sous format électronique, et mentionner le nom, l'adresse, l'adresse de courrier électronique, ainsi que les numéros de téléphone et de télécopieur des parties intéressées. Si une partie intéressée ne peut communiquer ses observations et ses demandes au format électronique pour des raisons techniques, elle doit en informer immédiatement la Commission.

Toutes les observations écrites, y compris les informations demandées dans le présent avis, les questionnaires remplis et la correspondance fournie par les parties intéressées pour lesquelles un traitement confidentiel est demandé porteront la mention «Restreint». <sup>(12)</sup>

Les parties intéressées qui soumettent des informations sous la mention «Restreint» sont priées d'en fournir des résumés non confidentiels en vertu de l'article 19, paragraphe 2, du règlement de base, portant la mention «Version destinée à être consultée par les parties concernées». Ces résumés doivent être suffisamment détaillés pour permettre de comprendre raisonnablement la substance des informations communiquées à titre confidentiel. Si une partie intéressée fournissant une information confidentielle ne présente pas de résumé non confidentiel conformément au format et au niveau de qualité demandés, l'information en question peut ne pas être prise en considération.

<sup>(12)</sup> Ce document est confidentiel au sens de l'article 19 du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil (JO L 343 du 22.12.2009, p. 51) et de l'article 6 de l'accord de l'OMC relatif à la mise en œuvre de l'article VI du GATT de 1994 (accord antidumping). Il est aussi protégé en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 1049/2001 du Parlement européen et du Conseil (JO L 145 du 31.5.2001, p. 43).

Adresse de correspondance de la Commission:

Commission européenne  
Direction générale du commerce  
Direction H  
Bureau: N-105 04/092  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE  
Fax +32 22956505

## 6. Défaut de coopération

Lorsqu'une partie intéressée refuse l'accès aux informations nécessaires, ne les fournit pas dans les délais prévus ou fait obstacle de façon significative à l'enquête, des conclusions préliminaires ou finales, positives ou négatives, peuvent être établies sur la base des données disponibles, conformément à l'article 18 du règlement de base.

S'il est constaté qu'une partie intéressée a fourni des informations fausses ou trompeuses, ces informations ne sont pas prises en considération et il peut être fait usage des données disponibles.

Si une partie intéressée ne coopère pas ou ne coopère que partiellement et si, de ce fait, des conclusions sont établies sur la base des données disponibles, conformément à l'article 18 du règlement de base, il peut en résulter, pour ladite partie, une situation moins favorable que si elle avait coopéré.

## 7. Conseiller-auditeur

Les parties intéressées peuvent demander l'intervention du conseiller-auditeur de la direction générale du commerce. Celui-ci agit comme un intermédiaire entre les parties intéressées et les services d'enquête de la Commission. Il examine les demandes d'accès au dossier, les litiges concernant la confidentialité des documents, les demandes de prorogation de délais et les demandes d'audition faites par des tiers. Le conseiller-auditeur peut organiser une audition avec une partie individuelle et proposer ses bons offices pour garantir l'exercice plein et entier des droits de la défense des parties intéressées.

Toute demande d'audition par le conseiller-auditeur doit être faite par écrit et être dûment motivée. Pour les auditions sur des questions ayant trait au stade initial de l'enquête, la demande doit être présentée dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*. Par la suite, toute demande d'audition doit être présentée dans les délais spécifiques fixés par la Commission dans sa communication avec les parties.

Le conseiller-auditeur peut aussi donner la possibilité d'organiser une audition des parties pour permettre à celles-ci de soumettre des opinions divergentes et de présenter des contre-arguments sur des questions concernant, entre autres, le dumping, le préjudice, le lien de causalité et l'intérêt de l'Union. En règle générale, une telle audition a lieu au plus tard à la fin de la quatrième semaine suivant la communication des conclusions provisoires.

Pour obtenir de plus amples informations ainsi que les coordonnées de contact, les parties intéressées peuvent consulter les pages web consacrées au conseiller-auditeur sur le site internet de la direction générale du commerce: ([http://ec.europa.eu/trade/issues/respectrules/ho/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/trade/issues/respectrules/ho/index_en.htm)).

