

Journal officiel

de l'Union européenne

C 77



Édition
de langue française

Communications et informations

58^e année

5 mars 2015

Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2015/C 77/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7252 — Holcim/Lafarge) ⁽¹⁾ 1

IV *Informations*

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

Commission européenne

2015/C 77/02 Taux de change de l'euro 2

2015/C 77/03 Commission administrative des Communautés européennes pour la sécurité sociale des travailleurs migrants — Taux de conversion des monnaies en application du règlement (CEE) n° 574/72 du Conseil 3

FR

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

| | | |
|--------------|--|---|
| 2015/C 77/04 | Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries | 5 |
| 2015/C 77/05 | Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries | 5 |

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

| | | |
|--------------|--|---|
| 2015/C 77/06 | Appel spécifique à propositions — EACEA 10/2015 — Charte Erasmus pour l'enseignement supérieur 2014-2020 | 6 |
|--------------|--|---|

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

Commission européenne

| | | |
|--------------|--|---|
| 2015/C 77/07 | Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping | 8 |
| 2015/C 77/08 | Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping | 9 |

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

Commission européenne

| | | |
|--------------|---|----|
| 2015/C 77/09 | Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7499 — Altice/PT Portugal) ⁽¹⁾ | 10 |
| 2015/C 77/10 | Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7544 — Centerbridge/Senvion) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾ | 11 |

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

AUTRES ACTES

Commission européenne

2015/C 77/11

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires 12

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.7252 — Holcim/Lafarge)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2015/C 77/01)

Le 15 décembre 2014, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), en liaison avec l'article 6, paragraphe 2), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. 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 direction générale de la 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/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32014M7252.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

4 mars 2015

(2015/C 77/02)

1 euro =

| | Monnaie | Taux de change | | Monnaie | Taux de change |
|-----|-----------------------|----------------|-----|-------------------------|----------------|
| USD | dollar des États-Unis | 1,1124 | CAD | dollar canadien | 1,3922 |
| JPY | yen japonais | 133,15 | HKD | dollar de Hong Kong | 8,6266 |
| DKK | couronne danoise | 7,4575 | NZD | dollar néo-zélandais | 1,4650 |
| GBP | livre sterling | 0,72590 | SGD | dollar de Singapour | 1,5207 |
| SEK | couronne suédoise | 9,2379 | KRW | won sud-coréen | 1 222,39 |
| CHF | franc suisse | 1,0694 | ZAR | rand sud-africain | 13,1071 |
| ISK | couronne islandaise | | CNY | yuan ren-min-bi chinois | 6,9734 |
| NOK | couronne norvégienne | 8,6145 | HRK | kuna croate | 7,6600 |
| BGN | lev bulgare | 1,9558 | IDR | rupiah indonésienne | 14 455,64 |
| CZK | couronne tchèque | 27,464 | MYR | ringgit malais | 4,0629 |
| HUF | forint hongrois | 306,47 | PHP | peso philippin | 49,082 |
| PLN | zloty polonais | 4,1727 | RUB | rouble russe | 68,6340 |
| RON | leu roumain | 4,4555 | THB | baht thaïlandais | 36,036 |
| TRY | livre turque | 2,8317 | BRL | real brésilien | 3,2999 |
| AUD | dollar australien | 1,4191 | MXN | peso mexicain | 16,7283 |
| | | | INR | roupie indienne | 69,2626 |

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

**COMMISSION ADMINISTRATIVE DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES POUR LA SÉCURITÉ
SOCIALE DES TRAVAILLEURS MIGRANTS**

Taux de conversion des monnaies en application du règlement (CEE) n° 574/72 du Conseil

(2015/C 77/03)

Article 107, paragraphes 1, 2 et 4, du règlement (CEE) n° 574/72

Période de référence: janvier 2015

Période de référence: avril, mai et juin 2015

| 01-2015 | EUR | BGN | CZK | DKK | HRK | HUF | PLN |
|---------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|---------|-----------|
| 1 EUR = | 1 | 1,95580 | 27,8949 | 7,44060 | 7,68827 | 316,500 | 4,27833 |
| 1 BGN = | 0,511300 | 1 | 14,2626 | 3,80437 | 3,93101 | 161,827 | 2,18751 |
| 1 CZK = | 0,0358489 | 0,0701133 | 1 | 0,266737 | 0,275616 | 11,3462 | 0,153373 |
| 1 DKK = | 0,134398 | 0,262855 | 3,74901 | 1 | 1,03329 | 42,5370 | 0,574998 |
| 1 HRK = | 0,130068 | 0,254387 | 3,62824 | 0,967785 | 1 | 41,1667 | 0,556475 |
| 1 HUF = | 0,00315955 | 0,00617945 | 0,0881353 | 0,0235090 | 0,0242915 | 1 | 0,0135176 |
| 1 PLN = | 0,233736 | 0,457141 | 6,52004 | 1,73914 | 1,79703 | 73,9776 | 1 |
| 1 RON = | 0,222845 | 0,435841 | 6,21624 | 1,65810 | 1,71329 | 70,5306 | 0,953405 |
| 1 SEK = | 0,106195 | 0,207696 | 2,96229 | 0,790153 | 0,816455 | 33,6107 | 0,454336 |
| 1 GBP = | 1,30413 | 2,55061 | 36,3784 | 9,70347 | 10,02650 | 412,756 | 5,57948 |
| 1 NOK = | 0,111956 | 0,218964 | 3,12301 | 0,833022 | 0,860751 | 35,4343 | 0,478986 |
| 1 ISK = | 0,00654018 | 0,0127913 | 0,182437 | 0,0486628 | 0,0502827 | 2,06997 | 0,0279810 |
| 1 CHF = | 0,914037 | 1,78767 | 25,4969 | 6,80098 | 7,02736 | 289,293 | 3,91055 |

| 01-2015 | RON | SEK | GBP | NOK | ISK | CHF |
|---------|-----------|-----------|------------|-----------|----------|------------|
| 1 EUR = | 4,48742 | 9,41665 | 0,766798 | 8,93205 | 152,901 | 1,09405 |
| 1 BGN = | 2,29442 | 4,81473 | 0,392063 | 4,56695 | 78,1782 | 0,559386 |
| 1 CZK = | 0,160869 | 0,337577 | 0,0274889 | 0,320204 | 5,48133 | 0,0392204 |
| 1 DKK = | 0,603099 | 1,26558 | 0,103056 | 1,20045 | 20,5496 | 0,147038 |
| 1 HRK = | 0,583671 | 1,22481 | 0,099736 | 1,16178 | 19,8876 | 0,142301 |
| 1 HUF = | 0,0141782 | 0,0297524 | 0,00242274 | 0,0282213 | 0,483099 | 0,00345670 |
| 1 PLN = | 1,04887 | 2,20101 | 0,179228 | 2,08774 | 35,7385 | 0,255718 |
| 1 RON = | 1 | 2,09846 | 0,170877 | 1,99046 | 34,0733 | 0,243803 |
| 1 SEK = | 0,476541 | 1 | 0,0814300 | 0,948537 | 16,2373 | 0,116182 |
| 1 GBP = | 5,85216 | 12,2805 | 1 | 11,64850 | 199,402 | 1,42677 |
| 1 NOK = | 0,502395 | 1,05425 | 0,0858479 | 1 | 17,1182 | 0,122486 |
| 1 ISK = | 0,0293485 | 0,0615866 | 0,00501500 | 0,0584172 | 1 | 0,00715527 |
| 1 CHF = | 4,10167 | 8,60717 | 0,700881 | 8,16422 | 139,757 | 1 |

Note: tous les cours de change contre ISK sont calculés à partir des données sur le cours ISK/EUR communiquées par la Banque centrale d'Islande.

| Référence: Janvier-15 | 1 EUR en monnaie nationale | 1 unité de monnaie nationale en EUR |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| BGN | 1,95580 | 0,511300 |
| CZK | 27,8949 | 0,0358489 |
| DKK | 7,44060 | 0,134398 |
| HRK | 7,68827 | 0,130068 |
| HUF | 316,500 | 0,00315955 |
| PLN | 4,27833 | 0,233736 |
| RON | 4,48742 | 0,222845 |
| SEK | 9,41665 | 0,106195 |
| GBP | 0,766798 | 1,30413 |
| NOK | 8,93205 | 0,111956 |
| ISK | 152,901 | 0,00654018 |
| CHF | 1,09405 | 0,914037 |

Note: les cours ISK/EUR se fondent sur les données communiquées par la Banque centrale d'Islande.

1. Le règlement (CEE) n° 574/72 dispose que le taux de conversion en une monnaie de montants libellés en une autre monnaie est le taux calculé par la Commission et fondé sur la moyenne mensuelle, pendant la période de référence définie au paragraphe 2, des cours de change de référence publiés par la Banque centrale européenne.

2. La période de référence est:

- le mois de janvier pour les cours à appliquer à partir du 1^{er} avril suivant,
- le mois d'avril pour les cours à appliquer à partir du 1^{er} juillet suivant,
- le mois de juillet pour les cours à appliquer à partir du 1^{er} octobre suivant,
- le mois d'octobre pour les cours à appliquer à partir du 1^{er} janvier suivant.

Les taux de conversion des monnaies seront publiés dans le deuxième *Journal officiel de l'Union européenne* (série C) des mois de février, mai, août et novembre.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2015/C 77/04)

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

| | |
|-------------------------------|--|
| Date et heure de la fermeture | 16.1.2015 |
| Durée | 16.1.2015-31.12.2015 |
| État membre | France |
| Stock ou groupe de stocks | ANF/8C3411 |
| Espèce | Baudroies (<i>Lophiidae</i>) |
| Zone | Zones VIIIc, IX et X; eaux de l'Union de la zone Copace 34.1.1 |
| Type(s) de navires de pêche | — |
| Numéro de référence | 01/TQ104 |

(¹) JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2015/C 77/05)

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

| | |
|-------------------------------|--|
| Date et heure de la fermeture | 6.2.2015 |
| Durée | 6.2.2015 - 30.6.2015 |
| État membre | Union européenne (tous les États membres) |
| Stock ou groupe de stocks | RED/N3M |
| Espèce | Sébastes de l'Atlantique (<i>Sebastes</i> spp.) |
| Zone | OPANO 3M |
| Type(s) de navires de pêche | — |
| Numéro de référence | 02/TQ104 |

(¹) JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

Appel spécifique à propositions — EACEA 10/2015

Charte Erasmus pour l'enseignement supérieur 2014-2020

(2015/C 77/06)

1. Introduction

Le présent appel à propositions est fondé sur le règlement (UE) n° 1288/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 établissant Erasmus+: le programme de l'Union pour l'éducation, la formation, la jeunesse et le sport et abrogeant les décisions n° 1719/2006/CE, n° 1720/2006/CE et n° 1298/2008/CE ⁽¹⁾.

2. Objectifs et description

La charte Erasmus pour l'enseignement supérieur constitue le cadre général de qualité pour les activités de coopération européennes et internationales qu'un établissement d'enseignement supérieur (EES) peut déployer dans le cadre du programme Erasmus+. L'octroi d'une charte Erasmus pour l'enseignement supérieur est un prérequis pour tous les EES situés dans l'un des pays énumérés ci-dessous, désireux de se porter candidat et de participer à la mobilité en matière de formation des individus et/ou pour la formation à l'innovation et aux bonnes pratiques conformément au programme. Pour les EES situés dans d'autres pays, la charte n'est pas obligatoire et le cadre de qualité est instauré au moyen d'accords interinstitutionnels entre les EES. La charte est octroyée pour la durée totale du programme Erasmus+. La mise en œuvre de la charte fera l'objet de contrôles et toute violation de ses principes et engagements peut conduire la Commission européenne à la retirer.

3. Candidats admissibles

Les EES établis dans l'un des pays suivants sont éligibles pour se porter candidat à l'attribution d'une charte Erasmus de l'enseignement supérieur:

- les États membres de l'Union européenne,
- les pays de l'AELE /EEE (Islande, Liechtenstein, Norvège), ancienne République yougoslave de Macédoine et Turquie.

Les autorités nationales désigneront parmi les candidats les établissements d'enseignement supérieur ⁽²⁾ devant être considérés comme éligibles pour participer à la mobilité en matière de formation des individus et/ou à la coopération pour l'innovation et les bonnes pratiques conformément au programme Erasmus+, et ce dans leurs territoires respectifs.

4. Délai pour la présentation des candidatures et date indicative de la publication des résultats de la sélection

Le formulaire de candidature électronique dûment complété doit être soumis en ligne au plus tard à 12 h 00 (midi, heure de Bruxelles) le 30 avril 2015.

La date communiquée à titre indicatif pour la publication des résultats de la sélection est le 31 octobre 2015.

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 50.

⁽²⁾ L'article 2 de la base légale du programme Erasmus+ définit un «établissement d'enseignement supérieur» comme:

- a) tout type d'établissement d'enseignement supérieur qui, conformément au droit national ou à la pratique nationale, délivre des diplômes reconnus ou d'autres qualifications de niveau supérieur reconnues, quelle que soit son appellation;
- b) tout établissement qui, conformément au droit national ou à la pratique nationale, dispense un enseignement ou une formation professionnels de niveau supérieur.

5. Informations complètes

Les informations relatives au programme Erasmus+ sont disponibles en ligne à l'adresse internet suivante:
<http://ec.europa.eu/erasmus-plus>

Les dossiers de candidature doivent être établis conformément aux directives communiquées par l'Agence exécutive «Éducation, audiovisuel et culture», disponibles à l'adresse internet suivante:

http://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding/erasmus-charter-for-higher-education-2014-2020_en

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping

(2015/C 77/07)

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

2. Procédure

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

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

3. Délai

Les producteurs de l'Union peuvent présenter par écrit une demande de réexamen au titre du règlement précité et la faire parvenir à la Commission européenne, direction générale du commerce (unité H-1), CHAR 4/39, 1000 Bruxelles, Belgique ⁽²⁾, à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

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

| Produit | Pays d'origine ou d'exportation | Mesures | Référence | Date d'expiration ⁽¹⁾ |
|---------------------------|---------------------------------|-------------------|--|----------------------------------|
| Polyéthylène téréphtalate | République populaire de Chine | Droit antidumping | Règlement d'exécution (UE) n° 1030/2010 du Conseil instituant un droit antidumping définitif sur les importations de certains types de polyéthylène téréphtalate originaires de la République populaire de Chine (JO L 300 du 17.11.2010, p. 1). | 18.11.2015 |

⁽¹⁾ La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping

(2015/C 77/08)

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

2. Procédure

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

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

3. Délai

Les producteurs de l'Union peuvent présenter par écrit une demande de réexamen au titre du règlement précité et la faire parvenir à la Commission européenne, direction générale du commerce (unité H-1), CHAR 4/39, 1000 Bruxelles, Belgique ⁽²⁾, à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

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

| Produit | Pays d'origine ou d'exportation | Mesures | Référence | Date d'expiration ⁽¹⁾ |
|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------|---|----------------------------------|
| Fils de polyesters à haute ténacité | République populaire de Chine | Droit antidumping | Règlement d'exécution (UE) n° 1105/2010 du Conseil instituant un droit antidumping définitif sur les importations de fils de polyesters à haute ténacité originaires de la République populaire de Chine (JO L 315 du 1.12.2010, p. 1). | 2.12.2015 |

⁽¹⁾ La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.7499 — Altice/PT Portugal)

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

(2015/C 77/09)

1. Le 25 février 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Altice SA («Altice», Luxembourg) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle des actifs portugais de l'entreprise PT Portugal SGPS («PT Portugal», Portugal) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— Altice: groupe multinational regroupant des câblo-opérateurs et des opérateurs de télécommunications. Au Portugal, Altice contrôle actuellement deux opérateurs de télécommunications, Cabovisão – Televisão por Cabo («Cabovisão») et Onitelecom («ONI»), par l'intermédiaire de sa filiale Altice Portugal. Cabovisão fournit des services de télévision payante, d'accès à l'internet à haut débit et de téléphonie fixe essentiellement à une clientèle résidentielle, tant sur une base individuelle et que dans le cadre d'offres «multiple play». ONI fournit des services de télécommunications interentreprises au moyen du réseau ou de lignes louées, notamment des services de téléphonie par l'internet, d'échange de données et d'accès à l'internet fixe, à une clientèle professionnelle,

— PT Portugal: opérateur de télécommunications et multimédia exerçant des activités qui s'étendent à tous les segments des télécommunications au Portugal. Cette entreprise fournit des services de télécommunications à une clientèle tant résidentielle que professionnelle. Elle propose à la clientèle résidentielle des services de téléphonie vocale fixe et mobile et des services d'échange de données, d'accès à l'internet à haut débit et de télévision payante, soit sur une base individuelle, soit dans le cadre d'offres groupées («multiple play»). Les services proposés à la clientèle professionnelle comprennent des services de téléphonie vocale et d'échange de données fixes et mobiles, ainsi que des services informatiques, tels que des centres de traitement des données, des services de représentation virtuelle, l'informatique en nuage, des processus d'externalisation et divers autres services à valeur ajoutée.

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.

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 fax (+32 22964301), par courriel à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7499 — Altice/PT Portugal, à l'adresse suivante:

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»).

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.7544 — Centerbridge/Senvion)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2015/C 77/10)

1. Le 25 février 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Centerbridge Partners, LP (États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Senvion SE (Allemagne) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Centerbridge Partners, LP: société de gestion de portefeuille, possédant des bureaux à New York et à Londres, spécialisée dans le capital-investissement et le rachat de créances de sociétés en difficulté. Elle investit dans toute une série de secteurs, notamment dans les matériaux de construction, les services aux entreprises, les services financiers, les soins de santé, les produits industriels, les médias, les télécommunications et les technologies, l'immobilier, les jeux et l'hôtellerie, le commerce de détail et les biens de consommation, les produits structurés, le transport et la logistique,
 - Senvion SE: producteur et fournisseur de turbines éoliennes établi en Allemagne. Senvion conçoit, produit et distribue des turbines éoliennes adaptées à divers environnements, notamment aux projets d'éoliennes terrestres et en mer. Senvion fournit également à ses clients des services d'entretien, de transport, d'installation et de construction des fondations.
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 de 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. Elles peuvent être envoyées par fax (+32 22964301), par courriel à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7544 — Centerbridge/Senvion, à l'adresse suivante:

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 d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2015/C 77/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9****«SALSICCIA DI CALABRIA»****N° CE: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011****IGP () AOP (X)****1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres

2. Type de modification(s)

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

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. **Modification(s):**

Description du produit

- Il est prévu que la «Salsiccia di Calabria» puisse également présenter la forme caractéristique en fer à cheval ou en «U». Cette forme étant traditionnellement très répandue parmi les producteurs, le fait qu'elle ait été omise dans le cahier des charges en vigueur constitue une lacune évidente à laquelle la modification demandée vient remédier; En outre, il est également prévu que la «Salsiccia di Calabria» puisse être produite en forme de chapelet en respectant une longueur minimale de 40 cm.
- Les épices utilisées dans la production de la «Salsiccia di Calabria» ont été indiquées plus précisément.

Preuve de l'origine

- Le texte du cahier des charges a été mis à jour en ce qui concerne les procédures que les opérateurs doivent suivre pour fournir les éléments relatifs à la preuve de l'origine conformément au règlement (UE) n° 1151/2012.

Méthode d'obtention

- Il est fourni une indication plus claire et distincte des exigences liées à la race, à l'âge au moment de l'abattage et au poids; la race autochtone «Apulo-calabraise», caractérisée par une robe noire, est ajoutée à la liste des types génétiques admis. Le registre d'élevage de cette race a été établi sur la base des caractères de la population autochtone, traditionnellement présente dans la région des Pouilles (Apulien) et de la Calabre; la race Duroc est incluse sur la liste des types génétiques admis car elle est très répandue dans l'aire d'origine des porcs; en outre, les races rigoureusement interdites en raison de leur incompatibilité avec la production du porc lourd convenant à la fabrication de charcuterie sont clairement indiquées.
- Pour l'identification des porcs, il est désormais possible de remplacer la marque prévue dans le cahier des charges en vigueur par un tatouage pratiqué sur les cuisses indiquant le code d'identification de l'élevage de naissance du porc.
- L'exigence relative à la présence de protéines dans l'alimentation des animaux est indiquée clairement.
- Le sens de l'expression «aliments sous forme de bouillons» est précisé.
- Les ingrédients à utiliser sont indiqués avec précision afin de corriger l'erreur matérielle évidente du texte en vigueur où il est écrit: «Poivre rouge prévus par les dispositions législatives en vigueur.» Il est évident qu'après les mots «poivre rouge», on a omis, par erreur de transcription, d'indiquer le texte relatif aux ingrédients et aux additifs «prévus par les dispositions législatives en vigueur». La modification indique plus clairement ce qu'est le «poivre rouge», c'est-à-dire du «piment/poivron rouge», tous deux appartenant au genre *Capsicum* L. L'explicitation des ingrédients naturels qui ne sont pas déjà indiqués dans le texte en vigueur est à rechercher dans les pratiques traditionnelles de l'aire d'origine.
- Les additifs autorisés sont énumérés sur une liste positive. L'utilisation d'additifs permet d'éviter la prolifération de processus microbiens dangereux pour le produit, contribue au lent processus d'affinage, caractéristique du produit, et permet de protéger les caractéristiques de la «Salsiccia di Calabria» contre les phénomènes d'altération causés par des fermentations indésirables.
- La possibilité d'utiliser la viande issue de la cuisse est introduite, et les quantités minimales et maximales des parties anatomiques à utiliser pour fabriquer la «Salsiccia di Calabria» sont précisées. Ces modifications contribuent à l'amélioration de la qualité du produit et correspondent aux pratiques employées dans l'aire d'origine. En effet, ces modifications permettent d'utiliser une viande de plus grande qualité (cuisse) et précisent les exigences déjà présentes dans le cahier des charges.
- La quantité minimale de lard à utiliser pour la préparation de la mée est réduite pour permettre d'abaisser la teneur calorique du produit.
- Il est prévu que la «Salsiccia di Calabria» destinée exclusivement à une commercialisation après tranchage puisse avoir une forme cylindrique droite et être embossée dans des boyaux de collagène comestible. Cette disposition permet d'améliorer les opérations de tranchage du produit et de limiter les rebuts de préparation.
- Il est précisé que la durée de 30 jours d'affinage est une valeur minimale respectée lors de la fabrication traditionnelle.

Étiquetage

- Le logo d'identification de la «Salsiccia di Calabria» AOP est introduit.
- La possibilité d'indiquer sur l'étiquette la mention «piccante», «dolce» ou «bianca» (piquante, douce ou blanche) est introduite pour signaler l'utilisation de piment et de crème de poivron.

- La possibilité de mettre à la consommation le produit conditionné sous vide ou sous atmosphère protectrice, entier, en portions ou en tranches est introduite. Cette disposition ne figure pas dans le cahier des charges en vigueur, mais elle s'avère nécessaire pour concilier la préservation des caractéristiques organoleptiques du produit avec l'évolution des modes d'achat et de consommation.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«SALSICCIA DI CALABRIA»

N° CE: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Salsiccia di Calabria»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

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

Le produit dénommé «Salsiccia di Calabria» est obtenu à partir d'une mēlée, bien amalgamée, composée de viande issue de l'épauLe, dans une proportion minimale de 50 %, de viande issue de la cuisse, dans une proportion maximale de 15 %, et/ou de viande levée sous les cōtes, dans une proportion maximale de 50 %, avec du lard et des ingrédients aromatiques naturels [sel, poivre noir en grains et moulu, piment/poivron (genre *Capsicum* L) rouge piquant, rouge doux, moulu et/ou en crème, vin, épices et arōmes naturels]. Le pourcentage de lard contenu dans la mēlée doit être compris entre 6 et 20 % par kilogramme de viande transformée. Les animaux congelés sont exclus.

La mēlée est embossée dans un boyau naturel de porc, qui est ensuite perforé et entrelacé à la main en forme de chapelet caractéristique, d'une longueur oscillant entre 40 et 80 cm, ou ficelé en forme de «U» typique. La durée de l'affinage ne peut être inférieure à 30 jours. Seul le produit destiné à une commercialisation après tranchage et conditionnement sous vide ou sous atmosphère protectrice peut être embossé dans un boyau de collagène comestible pour réaliser un produit ayant une forme cylindrique droite, d'une longueur comprise entre 40 et 80 cm.

À la coupe, le produit présente un grain moyen, une bonne répartition du gras, une couleur rouge naturel ou rouge vif selon les ingrédients utilisés dans la mēlée. L'arōme naturel est plus ou moins intense, la saveur est équilibrée ou plus intense (piquante).

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La «Salsiccia di Calabria» doit être obtenue à partir de viande de porcs élevés sur le territoire de la région de la Calabre.

Les viandes issues de verrats et de truies sont exclues de la fabrication.

Les caractéristiques génétiques exigées sont celles du porc lourd italien, issu de races traditionnelles de grande taille telles que:

- la race Apulo-calabraise,
- les races Large White et Landrace Italien, telles qu'elles sont améliorées par le livre généalogique italien, ou les porcs issus de verrats de ces races,
- les porcs issus de verrats de la race Duroc, telle qu'elle est améliorée par le livre généalogique italien,
- les porcs issus de verrats d'autres races ou de verrats issus de croisements, dès lors que ces verrats, qu'ils soient ou non nés en Italie, ont été obtenus dans le cadre de programmes de sélection ou de croisements dont les objectifs ne sont pas incompatibles avec ceux qu'établit le livre généalogique italien pour la production de porcs lourds.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

En revanche, sont expressément exclus:

- les porcs présentant des caractères génétiques défavorables, notamment en matière de sensibilité au stress (PSS),
- les animaux de race pure des races Landrace Belge, Hampshire, Pietrain et Spot.

Le poids moyen du lot de porcs à l'abattage ne doit pas être inférieur à 140 kg.

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

La nourriture des porcs doit être constituée, à hauteur d'au moins 50 %, d'aliments composés complémentaires à base d'orge, de féverole, de maïs, de glands et de pois chiches.

Il est interdit d'incorporer à l'alimentation des porcs du manioc, des pommes de terre ainsi que tout sous-produit susceptible de donner aux viandes et au gras un goût ou une odeur indésirable.

Pour que l'engraissement permette d'obtenir des viandes plus fermes, il est interdit d'utiliser des aliments sous forme de bouillons. L'expression «aliments sous forme de bouillons» désigne l'utilisation de sous-produits issus de la transformation du lait.

L'alimentation doit privilégier la composante protéique pendant les deux mois minimum précédant l'abattage et présenter en conséquence un taux de protéines non inférieur à 12 %.

Les aliments pour animaux doivent provenir, selon les disponibilités du marché, de l'aire géographique de production.

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

Les phases productives d'élevage et d'abattage des porcs, les phases de sélection, de hachage et de mélange de la viande, et les phases d'embossage, de bridage et d'affinage doivent avoir lieu sur le territoire de la région de la Calabre.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'appellation d'origine protégée «Salsiccia di Calabria» doit être inscrite en caractères nets et indélébiles. Elle doit se détacher clairement de toutes les autres indications portées sur l'étiquette ou sur le macaron accompagnant le produit ou apposées sur l'emballage des portions. Elle doit par ailleurs être suivie immédiatement de la mention «Appellation d'origine protégée».

Le logo de la «Salsiccia di Calabria» AOP ci-dessous doit figurer sur l'étiquette.



La mention «piccante», «dolce» ou «bianca» (piquante, douce ou blanche) peut figurer sur l'étiquette si la «Salsiccia di Calabria» a été fabriquée respectivement avec du piment/poivron (genre *Capsicum* L) rouge piquant ou rouge doux, ou sans piment/poivron.

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

La production de la «Salsiccia di Calabria» a lieu dans l'aire de production traditionnelle constituée du territoire de la région de la Calabre.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire de production se situe dans le sud de l'Italie et est caractérisée par un climat chaud-tempéré, avec de faibles précipitations concentrées pendant la période hivernale. Le territoire est principalement collinaire et montagneux, mais il est bordé, grâce à sa caractéristique péninsulaire, par plus de 800 km de littoral donnant sur la mer Tyrrhénienne et sur la mer Ionienne. La combinaison de la mer, des collines et des montagnes génère des conditions climatiques spécifiques au sein du bassin méditerranéen.

Aux conditions climatiques favorables s'ajoute le savoir-faire, établi et transmis au fil du temps, des opérateurs locaux pour choisir et travailler les différents morceaux de viande pour la préparation de la mēlée ainsi que pour brider les saucisses afin de leur donner les formes traditionnelles en chapelet ou en fer à cheval. En outre, l'utilisation d'épices et d'arômes naturels caractéristiques de la production de charcuteries calabraises est une pratique bien ancrée dans l'aire géographique.

5.2. Spécificité du produit

La «Salsiccia di Calabria» est un produit affiné typique de la charcuterie calabraise. La «Salsiccia di Calabria» se distingue par ses formes typiques, qu'elle se présente en «U» ou qu'elle soit bridée pour prendre la forme caractéristique en chapelet. Les formes spécifiques de la «Salsiccia di Calabria» associées à la composition de sa mēlée confèrent au produit son caractère typique. La mēlée utilisée pour la fabrication de la «Salsiccia di Calabria» se compose de morceaux de viande de porc, prélevés sur l'épaule, sur la cuisse et/ou sous les côtes, et de lard, ainsi que d'ingrédients aromatiques naturels ajoutés dans des proportions bien définies.

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)

Les qualités requises de la «Salsiccia di Calabria» dépendent des conditions environnementales et de facteurs naturels et humains.

L'aire de production et de transformation de la «Salsiccia di Calabria» est caractérisée par un lien avec l'environnement déterminé par le climat typique du sud de l'Italie, avec de faibles précipitations, généralement concentrées pendant la période hivernale, et par la position géographique des territoires concernés qui bénéficient, par ailleurs, d'une exposition aux vents et d'amplitudes thermiques particulières, qui favorisent le maintien des conditions optimales à l'intérieur des locaux d'affinage.

Pour la fabrication de la «Salsiccia di Calabria», l'expérience des opérateurs en matière de sélection des morceaux de viande utilisés dans la mēlée et de préparation de cette mēlée avec le gras et les épices typiques de la tradition calabraise est particulièrement importante. Le travail de ces ingrédients selon les techniques traditionnelles locales permet d'obtenir une mēlée bien amalgamée qui, une fois embossée et affinée, détermine les caractéristiques organoleptiques du produit.

L'adresse des opérateurs lors de l'embossage en forme typique de «U» ou en chapelet de la «Salsiccia di Calabria» est liée à la production traditionnelle de la saucisse en Calabre et constitue un autre trait distinctif du produit.

L'ensemble «matière première — produit — appellation» est profondément lié à l'évolution socio-économique de l'aire géographique délimitée, définissant des traditions et des usages locaux typiques. On observe notamment l'utilisation d'une matière première issue d'élevages de porcs lourds ayant les caractéristiques typiques des lignées italiennes, nourris entre autres avec des produits végétaux typiques de l'aire intéressée. La «Salsiccia di Calabria» est donc étroitement liée à l'aire géographique délimitée en raison du climat de la région, de l'alimentation des porcs et des facteurs humains.

Référence à la publication du cahier des charges

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

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti DOP IGP» [Produits AOP IGP] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].

⁽⁴⁾ Voir note 3 de bas de page.

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR