

Journal officiel de l'Union européenne

C 147



Édition
de langue française

Communications et informations

58^e année

5 mai 2015

Sommaire

IV Informations

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

Commission européenne

2015/C 147/01 Taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement: 0,05 % au 1^{er} mai 2015 — Taux de change de l'euro 1

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2015/C 147/02 Avis du Ministero dello sviluppo economico («ministère du développement économique») de la République italienne aux termes de l'article 3, paragraphe 2, de la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospector, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures 2

V Avis

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

Commission européenne

2015/C 147/03 Avis d'ouverture d'un réexamen intermédiaire partiel des mesures antidumping et compensatoires applicables aux importations de modules photovoltaïques en silicium cristallin et de leurs composants essentiels (cellules) originaires ou en provenance de la République populaire de Chine 4

FR

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

Commission européenne

2015/C 147/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7605 — Equistone Partners Europe/Groupe Averys) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	9
2015/C 147/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7611 — IDeA/IP/Hunt/Corin) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	10

AUTRES ACTES

Commission européenne

2015/C 147/06	Publication d'une demande 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	11
2015/C 147/07	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	16

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

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

**Taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de
refinancement ⁽¹⁾:****0,05 % au 1^{er} mai 2015****Taux de change de l'euro ⁽²⁾****4 mai 2015**

(2015/C 147/01)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1152	CAD	dollar canadien	1,3512
JPY	yen japonais	134,07	HKD	dollar de Hong Kong	8,6460
DKK	couronne danoise	7,4646	NZD	dollar néo-zélandais	1,4727
GBP	livre sterling	0,73788	SGD	dollar de Singapour	1,4861
SEK	couronne suédoise	9,3340	KRW	won sud-coréen	1 206,68
CHF	franc suisse	1,0431	ZAR	rand sud-africain	13,4390
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	6,9245
NOK	couronne norvégienne	8,4630	HRK	kuna croate	7,5826
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 521,99
CZK	couronne tchèque	27,364	MYR	ringgit malais	4,0152
HUF	forint hongrois	303,42	PHP	peso philippin	49,803
PLN	zloty polonais	4,0480	RUB	rouble russe	57,7651
RON	leu roumain	4,4275	THB	baht thaïlandais	37,158
TRY	livre turque	3,0278	BRL	real brésilien	3,4312
AUD	dollar australien	1,4225	MXN	peso mexicain	17,3313
			INR	roupie indienne	70,9961

⁽¹⁾ Taux appliqué lors de la dernière opération effectuée avant le jour indiqué. Dans le cas d'un appel d'offres à taux variable, le taux d'intérêt est le taux marginal.

⁽²⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Avis du Ministero dello sviluppo economico («ministère du développement économique») de la République italienne aux termes de l'article 3, paragraphe 2, de la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospector, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures

(2015/C 147/02)

Le ministère du développement économique fait part de la réception d'une demande d'autorisation de prospector des hydrocarbures émanant de la société MACOIL SpA, dénommée par convention «MONTE PORZIO», et concernant une aire située dans la région des Marches, plus précisément dans les provinces de Pesaro, d'Urbino et d'Ancône, délimitée par des arcs de méridien et de parallèle dont les sommets sont indiqués par les coordonnées géographiques suivantes:

Sommets	Coordonnées géographiques	
	Longitude E Monte Mario	Latitude N
a	0°29'	43°45'
b	0°38'	43°45'
c	0°38'	43°44'
d	0°40'	43°44'
e	0°40'	43°43'
f	0°43'	43°43'
g	0°43'	43°40'
h	0°40'	43°40'
i	0°40'	43°38'
l	0°29'	43°38'

Les coordonnées susmentionnées correspondent à la cartographie nationale de l'*Istituto Geografico Militare* (IGM) (Institut de géographie militaire) — Planches n^{os} 109, 110, 116 et 117 de la carte d'Italie à l'échelle 1:100 000.

La superficie de l'aire géographique ainsi définie est de 208,70 km².

Conformément à la directive susmentionnée, à l'article 4 du *decreto legislativo* n^o 625 du 25 novembre 1996, au *decreto ministeriale* du 4 mars 2011 et au *decreto direttoriale* du 22 mars 2011, le ministère du développement économique publie un avis afin de permettre aux entités intéressées de présenter en concurrence des demandes d'autorisation de prospector des hydrocarbures pour l'aire concernée, délimitée par les points et les coordonnées susvisés.

L'autorité compétente pour l'octroi de l'autorisation de prospector correspondante est le ministère du développement économique — direction générale des ressources minières et énergétiques — division VI.

La réglementation concernant l'octroi du titre minier est spécifiée plus précisément dans les textes suivants: loi n^o 613 du 21 juillet 1967; loi n^o 9 du 9 janvier 1991; *decreto legislativo* n^o 625 du 25 novembre 1996; *decreto ministeriale* du 4 mars 2011 et *decreto direttoriale* du 22 mars 2011.

Le délai de présentation des candidatures est de 3 mois suivant la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Les demandes présentées après ce délai ne seront pas prises en considération.

Les candidatures doivent être envoyées à l'adresse suivante:

Ministère du développement économique
Direction générale des ressources minières et énergétiques
Division VI
Via Molise 2
00187 Roma
ITALIE

La demande peut également être présentée par l'envoi d'un courrier électronique certifié (CEC) incluant la documentation au format électronique ainsi que la signature numérique d'un représentant légal de la société requérante à l'adresse suivante: ene.rme.div6@pec.sviluppoeconomico.gov.it

Conformément à l'annexe A, point 2, du *decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri* n° 22 du 22 décembre 2010, la durée totale de la procédure unique d'octroi de l'autorisation de prospecter ne dépasse pas 180 jours.

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis d'ouverture d'un réexamen intermédiaire partiel des mesures antidumping et compensatoires applicables aux importations de modules photovoltaïques en silicium cristallin et de leurs composants essentiels (cellules) originaires ou en provenance de la République populaire de Chine

(2015/C 147/03)

La Commission européenne (ci-après la «Commission») a reçu une demande de réexamen partiel au titre de l'article 11, paragraphe 3, 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⁾ (ci-après le «règlement antidumping de base») et de l'article 19, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 597/2009 du Conseil du 11 juin 2009 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet de subventions de la part de pays non membres de la Communauté européenne ⁽²⁾ (ci-après le «règlement antisubventions de base»).

1. Demande de réexamen

La demande de réexamen a été déposée par EU ProSun (ci-après le «requérant»), une association de producteurs de l'Union fabriquant des modules photovoltaïques en silicium cristallin et leurs composants essentiels. La demande porte uniquement sur l'indice utilisé comme référence pour le mécanisme d'ajustement des prix fixé dans l'engagement en vigueur mentionné au point 3 ci-dessous.

2. Produit concerné par l'engagement en vigueur

Le produit concerné par l'engagement en vigueur correspond aux modules photovoltaïques en silicium cristallin et à leurs composants essentiels (cellules), originaires ou en provenance de la République populaire de Chine, à moins qu'ils ne soient en transit au sens de l'article V du GATT, relevant actuellement des codes NC ex 8541 40 90 (codes TARIC 8541 40 90 21, 8541 40 90 29, 8541 40 90 31 et 8541 40 90 39) (ci-après le «produit concerné»).

3. Mesures en vigueur

Les mesures actuellement en vigueur consistent en un droit antidumping définitif institué par le règlement (UE) n° 1238/2013 du Conseil ⁽³⁾ et en un droit compensateur définitif institué par le règlement (UE) n° 1239/2013 du Conseil ⁽⁴⁾.

Le 2 août 2013, la Commission a accepté, par la décision 2013/423/UE ⁽⁵⁾, un engagement offert par la Chambre de commerce chinoise pour l'importation et l'exportation de machines et de produits électroniques (ci-après la «CCCME») et un groupe de producteurs-exportateurs (ci-après les «parties concernées») dans la procédure antidumping concernant les importations de modules photovoltaïques en silicium cristallin et de leurs composants essentiels (cellules) originaires ou en provenance de la République populaire de Chine.

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

⁽²⁾ JO L 188 du 18.7.2009, p. 93.

⁽³⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 1238/2013 du Conseil du 2 décembre 2013 instituant un droit antidumping définitif et collectant définitivement le droit antidumping provisoire institué sur les importations de modules photovoltaïques en silicium cristallin et leurs composants essentiels (cellules) originaires ou en provenance de la République populaire de Chine (JO L 325 du 5.12.2013, p. 1).

⁽⁴⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 1239/2013 du Conseil du 2 décembre 2013 instituant un droit compensateur définitif sur les importations de modules photovoltaïques en silicium cristallin et leurs composants essentiels (cellules) originaires ou en provenance de la République populaire de Chine (JO L 325 du 5.12.2013, p. 66).

⁽⁵⁾ Décision 2013/423/UE de la Commission du 2 août 2013 portant acceptation d'un engagement offert dans le cadre de la procédure antidumping concernant les importations de modules photovoltaïques en silicium cristallin et leurs composants essentiels (cellules et wafers) originaires ou en provenance de la République populaire de Chine (JO L 209 du 3.8.2013, p. 26).

Le 4 décembre 2013, par sa décision d'exécution 2013/707/UE ⁽¹⁾, la Commission a confirmé l'acceptation d'un engagement offert dans le cadre des procédures antidumping et antisubventions concernant les importations de modules photovoltaïques en silicium cristallin et de leurs composants essentiels (cellules) originaires ou en provenance de la République populaire de Chine pour la période d'application des mesures définitives.

Les modalités de la mise en œuvre de l'engagement visé dans la décision d'exécution 2013/707/UE ont été ensuite précisées dans la décision d'exécution 2014/657/UE ⁽²⁾.

Dans le cadre de l'engagement de prix accepté par la Commission, le prix minimal à l'importation du produit concerné est ajusté chaque trimestre en fonction des prix internationaux au comptant — prix chinois y compris — des modules photovoltaïques en silicium cristallin figurant dans la base de données Bloomberg (ci-après l'«indice de référence actuel»). L'engagement dispose que les prix au comptant excluant les prix chinois peuvent être utilisés comme référence, s'ils sont mis à disposition par la base de données Bloomberg. Cette dernière contient une série de prix excluant les prix chinois, pour lequel des données historiques sont disponibles. En conséquence, sous réserve de respecter les procédures appropriées, il serait techniquement possible d'utiliser comme référence les prix au comptant excluant les prix chinois, tels qu'ils figurent dans la base de données Bloomberg.

4. Motifs du réexamen

Le requérant a fourni des éléments de preuve suffisants démontrant que les circonstances dans lesquelles l'indice de référence existant a été accepté ont changé et que cette modification présente un caractère durable. Ces éléments de preuve sont les suivants:

- le nombre de sociétés de la République populaire de Chine déclarant des données à inclure dans l'indice de référence actuel a augmenté de manière significative depuis l'acceptation de l'engagement, et en particulier depuis le début de l'année 2014,
- en conséquence, le poids des entreprises de la République populaire de Chine dans l'indice de référence actuel s'est accru et a eu une incidence considérable sur l'évolution dudit indice,
- en outre, les prix communiqués par ces sociétés ont toujours été plus bas que les prix communiqués par d'autres sociétés.

Ces évolutions semblent toutes présenter un caractère durable et justifient donc la nécessité de réexaminer l'utilisation de l'indice de référence existant.

Les éléments de preuve présentés par le requérant tendent à indiquer que l'indice de référence actuel n'est plus représentatif de l'évolution des prix des modules photovoltaïques en silicium cristallin. Si le réexamen intermédiaire le confirme, le critère de référence actuel ne permettrait plus d'atteindre son objectif, tel qu'il figure dans les décisions de la Commission portant acceptation de l'engagement, le confirmant et le précisant.

Par conséquent, la Commission examinera si le critère de référence actuel est toujours représentatif de l'évolution des prix des modules photovoltaïques en silicium cristallin.

5. Procédure

Ayant conclu, après avoir informé les États membres, qu'il existe des éléments de preuve suffisants pour justifier l'ouverture d'un réexamen intermédiaire limité à l'indice de référence utilisé pour le mécanisme d'ajustement des prix, la Commission ouvre un réexamen conformément à l'article 11, paragraphe 3, du règlement antidumping de base et à l'article 19, paragraphe 2, du règlement antisubventions de base.

Les pouvoirs publics de la République populaire de Chine ont été invités à participer à des consultations préalablement à l'ouverture du réexamen conformément au règlement antisubventions de base.

La Commission engagera des consultations avec les parties concernées, en conformité avec les procédures prévues dans l'engagement, étant donné que ce réexamen porte sur la mise en œuvre de leur engagement.

⁽¹⁾ Décision d'exécution 2013/707/UE de la Commission du 4 décembre 2013 confirmant l'acceptation d'un engagement offert dans le cadre des procédures antidumping et antisubventions concernant les importations de modules photovoltaïques en silicium cristallin et leurs composants essentiels (cellules) originaires ou en provenance de la République populaire de Chine pour la période d'application des mesures définitives (JO L 325 du 5.12.2013, p. 214).

⁽²⁾ Décision d'exécution 2014/657/UE de la Commission du 10 septembre 2014 acceptant une proposition soumise par un groupe de producteurs-exportateurs en concertation avec la Chambre de commerce chinoise pour l'importation et l'exportation de machines et de produits électroniques en vue de l'apport d'éclaircissements concernant la mise en œuvre de l'engagement visé dans la décision d'exécution 2013/707/UE (JO L 270 du 11.9.2014, p. 6).

5.1. Questionnaires

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires à son enquête, la Commission adressera un questionnaire à Bloomberg. Ces informations et éléments de preuve doivent parvenir à la Commission dans un délai de 37 jours à compter de la date d'envoi du questionnaire, sauf indication contraire.

La Commission invite également toute personne ayant communiqué à Bloomberg le prix de modules photovoltaïques en silicium cristallin, quelle que soit l'origine de ceux-ci, à se faire connaître, à présenter à la Commission les informations communiquées à Bloomberg et à exposer son point de vue au sujet de la procédure de réexamen. 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*. La Commission peut demander des informations supplémentaires et/ou vérifier les informations reçues au cours de l'enquête.

Au cours de l'enquête, la Commission peut aussi demander des renseignements auprès d'autres sources si elle l'estime nécessaire aux fins de l'enquête de réexamen.

5.2. 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*.

5.3. 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.

5.4. Instructions pour présenter des observations écrites et envoyer les questionnaires remplis et la correspondance

Les informations transmises à la Commission aux fins des enquêtes en matière de défense commerciale doivent être libres de droits d'auteur.

Avant de soumettre à la Commission des informations et/ou des données faisant l'objet d'un droit d'auteur tiers, les parties doivent demander au titulaire du droit d'auteur une autorisation spécifique par laquelle celui-ci consent explicitement à ce que la Commission:

- a) utilise ces informations et ces données aux fins de la présente procédure de défense commerciale;
- b) les transmette aux parties concernées par la présente enquête sous une forme qui leur permet d'exercer leur droit de la défense.

Toutes les communications écrites, y compris les informations demandées dans le présent avis, les questionnaires remplis et la correspondance, pour lesquelles un traitement confidentiel est demandé, porteront la mention «Restreint» ⁽¹⁾.

Toute personne soumettant des informations portant la mention «Restreint» est tenue, en vertu de l'article 19, paragraphe 2, du règlement antidumping de base et de l'article 29, paragraphe 2, du règlement antisubventions de base, d'en fournir des résumés non confidentiels portant la mention «Version destinée à être consultée par les parties intéressées». Ces résumés doivent être suffisamment détaillés pour permettre de comprendre raisonnablement la substance des informations communiquées à titre confidentiel. Si une personne 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.

⁽¹⁾ Un document «Restreint» est un document qui est considéré comme confidentiel au titre 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 s'agit également d'un document 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).

Toutes les observations et demandes doivent être transmises par courrier électronique, y compris les copies scannées de procurations et d'attestations, à l'exception des réponses volumineuses, qui doivent être remises sur CD-ROM ou DVD, en main propre ou par courrier recommandé.

L'utilisation du courrier électronique suppose l'acceptation des règles de soumission par voie électronique énoncées dans le document «CORRESPONDANCE AVEC LA COMMISSION EUROPÉENNE DANS LES PROCÉDURES DE DÉFENSE COMMERCIALE», publié sur le site web de la direction générale du commerce: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152571.pdf

Pour toute transmission d'informations, vous devez indiquer vos nom, adresse, numéro de téléphone ainsi qu'une adresse électronique valide; il convient aussi de veiller à ce que l'adresse de courrier électronique fournie corresponde à une messagerie professionnelle officielle, opérationnelle et consultée quotidiennement. Une fois en possession de ces coordonnées, les services de la Commission communiqueront avec vous uniquement par courrier électronique, à moins que vous ne demandiez expressément à recevoir tous les documents de la Commission par d'autres moyens ou que la nature du document à envoyer n'exige de recourir à un service de courrier recommandé.

Pour obtenir davantage d'informations et en savoir plus sur les règles relatives à la correspondance avec la Commission, y compris sur les principes applicables aux observations et documents transmis par courrier électronique, il convient de consulter les instructions susmentionnées en matière de communication.

Adresse de correspondance de la Commission:

Commission européenne
Direction générale du commerce
Direction H
Bureau CHAR 04/039
1040 Bruxelles
BELGIQUE

Courriel: trade-ad-R615@ec.europa.eu

6. Défaut de coopération

Lorsqu'une personne 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, positives ou négatives, peuvent alors être établies sur la base des données disponibles.

7. Conseiller-auditeur

Les parties intéressées peuvent demander l'intervention du conseiller-auditeur dans le cadre des procédures commerciales. 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.

Les parties intéressées peuvent demander l'intervention du conseiller-auditeur dans le cadre des procédures commerciales. Celui-ci agit comme un intermédiaire entre les parties intéressées et les services d'enquête de la Commission. 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 devra être présentée dans les délais spécifiques fixés par la Commission dans sa communication avec les parties.

Le conseiller-auditeur donnera aussi la possibilité d'organiser une audition des parties pour permettre à celles-ci de soumettre des opinions divergentes et de présenter des contre-arguments.

Pour obtenir de plus amples informations ainsi que les coordonnées de contact du conseiller-auditeur, consultez le site web de la direction générale du commerce: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

8. Calendrier de l'enquête

L'enquête sera terminée dans un délai de 15 mois à compter de la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, en vertu de l'article 11, paragraphe 5, du règlement antidumping de base et de l'article 22, paragraphe 1, du règlement antisubventions de base.

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 du 18 décembre 2000 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 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ 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 M.7605 — Equistone Partners Europe/Groupe Averys)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2015/C 147/04)

1. Le 27 avril 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 Equistone Partners Europe SAS («Equistone», France), détenue en dernier ressort par Equistone LLP (Royaume-Uni), acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif d'Averys SAS et de toutes ses filiales («Groupe Averys», France) par achat de titres.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— Equistone: gestion de fonds de placement de capitaux,

— Groupe Averys: conception, fabrication et installation de systèmes de stockage et d'archivage.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7605 — Equistone Partners Europe/Groupe Averys, 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.

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.7611 — IDeA/IP/Hunt/Corin)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2015/C 147/05)

1. Le 29 avril 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 les entreprises IDeA Capital Funds SGR SpA («IDeA», Italie), IP Investimenti e Partecipazioni Srl («IP», Italie) et Hunt Capital SA («Hunt», Luxembourg) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Corin Group PLC («Corin», Royaume-Uni) par contrat de gestion sous la forme d'un pacte d'actionnaires modifié.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - IDeA: gestion de fonds de fonds de capital-investissement et d'investissements directs par l'intermédiaire de fonds d'investissements directs privés; IDeA est contrôlée indirectement par De Agostini SpA, société mère ultime du groupe De Agostini («De Agostini Group»). Ce dernier exerce ses activités dans quatre secteurs: l'édition, les médias, les jeux et services et la finance,
 - IP: activités d'investissement, notamment rachats d'entreprises avec effet de levier, rachats d'entreprises par leurs cadres, essaimage industriel, redressement d'entreprises, y compris d'entreprises familiales, et transmission d'entreprises à la nouvelle génération,
 - Hunt: activités d'investissement, sous quelque forme que ce soit, dans toutes entreprises commerciales, industrielles, financières ou autres,
 - Corin: conception, fabrication, distribution et vente de produits orthopédiques.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7611 — IDeA/IP/Hunt/Corin, 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 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 147/06)

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⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«CITRON DE MENTON»

N° UE: FR-PGI-0005-01299 – 5.1.2015

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Citron de Menton»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1. 6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

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

Le «Citron de Menton» désigne le fruit frais entier issu de l'espèce *Citrus limon* et des variétés: Adamo, Cerza, Eureka, Santa Teresa et la variété dénommée localement «Menton».

Il est récolté à la main. Il ne subit aucun traitement chimique après récolte et n'est enrobé d'aucune cire, quelle qu'en soit sa composition.

Il présente les caractéristiques suivantes:

- couleur de l'épiderme: atteint sur l'arbre, jaune clair à jaune verdâtre lorsqu'il est «primeur», jaune intense et lumineux à maturité optimale. Pendant la période de froid nocturne hivernal, il présente également une couleur jaune vif, presque fluorescente,
- écorce finement granulée, fortement adhérente aux quartiers,
- diamètre minimal de 53 mm et diamètre maximal de 90 mm (mesuré sur la section équatoriale du fruit),
- parfum dégageant des essences aromatiques très prononcées sur la citronnelle fraîche,
- teneur en jus minimale de 25 % du poids total du fruit (en jus filtré),
- jus très parfumé à la saveur acidulée, sans amertume, exprimée par un rapport E/A (teneur en sucre exprimée en extrait sec «E»/acidité exprimée en acidité citrique «A») compris entre 1,2 et 2,2,
- Catégorie extra ou I, en référence à la réglementation en vigueur.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

De nouvelles variétés peuvent être introduites, sous réserve qu'elles respectent les caractéristiques décrites précédemment, et sous réserve d'être inscrites au catalogue français, sélectionnées par l'Institut national de recherche agronomique et testées dix années dans l'aire géographique. La liste des variétés est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

Le «Citron de Menton» est commercialisé avec une à deux feuille(s) attachée(s) au pédoncule pour une proportion minimale de 30 % des fruits. Les feuilles, de couleur vert clair, sont grandes, lancéolées avec un limbe légèrement dentelé à l'extrémité.

Modes de présentation: lots calibrés, en vrac ou en barquette de moins de 2 kg.

Lorsque le «Citron de Menton» est vendu en vrac, son calibrage est le suivant: l'écart maximal entre les calibres ne dépasse pas l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs sur l'échelle de calibre (codes calibre).

Lorsque le «Citron de Menton» est vendu en barquette, les fruits appartiennent uniquement à la catégorie extra et correspondent à un seul code calibre.

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

—

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

La production et la récolte du «Citron de Menton» sont réalisées dans l'aire géographique.

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

Le «Citron de Menton» est conditionné:

— en colis de moins de 8 kg,

— en colis de moins de 15 kg uniquement pour les fruits destinés à la transformation.

— en barquette de moins de 2 kg.

3.6. *Règles spécifiques d'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage comporte la dénomination «Citron de Menton» en toutes lettres.

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

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes du département des Alpes Maritimes:

Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin, Sainte-Agnès et Menton.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique du «Citron de Menton» présente les caractéristiques suivantes:

Facteurs naturels

L'aire géographique du «Citron de Menton» est la zone de culture du citron la plus septentrionale au monde, située entre mer (à 7 km à vol d'oiseau de la mer Méditerranée) et montagne (plusieurs sommets culminant à plus de 1 000 mètres d'altitude). De ces montagnes, se dégagent dans la direction du nord-est au sud-ouest, des collines qui se terminent brusquement dans la mer au pont frontalier Saint-Louis et au Cap-Martin.

L'aire géographique du «Citron de Menton» se trouve sous l'influence d'un microclimat caractérisé par:

— de faibles écarts de températures, avec un hiver doux (10 °C en moyenne), à l'exception de la courte période comprise entre la fin janvier et le début février; un printemps et un automne agréables (16 °C en moyenne) mais orageux (70 millimètres en moyenne par mois) et un été chaud sans être caniculaire (de 23 à 27 °C en moyenne),

— un ensoleillement important (2 800 h d'ensoleillement par an) favorisant le maintien, en hiver, d'une température clémente,

— une présence de brumes qui limitent le fort ensoleillement estival,

- des vents modérés: présence de brise marine et de vents des terres intérieures adoucis par la protection offerte par le relief montagneux environnant,
- une hygrométrie estivale voisine de 75 %, proche des valeurs des zones tropicales.

Les sols de l'aire géographique du «Citron de Menton» se caractérisent par la présence d'une roche mère gréseuse, appelée «grès de Menton», de texture argilo-sableuse à sablo-argileuse à l'origine de sols aérés, et au pH modérément élevé aux alentours de 8.

Le réseau hydrographique de l'aire géographique du «Citron de Menton» est dense, de nombreux torrents attestant d'une présence suffisante de nappes phréatiques.

Facteurs humains

Les premiers agrumes apparaissent à Menton à partir de 1341. Le véritable essor de l'agrumiculture mentonnaise date cependant des XVII^e et XVIII^e siècles avec les premiers textes législatifs réglementant cette culture et le commerce des citrons. L'apogée de la culture et du commerce du «Citron de Menton» va durer environ un siècle, du milieu du XVIII^e au milieu du XIX^e siècle. L'agrumiculture est alors la première activité économique de Menton. En 1956, en plus des multiples raisons telles que l'exode agricole qui concourent au déclin de la culture, la maladie du «mal secco» due à l'ascomycète *Phoma tracheiphila Petri* ravage les citronniers. La relance active de l'agrumiculture locale s'opère toutefois depuis 1992, avec l'octroi d'aides financières aux agrumiculteurs et la préservation des terres agricoles. Entre 2004 et 2012, 3 000 arbres sont plantés, portant à 5 000 le nombre de citronniers en 2012.

Historiquement, les agrumiculteurs mentonnais cultivaient principalement une variété locale, dénommée «Menton». Après les ravages causés par la maladie, en 1956, les agrumiculteurs ont développé la culture d'autres variétés de citrons, adaptées aux conditions pédoclimatiques locales.

Les agrumiculteurs cultivent le «Citron de Menton» sur des terrasses aménagées (appelées localement «restanques») qui permettent de bénéficier de manière optimale de l'ensoleillement.

Le «Citron de Menton» est cultivé sur des parcelles irrigables, à une altitude maximale de 390 m et à une distance inférieure ou égale à 7 km de la mer à vol d'oiseau.

Les producteurs réalisent au minimum une taille annuelle entre les mois de février et de septembre et éliminent régulièrement les «gourmands» (rameaux «à bois», non ou peu fructifères, détournant la sève au détriment des rameaux fructifères).

La cueillette s'effectue toute l'année en fonction de l'évolution de la maturité des fruits car ceux-ci n'arrivent pas tous à maturité en même temps sur l'arbre. La récolte est réalisée manuellement en plusieurs passages afin de choisir les fruits arrivés à maturité. La couleur recherchée pour la commercialisation est atteinte sur l'arbre. La récolte est précautionneuse: fruits détachés individuellement, utilisation de caisses ou de cartons de 20 kg maximum, interdiction des sacs en raison des risques d'échauffement.

Il est d'usage, à Menton, de cueillir les fruits avec quelques feuilles. Il s'agit à la fois d'un signe de reconnaissance et d'une garantie de fraîcheur. Afin d'éviter les atteintes à l'intégrité de l'épiderme du fruit, le pédoncule des fruits cueillis sans feuille est coupé au ras du calice.

5.1. Spécificité du produit

Le «Citron de Menton» est caractérisé par:

- sa coloration, atteinte naturellement sur l'arbre, qui est jaune clair à jaune verdâtre pour les citrons dits «primeurs», jaune clair intense et lumineux à maturité optimale et jaune vif (presque fluorescent) lors de la période de froid nocturne hivernal,
- son écorce finement granulée, fortement adhérente aux quartiers,
- le parfum intense axé sur les arômes de citronnelle fraîche qui se dégagent notamment au «palpé-roulé»,
- le parfum intense de son jus et sa saveur acidulée, sans amertume.

5.2. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre propriété du produit

Le lien causal entre l'aire géographique du bassin mentonnais et le «Citron de Menton» est fondé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

La situation particulière de l'aire géographique du «Citron de Menton» entre mer et montagne confère au secteur mentonnais un climat particulier qui explique les spécificités du «Citron de Menton»:

- la barrière montagneuse au nord protège le citronnier des dégâts induits par les vents d'ouest, du nord et du nord-est en période de fructification,
- la brise maritime, quant à elle, est bénéfique au citronnier qu'elle permet d'aérer,
- les flancs de colline du secteur mentonnais, à la roche-mère gréseuse, constituent depuis plusieurs siècles un choix pertinent à l'implantation d'agrumes sur des terrasses aménagées jusqu'à 390 m d'altitude (au-delà, le climat est défavorable), qui favorisent la production (sols aérés), limitent les risques de gelées et garantissent la maturité du fruit (restitution de la chaleur),
- l'hygrométrie particulière du bassin mentonnais, proche de celle d'un climat tropical, favorise la culture du citron,
- la douceur du climat sous influence maritime (parcelles situées à moins de 7 km de la mer à vol d'oiseau) et l'apparition de brumes lors de la saison chaude qui réduisent le fort ensoleillement, limite l'accumulation en sucres et favorise le goût acidulé mais sans amertume du «Citron de Menton»,
- la faible amplitude des températures diurnes et nocturnes est notamment à l'origine de la couleur soutenue spécifique du «Citron de Menton»,
- le froid relatif du secteur mentonnais de la mi-janvier à la fin février permet l'obtention d'un fruit de belle coloration, au goût acidulé et apte au vieillissement,
- l'humidité non excessive et les pluies de courte durée, au printemps et en automne, associées à l'absence de grandes cultures et à la petite taille des vergers ainsi que les pratiques culturales (notamment la taille), confèrent à la zone une biodiversité locale exceptionnelle qui concourt à une maîtrise de l'évolution du parasitisme, permettant ainsi une très bonne qualité sanitaire de la production pour une utilisation très exceptionnelle des produits phytosanitaires,
- la qualité sanitaire et l'aptitude au vieillissement particulières de ce citron expliquent également l'absence de recours aux traitements après récolte (fongicides) et aux cires d'enrobage.

Les pratiques de taille permettent l'obtention d'un fruit de bon calibre et juteux. Les possibilités d'irrigation et les usages de récolte (manuelle, en plusieurs passages, très précautionneuse) sont également à l'origine de l'obtention de fruits d'excellente qualité, tant au niveau de l'aspect visuel (intégrité de l'écorce, quasi absence de défaut) que gustatif (bonne maturité atteinte sur l'arbre, à l'origine de la teneur en jus minimale et du rapport E/A, les fruits ne sont pas déverdis).

Les qualités particulières du «Citron de Menton» sont à l'origine de sa réputation nationale et mondiale. Un ouvrage entier lui est consacré: *Le Citron de Menton*, aux éditions ROM (décembre 2005).

Le «Citron de Menton» est très prisé, autant pour la qualité et le parfum de son zeste que de son jus, par les grands chefs cuisiniers français tels qu'Alain Ducasse («Louis XV» à Monaco), Paul Bocuse («les frères Troisgros») ou encore Joël Robuchon, ce dernier le définissant ainsi: «parfum unique, saveur délicatement acidulée, écorce très parfumée».

Les qualités particulières du «Citron de Menton» expliquent qu'il soit également très recherché pour l'élaboration de nombreux produits transformés: pâtisseries, liqueur de citron, confitures, huile d'olive parfumée, etc.

La «Fête du Citron», à Menton, réunit depuis 1934 des milliers de spectateurs (200 000 visiteurs en 2011) venus de France et de l'étranger. Elle représente le troisième événement le plus populaire des Alpes-Maritimes. Des chars décorés de citrons et d'oranges défilent dans la ville de Menton, et des compositions florales à base d'agrumes agrémentent ses jardins.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement ⁽²⁾]

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-735ca22e-cd8a-4112-9dfc-61ffde2e063c/telechargement

⁽²⁾ Voir note 1 de bas de page.

**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 147/07)

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

**DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION CONFORMÉMENT A L'ARTICLE 53, PARAGRAPHE 2,
PREMIER ALINÉA, DU RÈGLEMENT (UE) N° 1151/2012**

«MONTES DE TOLEDO»

N° UE: ES-PDO-0205-01270 — 29.10.2014

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

FUNDACIÓN C.R.D.O. MONTES DE TOLEDO
Alférez Provisional, 3
45001 Toledo
ESPAÑA

Tél. +34 925257402
Fax +34 925257402

Courriel: domt@domontesdetoledo.com
Internet: www.domontesdetoledo.com

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres (exigences nationales, structure de contrôle)

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

5. Modifications

Désignation du produit

Olives:

La phrase suivante est supprimée:

«Indice de maturité (uniquement à partir de l'échantillon de l'arbre): entre 3 et 5 [élaboré par la Estación de Olivicultura y Elaiotecnia (station d'oliviculture et d'oléotechnie), exploitation "Venta del Llano", Mengíbar, Jaén].»

La phrase suivante est ajoutée:

«Pour l'obtention des huiles protégées par l'AOP Montes de Toledo, on utilise uniquement les olives de la variété Cornicabra, fraîches, saines et à pleine maturité.»

Cette modification s'explique par la nécessité d'adapter les exigences à l'évolution des techniques de production, qui permettent de produire des huiles de qualité supérieure avec des olives à différents stades de maturité, tout en rappelant que cette appellation d'origine se distingue avant tout par son caractère monovariétal (Cornicabra).

Huiles:

Il convient de supprimer ce qui suit:

«L'huile bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Montes de Toledo" est caractérisée par sa teneur élevée en acide oléique et sa faible teneur en acide linoléique. Elle possède des taux élevés de polyphénols totaux, qui lui confèrent une stabilité supérieure, qualité pour laquelle elle est appréciée et remarquée dans le commerce.»

La suppression se justifie par le fait que ces caractéristiques sont déjà prises en considération dans la rubrique relative au caractère spécifique du produit étant donné qu'il ne s'agit pas d'une condition restrictive, mais d'une simple description à caractère général. En effet, si l'influence de la variété et de l'aire géographique dans la composition mentionnée est établie, les teneurs peuvent varier en fonction des conditions agroclimatiques de chaque campagne, sans pour autant entraîner une perte d'authenticité des huiles.

Acidité:

La limite absolue est ramenée de 0,7 à 0,5°.

L'amélioration des moyens et des processus d'élaboration depuis la version initiale du cahier des charges (1998) permet d'abaisser ce seuil afin d'assurer aux consommateurs une meilleure qualité du produit protégé.

Absorption dans l'ultraviolet (K270):

La limite absolue est portée de 0,15 à 0,20.

Cette modification s'explique par le fait qu'il a été établi que, dans le cas de la variété Cornicabra, la valeur de ce paramètre dans les huiles provenant d'olives vertes peut être naturellement supérieure à 0,15 et, partant, des huiles conformes aux exigences prévues pour la catégorie vierge extra et présentant en outre des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles avec des fruités intenses seraient écartées.

Selon l'article «Influence de l'indice de maturité des olives dans la qualité des huiles Cornicabra des campagnes 1995/96 et 1996/97» (F. Aranda Palomo, M. D. Salvador Moya, G. Fregapane Quadri), le coefficient d'extinction K270, qui donne une mesure des composants carbonyliques (aldéhydes, cétones) présents dans les huiles enregistre une nette diminution au fur et à mesure de la maturation des fruits, ce qui contraste avec les résultats obtenus par Gracia e.a., 1996, pour des huiles provenant des variétés Arbequina, Blanqueta, Lechín, Villalonga et Verdial.

En particulier, il apparaît que les huiles Cornicabra provenant d'olives dotées d'un indice de maturité inférieur à 3,5 peuvent être exclues de la catégorie supérieure (vierge extra) parce que ce paramètre dépasse la valeur fixée dans le règlement; les valeurs mentionnées n'étant pas inférieures à 0,15 jusqu'à un stade de maturité proche de 4.

Évaluation organoleptique:

La phrase ci-dessous:

«D'un point de vue organoleptique, les huiles de cette variété laissent une sensation de densité intense en bouche. Elles sont fruitées et aromatiques et présentent des valeurs moyennes en ce qui concerne l'amertume et le piquant, ainsi qu'un arôme très équilibré au stade ultime de maturité (M^{me} Francis Gutiérrez, directrice du groupe de dégustateurs de l'Institut de la graisse, Conseil supérieur de recherches scientifiques, Séville).»

est remplacée par ce qui suit:

«Les huiles de l'appellation d'origine "Montes de Toledo" présentent des valeurs moyennes à intenses en ce qui concerne les attributs positifs (fruité, amer et piquant).»

Cette modification se justifie par le fait que, dans le texte antérieur, les limites fixées pour le terme «intense» dans le règlement (CE) n° 640/2008 de la Commission⁽²⁾ n'ont pas été prises en considération. Au moment de la rédaction du cahier des charges antérieur, le terme «moyen» était une estimation relative à ces valeurs, étant donné que les limites relatives à l'intensité des attributs de nature à établir la distinction entre «moyen» et «intense» n'étaient pas réglementées. La publication du règlement susmentionné a permis d'établir ces limites après une prise de conscience du fait que bon nombre d'huiles de la variété Cornicabra présentent pour l'attribut de l'amer et du piquant des valeurs qui dépassent l'intensité de 6, ce qui en fait des huiles «intenses», non conformes aux exigences du cahier des charges dans sa rédaction actuelle. Par conséquent, il est nécessaire d'adapter les exigences au profil caractéristique des huiles «Montes de Toledo», dont l'amer et le piquant se situent entre «moyen» et «intense» en fonction de l'époque de la récolte, des conditions climatiques de la campagne et de la situation géographique au sein de la zone.

Preuve de l'origine

La phrase ci-dessous:

«Premièrement, les olives proviennent d'oliveraies situées dans la zone de production et certifiées, dans lesquelles on cultive exclusivement la variété autorisée.»

est remplacée par ce qui suit:

«En premier lieu, les olives proviennent exclusivement d'oliveraies situées dans la zone de production.»

Cette modification s'explique par le fait que les caractéristiques morphologiques de la variété Cornicabra présentent suffisamment de traits distinctifs pour permettre le contrôle de la conformité avec l'exigence relative à la variété au moment de l'arrivée au moulin.

La phrase ci-dessous:

«Les producteurs d'olives signent un contrat avec la Fondation "Conseil régulateur de l'appellation d'origine 'Montes de Toledo'" par lequel ils s'engagent à respecter les conditions de production énoncées dans le présent cahier des charges.»

est remplacée par ce qui suit:

«Les entreprises de transformation doivent signer un contrat avec la Fondation "Conseil régulateur de l'appellation d'origine 'Montes de Toledo'" par lequel ils s'engagent à veiller à ce que les fournisseurs des olives utilisées pour l'élaboration de leur produit respectent les conditions de production énoncées dans le présent cahier des charges.»

Cette modification permet d'améliorer l'efficacité du processus de certification du produit conformément à la norme UNE-EN-ISO-IEC 17065, car il n'est pas nécessaire de signer un contrat avec chacun des milliers d'oléiculteurs de la zone. Ce sont les entreprises de transformation qui effectuent un contrôle de leurs fournisseurs dans le cadre de leur système d'assurance de la traçabilité du produit, l'organisme de contrôle effectuant les tests de conformité au cours de ses évaluations périodiques.

Il est ajouté ce qui suit:

«Le conditionnement des huiles sera effectué dans l'aire géographique délimitée.»

Ainsi, il sera possible de conserver les caractéristiques typiques du produit, d'assurer un contrôle total de la production par les organismes de contrôle et de garantir également que la manipulation finale du produit est réalisée par les producteurs, ceux-ci étant ceux qui connaissent le mieux le comportement des huiles face aux manipulations inhérentes au conditionnement, et notamment la durée et le mode de décantation, l'utilisation de filtres, de terres diatomées et de cellulose, les températures de conditionnement, le comportement au froid et à l'entreposage, ce qui permet de préserver la qualité tout en garantissant la traçabilité des huiles.»

Méthode d'obtention

Le paragraphe relatif aux sols sur lesquels est implantée l'oliveraie est supprimé, car il s'agit d'une simple description des sols les plus caractéristiques de la zone, l'objectif n'étant pas de fixer des exigences restrictives qui n'ont aucune incidence sur la qualité et la spécificité du produit.

La phrase ci-dessous:

«La récolte est effectuée directement sur l'arbre selon les méthodes traditionnelles, à savoir à la main, par gaulage ou par vibrage, en alternance au fil des campagnes pour limiter la détérioration de l'olivier.»

⁽²⁾ JO L 178 du 5.7.2008, p. 11.

est remplacée par ce qui suit:

«La récolte est effectuée directement sur l'arbre selon les méthodes traditionnelles, à savoir à la main, par gaulage ou par vibration, celles-ci pouvant être utilisées en alternance au cours des campagnes successives afin de limiter la détérioration de l'olivier.»

La modification se justifie par la nécessité d'une adaptation aux changements intervenus dans les méthodes de récolte depuis la rédaction de la demande d'enregistrement, changements tels qu'il n'est pas indispensable de changer de méthode de récolte à chaque nouvelle campagne.

La phrase ci-dessous:

«La remorque ou le conteneur devra être nettoyé au jet d'eau froide sous pression avant chaque chargement.»

est remplacée par ce qui suit:

«La remorque ou le conteneur devra être maintenu dans un état de propreté adéquat.»

l'objectif étant de garantir cet état de propreté, indépendamment de la méthode utilisée pour l'obtenir.

Les phrases ci-dessous:

«La présence dans les cours d'un responsable chargé d'assurer un catalogage exact et la séparation des qualités est obligatoire.»

Les cours devront être équipées de systèmes garantissant le déchargement séparé des olives "de vol" des olives tombées au sol de manière à éviter tout risque de mélange de différentes qualités en vue de la transformation séparée de chacune d'entre elles.»

sont remplacées par ce qui suit:

«La présence dans les cours d'un responsable chargé d'assurer un catalogage exact et une séparation des différentes variétés et qualités est obligatoire.»

Les cours devront être équipées de systèmes garantissant le déchargement séparé des olives «de vol» des olives tombées au sol et des variétés autres que la seule autorisée, de manière à éviter tout risque de mélange des différentes qualités en vue de la transformation séparée de chacune d'entre elles.

Cela s'explique par la nécessité d'assurer un traitement séparé de la seule variété autorisée.

La phrase ci-dessous:

«Les trémies et les goulottes devront être rincées au jet d'eau sous pression avant le déchargement quotidien et chaque fois que cela sera jugé nécessaire.»

est remplacée par ce qui suit:

«Les moulins devront disposer d'un système de nettoyage périodique des trémies et des goulottes.»

l'objectif étant de garantir l'existence de ces systèmes de propreté, indépendamment de la méthode utilisée.

La phrase suivante est supprimée:

«L'eau utilisée pour le processus de lavage devra être de qualité sanitaire et être exempte de chlore ou autres dérivés.»

cette exigence figurant dans la législation en vigueur.

La phrase suivante est supprimée:

«Seul le talc peut être utilisé en qualité d'auxiliaire technologique, auquel cas les quantités utilisées devront être comprises entre 0,5 et 2 %.»

le talc étant déjà actuellement le seul auxiliaire technologique autorisé par la législation pour l'extraction d'huile d'olive vierge.

La phrase ci-dessous:

«Les moulins devront procéder à la qualification des huiles produites sur la base des caractéristiques physico-chimiques et sensorielles de l'huile de l'appellation d'origine "Montes de Toledo" décrites ci-dessus. Pour ce faire, ils disposeront de techniciens et de laboratoires agréés à cet effet ou ils sous-traiteront cette opération à des techniciens et des laboratoires agréés à cet effet.»

est remplacée par ce qui suit:

«Les moulins devront procéder à la qualification des huiles produites sur la base des caractéristiques physico-chimiques et sensorielles de l'huile de l'appellation d'origine "Montes de Toledo" décrites ci-dessus. Pour ce faire, ils disposeront de techniciens et de laboratoires dûment qualifiés ou ils sous-traiteront cette opération à de tels techniciens et laboratoires.»

étant donné qu'il n'est pas jugé indispensable que les techniciens et/ou les laboratoires utilisés aux fins de l'auto-contrôle disposent de l'agrément susmentionné.

La phrase ci-dessous:

«Tous les réservoirs devront être couverts et présenter une forme conique ou cylindrique ou avoir un fond à plan incliné pour permettre un drainage et un nettoyage réguliers de ceux-ci. Les réservoirs à fond horizontal ne seront pas autorisés.»

est remplacée par ce qui suit:

«Tous les réservoirs devront être couverts, et il devra être possible d'en assurer un drainage et un nettoyage réguliers.»

l'objectif étant que le drainage et le nettoyage du réservoir puissent se faire, indépendamment de la méthode utilisée à cet effet.

Étiquetage

Les phrases ci-dessous:

«Toutes les étiquettes devront porter le logo de l'appellation et la mention: "Denominación de Origen Montes de Toledo".

Les conditionnements dans lesquels l'huile protégée est commercialisée seront munis d'une vignette de garantie, d'étiquettes ou de contre-étiquettes numérotées et délivrées par l'organe de contrôle, afin de rendre toute réutilisation impossible.»

sont remplacées par ce qui suit:

«Toutes les étiquettes devront porter le logo de l'appellation d'origine ainsi que la mention "Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo" ou "DOP Montes de Toledo".

Les conditionnements dans lesquels l'huile protégée est commercialisée seront munis d'une vignette de garantie et de contre-étiquettes numérotées portant le logotype de l'appellation d'origine et délivrées par l'organe de contrôle, afin de rendre toute réutilisation impossible.»

Exigences nationales

Pour adapter ce paragraphe aux règles en vigueur, le contenu sera rédigé comme suit:

- «— règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.
- Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Journal officiel de Castille-La Manche n° 23 du 22.5.1998).
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.»

Autres [structure de contrôle]

La rédaction de ce paragraphe est modifiée comme précisé ci-dessous, l'énumération des statuts de l'organisme mentionné n'étant pas pertinente aux fins du présent cahier des charges.

«La certification du produit sera assurée par le "Conseil régulateur de l'appellation d'origine Aceite 'Montes de Toledo'", organisation qui se présente sous la forme d'une fondation sans but lucratif, dont le patrimoine est affecté de façon durable à la réalisation des objectifs qui lui sont propres, et qui est certifiée conforme à la norme UNE-EN/ISO-CEI 17065 par l'Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Les informations relatives aux organismes de contrôle agréés pour la vérification du respect du présent cahier des charges sont mises à jour sur le site web suivant:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm

L'organisme de contrôle actuel est l'organisme de certification suivant:

Nom: Fundación "Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo" (Fondation "Conseil régulateur de l'appellation d'origine de l'huile Montes de Toledo")

Adresse: C/Alférez Provisional, 3
45001 Toledo
ESPAÑA

Tél. +34 925257402

Fax +34 925257402

Courriel: domt@domontesdetoledo.com

Cet organisme de contrôle est agréé par la Communauté autonome de Castille-La Manche et certifié conforme aux conditions établies par la norme européenne UNE-EN 17065 "Conditions générales applicables aux entités chargées de la certification du produit" par l'ENAC.

L'organisme de contrôle devra effectuer les démarches nécessaires pour évaluer la conformité avec le cahier des charges, conformément aux exigences du système de certification du produit spécifique.

L'organisme de contrôle devra respecter les règles applicables, et toute autre exigence, comme le prélèvement d'échantillons, les essais et l'inspection, qui serviront de base au système de certification dans son manuel de qualité.

Ses fonctions spécifiques seront les suivantes:

- contrôle d'échantillons,
- évaluation de conformité des propriétés du produit telles qu'établies dans le cahier des charges,
- audit des registres de production des huiles protégées.»

DOCUMENT UNIQUE

«**MONTES DE TOLEDO**»

N° UE: ES-PDO-0205-01270 — 29.10.2014

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination**

«Montes de Toledo»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

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

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea Europea L.*), de la variété Cornicabra, grâce à des processus mécaniques ou d'autres méthodes physiques n'entraînant aucune altération de l'huile, tout en préservant le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont elle est extraite.

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques.

- acidité: 0,5 ° au maximum,
- taux de peroxyde: 15 Meq O₂ par kg d'huile au maximum,
- absorption dans l'ultraviolet (K270): 0,20 au maximum,
- humidité: 0,1 % au maximum,
- impuretés: 0,1 % au maximum,
- la couleur varie du jaune doré au vert intense, selon la période de la cueillette et la situation géographique dans la région,
- d'un point de vue organoleptique, les huiles de l'appellation d'origine «Montes de Toledo» présentent des valeurs moyennes à intenses en ce qui concerne les attributs positifs du fruité, l'amer et le piquant.

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

—

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

La culture des olives et l'élaboration des huiles doivent avoir lieu dans l'aire décrite au point 4.

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

- L'huile sera stockée dans des moulins et des entreprises de conditionnement agréés par l'organe de contrôle disposant d'installations adéquates pour lui garantir une conservation optimale.
- L'entreprise de conditionnement devra disposer de systèmes permettant de conditionner les huiles de l'appellation d'origine protégée indépendamment des autres huiles dont elle pourrait assurer le conditionnement. Elle devra également disposer de systèmes homologués de mesure de l'huile.
- L'huile devra être conditionnée dans des récipients en verre, en métal revêtu, en PET ou en céramique vitrifiée.
- Pour conserver les caractéristiques propres à cette huile durant chacune des phases, le processus de conditionnement aura lieu dans l'aire géographique reconnue. Le contrôle de la production sera ainsi totalement assuré par les entités de contrôle, et la manipulation finale de ce produit sera effectuée par les producteurs de la zone. Ces derniers connaissent mieux que quiconque le comportement de ces huiles face aux manipulations liées au conditionnement, telles que la durée et les modes de décantation, l'utilisation de filtres, de terres diatomées, de cellulose, les températures de conditionnement, le comportement au froid et l'entreposage. Le but est de conserver les caractéristiques intrinsèques du produit.

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

Sur toutes les étiquettes doivent figurer le logo de l'appellation et la mention «Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo» ou «DOP Montes de Toledo».

Les conditionnements dans lesquels l'huile protégée est commercialisée sont munis d'une vignette de garantie et de contre-étiquettes numérotées portant le logotype de l'appellation d'origine et délivrées par l'organe de contrôle, afin de rendre toute réutilisation impossible.

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

L'aire géographique est située dans la communauté autonome de Castille-La Manche. Elle comprend les régions du sud-ouest de la province de Tolède et du nord-ouest de la province de Ciudad Real. Son axe central est constitué par la formation montagneuse des Monts de Tolède. L'aire géographique de production est constituée de 128 communes appartenant aux provinces de Tolède et de Ciudad Real. Sur ces 128 communes, 106 appartiennent à la province de Tolède et 22 à celle de Ciudad Real.

Communes de la province de Tolède:

Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroya, Aldeanueva de San Bartolome, Almonacid de Toledo, Añover de Tajo, Arges, Bargas, Belvis de la Jara, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Calera y Chozas, Campillo de la Jara, Cañumas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Cobeja, Chueca, Cobisa, Consuegra, Cuerva, Dosbarrios, Espinoso del Rey, Esquivias, Estrella (La), Gálvez, Guadamur, Guardia (La), Herencias (Las), Hontanar, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Mata (La), Mazarambroz, Menasalbas, Mesegar, Mocejón, Mohedas de la Jara, Montearagón, Mora, Nambroca, Nava de Ricomalillo (La), Navahermosa, Navalmorales (Los), Navalucillos (Los), Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Puebla de Montalban (La), Pueblanueva (La), Pulgar, Recas, Retamos, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Puso, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Puso, Sesena, Sevillana de la Jara, Sonsaca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Titanes, Turmequé, Utena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villa luenga de la Sagra, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarejo de Montalbán, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos et Yuncos.

Communes de la province de Ciudad Real:

Alcoba, Anchuras, Arroba de los Montes, Cortijos (Los), El Robledo, Fernancaballero, Fontanarejo, Fuente el Fresno, Herencia, Horcajo de los Montes, Labores (Las), Luciana, Malagón, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Porzuna, Puebla de Don Rodrigo, Puertolápice, Retuerta del Bullaque et Villarrubia de los Ojos.

5. Lien avec l'aire géographique

Les conditions pédoclimatiques de la cordillère des Monts de Tolède, ainsi que le travail de nombreuses générations d'oléiculteurs, sont à l'origine de la sélection naturelle de la variété Cornicabra, variété la mieux adaptée à la zone et la seule à être utilisée pour la production de l'huile «Montes de Toledo». En ce qui concerne le lien entre caractéristiques géologiques et caractéristiques pédologiques, il convient de souligner que la formation des sols généralement peu fertiles a également laissé son empreinte sur les cultures. Celles-ci sont soumises à un stress permanent. Ces caractéristiques ont accentué la sélection naturelle, à l'origine de la différenciation du produit. La variété Cornicabra et les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique confèrent à l'huile ses caractéristiques physicochimiques, une teneur élevée en acide oléique et une teneur faible en acide linoléique, une teneur élevée également en polyphénols, et des qualités organoleptiques particulières avec une grande densité en bouche. Les huiles de cette variété sont fruitées et aromatiques, tout en présentant des valeurs moyennes à intenses pour l'amer et le piquant.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement ⁽³⁾)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131204_PLIEGO_DOP_ACEITE_MONTES_TOLEDO.pdf

⁽³⁾ Voir note 1 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