## 8. Calendrier de l'enquête

Conformément à l'article 6, paragraphe 9, du règlement de base, l'enquête sera menée à terme dans les 15 mois suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*. Conformément à l'article 7, paragraphe 1, du règlement de base, des mesures provisoires peuvent être instituées au plus tard neuf mois à compter de la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

## 9. Traitement des données à caractère personnel

Toute donnée à caractère personnel collectée dans le cadre de cette enquête sera traitée conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données<sup>(13)</sup>.

<sup>(13)</sup> JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

### Notification préalable d'une concentration

**(Affaire COMP/M.5934 — Veolia Water UK and Veolia Voda/Subsidiaries of United Utilities Group)**

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

(2010/C 265/10)

1. Le 23 septembre 2010, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Veolia Water UK Plc («VWUK», Royaume-Uni) et Veolia Voda SA («VV», République tchèque), toutes deux contrôlées en dernier lieu par Veolia Environment SA («groupe VE», France) acquièrent au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle exclusif de certaines activités du groupe United Utilities Group PLC («l'activité visée», Royaume-Uni) au Royaume-Uni, par achat d'actions. Le groupe VE acquerra en outre des participations dans l'activité visée dans les concessions pour la distribution de l'eau en Bulgarie, Estonie et Pologne.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- VWUK: fourniture, au RU et en Irlande, de services de gestion de l'eau et des eaux usées à des sociétés réglementées de distribution d'eau et de traitement des eaux usées, ainsi qu'à des clients industriels,
- VV: fourniture d'infrastructures et de services de distribution d'eau et de traitement des eaux usées en Europe centrale et orientale,
- groupe VE: fourniture de services de gestion environnementales,
- l'activité visée: fourniture de services de gestion de l'eau et des eaux usées à des sociétés réglementées de distribution d'eau et de traitement des eaux usées ainsi qu'à des clients industriels au Royaume-Uni et exploitation des raccordements au Royaume-Uni. En Bulgarie, en Pologne et en Estonie, elle possède des intérêts dans des sociétés qui exploitent des concessions pour l'approvisionnement des municipalités en eau et la fourniture de services et d'infrastructures de traitement des eaux usées.

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

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence COMP/M.5934 — Veolia Water UK and Veolia Voda/Subsidiaries of United Utilities Group, à l'adresse suivante:

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

---

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

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2010/C 265/11)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«FICHI DI COSENZA»

N° CE: IT-PDO-0005-0682-25.02.2008

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Dénomination:**

«Fichi di Cosenza»

**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:**

La dénomination «Fichi di Cosenza» désigne exclusivement les fruits séchés du figuier domestique «Ficus carica sativa» (*domestica* L.), appartenant à la variété «Dottato» (ou «Ottato»). Cette variété, cultivée dans la zone géographique délimitée au point 4, donne des fruits qui, à l'état frais, ont une forme ovoïde voire sphérique, avec un ostiole le plus souvent semi-ouvert, entouré d'un anneau vert qui, avec la maturation, tire de plus en plus vers le marron. Leur peau, initialement vert paille, devient jaune verdâtre, avec parfois des côtes longitudinales peu marquées. Le réceptacle, de couleur ambre, contient une pulpe ambrée elle aussi, moyennement ferme, légèrement aromatique et peu juteuse. Le jus n'est pas dense, mais, une fois le fruit à maturation, il arrive qu'il perle par l'ostiole. La saveur est douce, miellée. Les akènes, petits et vides, sont relativement peu nombreux.

Au moment de leur commercialisation, les «Fichi di Cosenza» présentent les caractéristiques décrites ci-après.

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

#### Caractéristiques physiques

en fonction de leur taille, les figues sont classées en trois catégories:

grandes: 55 à 65 fruits par kilo; moyennes: 66 à 85 fruits par kilo; petites: plus de 85 fruits par kilo;

forme: allongée, en forme de goutte, parfois légèrement aplatie au niveau de l'apex;

pédoncule: toujours présent, court et fin;

peau: doré clair, du jaune paille soutenu au beige clair, avec parfois des parties plus sombres sur une étendue limitée;

des côtes du fruit (lignes longitudinales sombres): légèrement perceptibles;

akènes: relativement peu nombreux et petits (largeur moyenne de 0,98 mm pour une longueur de 1,30 mm), généralement vides, peu croquants;

#### Caractéristiques chimiques

humidité: 24 % maximum; 28 % si le fruit est emballé;

sucres totaux (g/100 de matière sèche): 48 à 57 pour les fruits séchés au soleil; 50 à 75 pour les fruits séchés en serre;

#### Caractéristiques organoleptiques

saveur: particulièrement douce, presque miellée.

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

—

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

—

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

— Toutes les étapes de la production des «Fichi di Cosenza», de la récolte à la dessiccation, doivent avoir lieu dans la zone délimitée au point 4.

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

Le produit est conditionné dans des plateaux en bois ou en matériel à usage alimentaire d'un poids compris entre 50 et 1 000 g ou dans des emballages en carton ou en matériel à usage alimentaire d'un poids compris entre 1 et 25 kg. Les contenants doivent être recouverts d'un film transparent.

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

Les modalités de présentation du produit en vue de sa commercialisation prévoient, qu'outre le symbole graphique communautaire, l'étiquette indique, en caractères clairs et lisibles:

— la mention «Fichi di Cosenza», éventuellement suivie de sa traduction dans d'autres langues, et la mention traduisible «Denominazione di Origine Protetta»;

— le logo du produit.

Les mentions complémentaires ci-après, en italien ou en dialecte local, peuvent être apposées sur les emballages des produits:

*Fichi secchi di Cosenza, Fichi essiccati del cosentino, Ficu siccati, Ficu Janchi*

Il est interdit d'ajouter une quelconque qualification autre que celle qui est expressément prévue.



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

La zone géographique de production des «Fichi di Cosenza» est délimitée au nord par le vaste versant sud du massif du Pollino qui la sépare de la Basilicate et vers le sud par le haut-plateau de la Sila et par les fleuves qui en descendent vers le sud-est, à savoir le fleuve Nucà, et vers le sud-ouest, à savoir le fleuve Savuto. Elle se situe à une altitude comprise entre 0 et 800 m au-dessus du niveau de la mer. En sont exclues les pentes supérieures à 35 %. Elle couvre toute la vallée du fleuve Crati qui, coulant du sud vers le nord, se jette au nord-est dans la mer Ionienne, ainsi que le versant sud du bassin du fleuve Savuto qui se jette dans la mer Tyrrhénienne, au sud-ouest.

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

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

###### Facteurs naturels

###### Terrains

L'aire de production des «Fichi di Cosenza» est essentiellement constituée de terrains plutôt souples, peu humides, riches en calcium et présentant, de manière générale, une fertilité moyenne.

###### Climat

La zone de production des «Fichi di Cosenza» se caractérise par la douceur de son climat. Elle est en effet située entre deux mers, la mer Tyrrhénienne et la mer Ionienne. Le Massif du Pollino arrête les vents froids du nord (tramontane), tandis que le haut-plateau de la Sila offre une protection contre les vents chauds et impétueux du sud-est.

Les données météorologiques disponibles indiquent une absence de périodes de gel et de brouillard intenses et fréquents, des températures annuelles moyennes modérées, des pluies se limitant à des averses brèves et espacées à la fin du printemps et au début de l'été, ainsi qu'une absence de précipitations associée à des températures qui ne sont jamais torrides pendant la période la plus favorable à la préservation des qualités du fruit, optimisées par une ventilation modérée et quotidienne (période de maturation, de récolte et de dessiccation). Ces conditions climatiques permettent aux figues de sécher presque complètement sur l'arbre, ce qui donne une qualité supérieure à celle des autres figues séchées obtenues à partir de la même variété ou de variétés similaires cultivées dans d'autres zones géographiques.

###### Facteurs anthropiques

Les figues séchées qui, depuis l'Antiquité, constituent un aliment extrêmement utile, car conservable et énergétique, sont également devenues une ressource économique importante de la région de Cosenza (ASN 1587) où elles sont à l'origine d'une tradition spécifique, qui ne s'est pas développée dans les provinces limitrophes, centrée sur les techniques locales de culture et de transformation de la variété «Dottato».

Aujourd'hui comme par le passé (Ravasini 1911), les agriculteurs de la région de Cosenza prennent des mesures spécifiques pour éviter la caprification, en éliminant les plants de figuiers sauvages qui poussent sporadiquement près des vergers.

Les conditions climatiques particulières de la zone permettent de laisser les figues sécher sur l'arbre jusqu'à ce qu'elles pendent par le pédoncule (*i passuluni*). Les opérateurs locaux évaluent le degré optimal de déshydratation, récoltent les *passuluni* avec soin, à la main, et, pour éviter le développement de maladies parasitaires, en achèvent rapidement la dessiccation pendant trois à sept jours, soit directement au soleil (dessiccation traditionnelle), soit sous serre en verre ou autre matériau transparent (dessiccation protégée), après avoir disposé les fruits sur des supports artisanaux faits de canne séchée ou d'un autre matériau respirant, convenant aux aliments.

Pendant ces trois à sept jours (la durée dépend de l'expérience de l'opérateur local et est laissée à son appréciation), les figues en cours de dessiccation sont l'objet de nombreuses attentions: évaluation sensorielle du degré de maturation et de l'uniformité de cette dernière, de l'état sanitaire, ainsi que des qualités organoleptiques et esthétiques, dans le but d'obtenir un produit final propre à la consommation et à la transformation ultérieure (ainsi, les premiers jours, les figues doivent être retournées à la main au moins deux fois par jour pour assurer une dessiccation uniforme; sont écartés les fruits sans pédoncule ou présentant des marques de brûlures par le soleil, etc.).

La culture, la dessiccation et la transformation des figues de la variété Dottato relèvent donc d'une tradition propre à la région de Cosenza, reconnue de longue date par certains chercheurs et commerçants qui décrivent et distinguent les qualités remarquables des célèbres figues séchées du Cosentino (Casella, 1933; Pagano, 1857):

«savoir-faire d'une population qui, au fil des siècles, a réussi à développer une activité économique tout à fait spécifique, fondée sur une sélection des meilleures variétés, sur la mise au point de techniques et de méthodes agricoles répondant mieux au but recherché, sur l'utilisation de machines et d'outils adaptés, sur un ordonnancement approprié des tâches (manuelles et industrielles, mais qui, aujourd'hui encore, sont essentiellement effectuées à la main), sur des procédés de transformation optimaux, le tout dans le but d'obtenir un produit final typique de grande qualité (sur les plans organoleptique, esthétique, sanitaire et alimentaire)».

À partir des figues en vrac séchées au soleil, les paysans de Cosenza ont inventé au fil des siècles une large gamme de produits dérivés, plus ou moins élaborés et artistiques.

## 5.2. Spécificité du produit:

Les «Fichi di Cosenza» présentent des particularités estimables (déterminées par des facteurs tant naturels qu'anthropiques), car, au terme de la dessiccation, elles sont pleines, charnues, moelleuses, souples et d'une couleur qui varie du jaune clair à l'ambre clair. L'élément qui caractérise le plus les «Fichi di Cosenza» par rapport aux figues de la même variété Dottato cultivées hors de l'aire de Cosenza, est constitué par les akènes petits, fins, quasi imperceptibles à la mastication. À cette caractéristique s'ajoutent d'autres éléments pédologiques et organoleptiques, parmi lesquels se détachent la forte teneur en sucre, la facilité de conservation et la grande aptitude à la transformation selon différentes recettes traditionnelles.

## 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La qualité et les caractéristiques des «Fichi di Cosenza» sont essentiellement dues aux facteurs naturels et anthropiques du milieu géographique.

### Facteurs naturels

La bonne texture des terrains, qui ne sont ni argileux ni lourds, empêche l'eau de stagner et favorise la bonne santé physiologique des arbres dont la couronne est moins sujette à l'apparition de maladies fongiques et bactériennes.

Les vents d'été, permanents et de force moyenne, atténuent les pics de chaleur durant la saison estivale et évitent que la fine peau des figues ne se déshydrate trop rapidement et ne prenne une couleur marron foncé. La vitesse de migration de l'eau de l'intérieur du fruit vers la peau s'opère ainsi de façon continue et progressive, ce qui donne une pulpe homogène et tendre à la dessiccation et favorise le phénomène de séchage lent des fruits avant la cueillette (*i passuluni*). Ce phénomène joue un rôle extrêmement important dans la qualité du produit, parce qu'il permet aux cultivateurs de récolter les fruits au meilleur moment, en évitant qu'ils ne tombent naturellement et ne restent exposés aux parasites.

De plus, les figuiers sauvages sont rares dans le Cosentino et la caprification n'y est pas pratiquée: cela permet d'exploiter pleinement l'aptitude à la parthénocarpie des arbres, qui donne une pulpe pratiquement dépourvue d'akènes, lesquels sont de toute manière stériles et de petites dimensions.

#### Facteurs anthropiques

Le facteur humain est déterminant pour la qualité des «Fichi di Cosenza». En effet, leur production se caractérise par l'importance du travail manuel, de l'expérience et du savoir-faire présents à toutes les étapes du processus de production, et déterminants pour la qualité du produit final, afin d'obtenir une reconnaissance économique particulière (C.U.P.E.C.C., 1936). Les opérations manuelles de récolte et de transformation sont toujours effectuées par du personnel expérimenté et reflètent un habile savoir-faire qui, transmis de génération en génération, en est venu à constituer un patrimoine régional irremplaçable. L'expérience locale, ancestrale, différenciée, consolidée, parfois jalousement gardée par les familles, détermine le résultat final y compris la production de multiples recettes traditionnelles à base de «Fichi di Cosenza» qui sont autant de formes d'expression de la fantaisie créative de la population locale, reconnues depuis longtemps dans de nombreux ouvrages (Casella D. 1933; Casella L.A. 1915; Cerchiara 1933; Jacini 1877; R.E.D.A. 1960; Palopoli 1985). De nombreuses foires et manifestations folkloriques consacrées au produit sont organisées dans la zone de production des «Fichi di Cosenza», parmi lesquelles la fête de San Giuseppe, attestée à Cosenza depuis le milieu du XIXe siècle au moins.

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

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

L'administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'AOP «Fichi di Cosenza» au *Journal officiel de la République italienne* n° 7 du 9 janvier 2008.

Le texte du cahier des charges de production peut être consulté

— à l'adresse suivante: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

ou

— directement à partir de la page d'accueil du site du ministère de l'agriculture et des forêts (<http://www.politicheagricole.it>): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

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

(2010/C 265/12)

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

DOCUMENT UNIQUE

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

**«CHORIZO DE CANTIMPALOS»**

**N° CE: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination:**

«Chorizo de Cantimpalos»

**2. État membre ou pays tiers:**

Espagne

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

**3.1. Type de produit:**

Classe 1.2: produits à base de viande

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

Le Chorizo de Cantimpalos est une charcuterie affinée, élaborée à base de viandes fraîches de porc lourd assaisonnées de sel et de pimentón (piment moulu) comme ingrédients de base, parfois d'ail et d'origan, et soumises à un processus de séchage et de maturation qui a lieu, dans plus de 40 % des cas, dans des séchoirs naturels. Le chorizo peut être présenté en morceaux ou en tranches.

Les différents formats de présentation du chorizo sont les suivants:

- Sarta: chorizo dont le calibre est compris entre 25 et 35 mm et présenté en une seule pièce;
- Achorizado: chorizo, dont le calibre est compris entre 30 et 50 mm, attaché ou agrafé de sorte à constituer un chapelet formé de plusieurs chorizos;
- Cular: chorizo embossé dans un boyau de porc d'un calibre supérieur à 35 mm, de forme cylindrique irrégulière, déterminée par la morphologie du boyau.

Le Chorizo de Cantimpalos doit présenter les caractéristiques suivantes:

**Morphologiques, selon les présentations**

- Sarta: la surface du chorizo est de couleur rouge foncé, lisse ou légèrement rugueuse, sans morceau de graisse à l'extérieur;
- Achorizado: la surface du chorizo est de couleur rouge foncé, lisse ou légèrement rugueuse, sans morceau de graisse à l'extérieur, et présente une flore externe d'aspect farineux et blanchâtre;

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- Cular: la surface du chorizo présente une flore farineuse et blanchâtre sur une partie ou la totalité de celle-ci, un fond verdâtre dû à l'oxydation du boyau étant également visible.

#### Physico-chimiques

- humidité entre 20 et 40 %;
- matière grasse sur extrait sec: maximum 57 %;
- protéines sur extrait sec: minimum 30 %;
- hydroxyproline sur extrait sec: maximum 0,5 %;
- ensemble des hydrates de carbone exprimé en % de la teneur en glucose de l'extrait sec: maximum 1,5 % pour le chorizo de type Sarta et Achorizado, et maximum 3 % pour le type Cular;
- chlorures, exprimés en % de la teneur en chlorure de sodium de l'extrait sec: maximum 6 %;
- pH entre 5,0 et 6,0;

#### Organoleptiques

- consistance: le chorizo présente une résistance ferme à la pression, ni trop dure, ni trop tendre, uniforme tout au long de la pièce;
- aspect à la coupe: le chorizo présente une couleur rouge intense parsemée de points blanc rougeâtre dus à la présence de morceaux de graisse pigmentés. La préparation est parfaitement liée; elle doit donc être homogène, compacte et exempte de morceaux de graisse de plus de 0,5 cm de diamètre;
- arôme: l'arôme interne résulte des différents composants issus du processus de maturation des viandes, légèrement acides, doux et d'intensité moyenne, auxquels s'ajoutent les arômes des épices autorisées qui ont été ajoutées, sans qu'aucun de ces composants ne prédomine;
- en bouche, la chair est juteuse et consistante, facilement mastiquable, peu fibreuse et exempte d'éléments indésirables (tels que fascias, éclats d'os, ganglions ou tendons); elle est dans son ensemble agréable au palais, sans saveur piquante.

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

La viande est issue de porcs lourds (porcs de race blanche sans distinction de sexe, même si les mâles doivent être castrés, alimentés au cours des trois derniers mois de leur vie avec un minimum de 75 % en masse sèche d'orge, de blé et de seigle, et abattus entre 7 et 10 mois, et avoir un poids de 115 à 175 kg).

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

Aucune restriction particulière ne s'applique quant à l'origine des aliments.

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

Les opérations d'élaboration du chorizo, de maturation et de séchage sont réalisées dans l'aire géographique délimitée.

Outre les particularités de la méthode d'élaboration, le séchage naturel est une phase essentielle liée à la zone définie pour obtenir du chorizo présentant les caractéristiques visées au paragraphe intitulé «Description du produit».

Le processus d'élaboration se déroule selon les étapes suivantes:

Dans un premier temps, les viandes sont préparées dans un atelier, à une température ambiante inférieure à 12 °C pendant une durée maximale de deux heures. Les excès de graisse ou les parties tendineuses qu'elles pourraient contenir sont éliminés. La température de la viande au moment du hachage est comprise entre 0 et 2 °C. Les hachoirs sont équipés de plaques à trous de diamètre variable. Pour les chorizos des types Sarta et Achorizado, le diamètre se situe entre 8 et 16 millimètres et pour ceux du type Cular entre 18 et 26 millimètres.

Une fois que la viande a été hachée et assaisonnée avec les ingrédients et additifs autorisés, elle est malaxée jusqu'à former une préparation homogène que l'on laisse reposer dans des chambres froides à une température comprise entre 2 et 7 °C pendant une période allant de 12 à 36 heures. Le pH de la mée se situe entre 5,5 et 6,5.

Après l'avoir laissée reposer, on embosse la mée dans un boyau en veillant à éviter la formation de poches d'air, puis, selon le type concerné, on agrafe ou on attache les chorizos à l'aide d'un fil tricolore (rouge, noir et blanc) pour terminer ensuite par l'affinage.

L'affinage, dont la durée totale est d'au moins 21 jours pour le chorizo de type Sarta, de 24 jours pour l'Achorizado et de 40 jours pour le Cular, doit permettre une freinte de 25 % au minimum entre la préparation initiale et le chorizo terminé. Il comprend deux étapes: la maturation et le séchage.

La maturation se fait dans des séchoirs à une température comprise entre 6 et 16 °C et à humidité relative de 60 à 85 %.

Le séchage a lieu dans des séchoirs naturels sur une durée supérieure à 40 % de la durée totale d'affinage.

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

Le chorizo peut être coupé en morceaux ou en tranches ou être conditionné dans des usines agréées.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

La mention «Indication géographique protégée» ou «Chorizo de Cantimpalos» figurera obligatoirement sur les inscriptions ou étiquettes d'identification du Chorizo de Cantimpalos destiné à la consommation.

Le chorizo sera également pourvu d'une contre-étiquette/collerette, délivrée par l'autorité de contrôle et identifiable par un code alphanumérique; celle-ci sera apposée par l'organisme producteur de manière à rendre toute réutilisation impossible et à permettre d'assurer la traçabilité du produit. La mention «Indication géographique protégée Chorizo de Cantimpalos», le logotype ainsi que le type de chorizo concerné (Sarta, Achorizado ou Cular) figureront sur ces contre-étiquettes/collerettes.

Les produits dans la composition desquels le «Chorizo de Cantimpalos» IGP entre comme matière première, même après élaboration et transformation, pourront être commercialisés dans des emballages sans logo communautaire, en faisant référence à cette dénomination de la manière suivante: «Fabriqué à base de Chorizo de Cantimpalos couvert par l'indication géographique protégée», dès lors que le «Chorizo de Cantimpalos» IGP, certifié comme tel, constitue le composant exclusif de la catégorie de produits correspondante. Les producteurs ou transformateurs concernés sont invités à en informer l'organisme de contrôle.

Lorsque le «Chorizo de Cantimpalos» IGP n'est pas utilisé de manière exclusive, l'utilisation de la dénomination protégée ne pourra être mentionnée que dans la liste des ingrédients du produit qui en contient ou qui résulte de sa transformation ou de son élaboration.

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

L'aire géographique d'élaboration du chorizo se compose des communes suivantes de la province de Ségovie:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (à l'exception de la localité de Carbonero de Ahusín, qui lui est rattachée), Basardilla, Bercial, Bernardos, Bernuy de Porreros, Brieva, Caballar, Cabañas de Polendos, Cantimpalos, Carbonero el Mayor, Casla, Collado Hermoso, Cubillo, Encinillas, El Espinar, Escobar de Polendos, Espirido, Gallegos, Garcillán, Ituero y Lama, Juarros de Riomoros, La Lastrilla, La Losa, La Matilla, Labajos, Lastras del Pozo, Marazoleja, Marazueta, Martín Miguel, Marugán, Matabuena, Monterrubio, Muñopedro, Navafría, Navas de Riofrío, Navas de San Antonio, Orejana, Ortigosa del Monte, Otero de Herrerios, Palazuelos de Eresma, Pedraza, Pelayos del Arroyo, Prádena, Rebollo, Roda de Eresma, Sangarcía, San Ildefonso o La Granja, Santa María la Real de Nieva, Santiuste de Pedraza, Santo Domingo de Pirón, Segovia, Sotosalbos, Tabanera la Luenga, Torrecaballeros, Torreiglesias, Torre Val de San Pedro, Trescasas, Turégano, Valdeprados, Valleruela de Pedraza, Valleruela de Sepúlveda, Valseca, Valverde del Majano, Vegas de Matute, Ventosilla y Tejadilla, Villacastín et Zarzuela del Monte.

Ces 72 communes, d'une superficie de 2 574 km<sup>2</sup>, s'étendent sur une bande de 40 kilomètres le long du versant nord de la Sierra de Guadarrama.

Cette aire géographique a été délimitée en fonction de son altitude supérieure à 900 mètres et sa tradition d'élaboration de charcuteries depuis plus de 50 ans.

L'aire délimitée réunit des conditions de température inférieure à 12 °C de moyenne annuelle, un taux d'humidité relative moyen et moins de 15 jours de brouillard par an, conditions propices à un affinage naturel du chorizo.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

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

L'aire géographique d'élaboration présente certaines caractéristiques orographiques et météorologiques offrant des conditions climatiques favorables pour le séchage naturel des chorizos, notamment l'altitude, supérieure à 900 mètres, les basses températures, le taux d'humidité relative moyen et le peu de jours de brouillard par an par rapport à d'autres régions proches.

Ces caractéristiques n'existent pas dans les régions limitrophes: au sud se trouve la Sierra de Guadarrama, zone montagneuse plus froide et plus humide, située à une altitude plus élevée, et au nord s'étendent des plateaux de moindre altitude, plus souvent recouverts de brouillard et ne connaissant pas de tradition d'élaboration charcutière.

### 5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit est due:

- à l'utilisation de morceaux de viande bien précis: flanchet, aiguillette, chutes issues de la découpe des épaules et des jambons, jambons désossés et épaule désossée préalablement «nettoyée» — c'est-à-dire que les parties fibreuses, tendineuses et les fascias ont été retirés — provenant de porcs nourris à 75 % au moins de céréales (orge, blé et seigle),
- au faible diamètre des trous des plaques de hachoirs,
- au repos de la mée avant la préparation des charcuteries, qui favorise le mélange des saveurs issues des viandes et des ingrédients (sel, «pimentón», ail, ...) et le développement d'une flore bactérienne, entraînant la diminution du pH et facilitant le séchage ultérieur,
- à l'usage d'au moins 50 % de Pimentón de La Vera AOP.

Tout cela confère au chorizo des caractéristiques spécifiques telles que l'absence de parties tendineuses, sa couleur rouge intense, la présence de petits morceaux de graisse pigmentés, une consistance ferme et un goût non piquant.

### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La qualité du Chorizo de Cantimpalos est due à la sélection méticuleuse des viandes intervenant dans sa fabrication, au repos de la mée avant la préparation des charcuteries et aux conditions spécifiques d'affinage et de séchage dans une aire géographique dont l'altitude et les rares brouillards permettent d'aboutir à un produit affiné à souhait dans des conditions naturelles.

La qualité du produit final vaut à ce chorizo une réputation attestée par d'abondantes références historiques et littéraires dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, époque à laquelle le chorizo de cette région a commencé à être produit à un niveau industriel.

Des documents commerciaux, datant des années 1928 et 1933, évoquent des exportations de Chorizo de Cantimpalos vers le Mexique et l'apparition d'imitations de celui-ci.

Le prix Nobel de littérature Camilo José Cela mentionne même dans son œuvre «Juifs, maures et chrétiens», de 1956, «Cantimpalos, célèbre pour ses chorizos».

Cette réputation couvre les trois types traditionnels, qui présentent les mêmes caractéristiques organoleptiques en bouche.

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

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

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galerias/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Chorizo\\_de\\_Cantimpalos.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galerias/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Chorizo_de_Cantimpalos.pdf)

---



AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2010/C 265/11	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires .....	18
2010/C 265/12	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires .....	23



## Prix d'abonnement 2010 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 100 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + CD-ROM annuel	22 langues officielles de l'UE	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	770 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, CD-ROM mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	400 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), CD-ROM, 2 éditions par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un CD-ROM multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le format CD-ROM sera remplacé par le format DVD dans le courant de l'année 2010.

## Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_fr.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.**

**Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>**



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR