

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# C 255



Édition  
de langue française

## Communications et informations

59<sup>e</sup> année

14 juillet 2016

### Sommaire

#### II *Communications*

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

##### **Commission européenne**

2016/C 255/01      Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8011 — SIA Group/Airbus Group/JV) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV *Informations*

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

##### **Commission européenne**

2016/C 255/02      Taux de change de l'euro ..... 2

#### V *Avis*

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

##### **Office européen de sélection du personnel (EPSO)**

2016/C 255/03      Avis de concours général ..... 3

# FR

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

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

### Commission européenne

2016/C 255/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8093 — EQT/Bilfinger Real Estate Solutions and Bilfinger Efficiency) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	---	---

### AUTRES ACTES

### Commission européenne

2016/C 255/05	Publication d'une demande conformément à l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil .....	5
---------------	---	---

---

### Rectificatifs

2016/C 255/06	Rectificatif à la communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre du règlement (UE) n° 305/2011 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2011 établissant des conditions harmonisées de commercialisation pour les produits de construction et abrogeant la directive 89/106/CEE du Conseil [ <i>Publication des références des documents d'évaluation européens conformément à l'article 22 du règlement (UE) n° 305/2011</i> ] (JO C 248 du 8.7.2016) .....	9
2016/C 255/07	Rectificatif à la communication de la Commission — Orientations de la Commission européenne concernant les rapports de base prévus à l'article 22, paragraphe 2, de la directive 2010/75/UE relative aux émissions industrielles (JO C 136 du 6.5.2014) .....	10

---

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

## II

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.8011 — SIA Group/Airbus Group/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2016/C 255/01)

Le 7 juillet 2016, 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), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32016M8011.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

13 juillet 2016

(2016/C 255/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1072	CAD	dollar canadien	1,4452
JPY	yen japonais	115,82	HKD	dollar de Hong Kong	8,5892
DKK	couronne danoise	7,4378	NZD	dollar néo-zélandais	1,5154
GBP	livre sterling	0,83398	SGD	dollar de Singapour	1,4903
SEK	couronne suédoise	9,4368	KRW	won sud-coréen	1 265,58
CHF	franc suisse	1,0909	ZAR	rand sud-africain	15,8695
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,4077
NOK	couronne norvégienne	9,3145	HRK	kuna croate	7,4932
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 443,98
CZK	couronne tchèque	27,033	MYR	ringgit malais	4,3659
HUF	forint hongrois	313,39	PHP	peso philippin	52,182
PLN	zloty polonais	4,4055	RUB	rouble russe	70,6406
RON	leu roumain	4,4914	THB	baht thaïlandais	38,951
TRY	livre turque	3,2047	BRL	real brésilien	3,6517
AUD	dollar australien	1,4517	MXN	peso mexicain	20,2800
			INR	roupie indienne	74,2155

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

V

(Avis)

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

## OFFICE EUROPÉEN DE SÉLECTION DU PERSONNEL (EPSO)

**AVIS DE CONCOURS GÉNÉRAL**

(2016/C 255/03)

L'Office européen de sélection du personnel (EPSO) organise le concours général

EPSO/AST-SC/05/16 — AGENTS D'ACCREDITATION/RÉCEPTIONNISTES (SC 1/SC 2)

L'avis de concours est publié en 24 langues, au *Journal officiel de l'Union européenne* C 255 A du 14 juillet 2016.

Des informations complémentaires se trouvent sur le site web d'EPSO: <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/fr/>

---

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

COMMISSION EUROPÉENNE

**Notification préalable d'une concentration**

**(Affaire M.8093 — EQT/Bilfinger Real Estate Solutions and Bilfinger Efficiency)**

**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**

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

(2016/C 255/04)

1. Le 5 juillet 2016, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise EQT VII («EQT», Royaume-Uni) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle des entreprises Bilfinger Real Estate Solutions GmbH et Bilfinger Efficiency GmbH («Bilfinger», Allemagne) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
  - EQT: fonds d'investissement lancé en 2015 et exerçant ses activités principalement en Europe du Nord. EQT VII fait partie du groupe de fonds de capital-investissement EQT,
  - Bilfinger: société présente dans le secteur de l'immobilier, principalement en Allemagne, et comptant trois grandes branches d'activités: i) la construction; ii) les services de gestion d'installations; et iii) l'immobilier.
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 <sup>(2)</sup>, 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.8093 — EQT/Bilfinger Real Estate Solutions and Bilfinger Efficiency, à l'adresse suivante:

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

---

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

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande conformément à l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil**

(2016/C 255/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 17, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

## RÉSUMÉ

## «TEQUILA»

N° UE: PGI-MX-01851 — 3.1.2013

1. **Dénomination**

Tequila

2. **Catégorie de boisson spiritueuse**

«Autres boissons spiritueuses», conformément au classement des boissons spiritueuses figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008.

3. **Description**

Boisson alcoolique obtenue par distillation de moûts, préparés directement à partir des têtes d'agave de l'espèce *Tequilana* Weber variété bleue, avant ou après hydrolyse ou cuisson, et soumis à une fermentation alcoolique par des levures, cultivées ou non. Les moûts peuvent être enrichis et amalgamés dans la préparation à d'autres sucres, en proportion inférieure à 49 % des sucres réducteurs totaux exprimés en unités de masse; on obtient ainsi deux catégories de tequila, selon que les moûts ont été ou non enrichis et mélangés à d'autres sucres: la tequila 100 % d'agave (les sucres proviennent intégralement de la matière première) et la tequila (additionnée de sucres d'une autre provenance, dont la quantité est limitée à 49 %).

Chacune des catégories ci-dessus est subdivisée en cinq types:

*Tequila «Blanco»* (blanche): produit dont la teneur en alcool commerciale doit, le cas échéant, être ajustée avec de l'eau de dilution.

*Tequila «Joven»* ou «Oro» (jeune ou dorée): produit qui peut être adouci. Sa teneur en alcool commerciale doit, le cas échéant, être ajustée avec de l'eau de dilution. Le produit obtenu à partir des mélanges de tequila «Blanco» avec des tequilas «Reposados» et/ou «Añejos» et/ou «Extra añejos» est considéré comme de la tequila «Joven» ou «Oro».

*Tequila «Reposado»* (reposée): produit qui peut être adouci, soumis à un processus de maturation d'une durée minimale de deux mois dans des fûts en chêne rouvre ou vert. Sa teneur en alcool commerciale doit, le cas échéant, être ajustée avec de l'eau de dilution.

*Tequila «Añejo»* (vieille): produit qui peut être adouci, soumis à un processus de maturation d'une durée minimale d'un an dans des fûts en chêne rouvre ou vert, d'une capacité maximale de 600 litres. Sa teneur en alcool commerciale doit, le cas échéant, être ajustée avec de l'eau de dilution. Le produit obtenu à partir des mélanges de tequilas «Añejo» et de «Extra añejo» est considéré comme de la tequila «Añejo».

*Tequila «Extra añejo»* (extra vieille): produit qui peut être adouci, soumis à un processus de maturation d'une durée minimale de trois ans en contact direct avec le bois de fûts en chêne rouvre ou vert, d'une capacité maximale de 600 litres. Sa teneur en alcool commerciale doit, le cas échéant, être ajustée avec de l'eau de dilution.

<sup>(1)</sup> JO L 39 du 13.2.2008, p. 16.

#### 4. Caractéristiques organoleptiques

*Aspect:* corps court, moyen ou long, en fonction de la durée d'adhérence du produit au verre, avec la présence de «larmes» ou de «jambes».

*Couleur:* la Tequila «Blanco» est cristalline, transparente avec des nuances argentées, tandis que les autres types de tequilas qui peuvent être adoucis et qui ont vieilli en contact direct avec le bois de fûts en chêne rouvre ou vert présentent des tonalités allant du jaune paille ou jaune paille foncé avec des nuances dorées au rougeâtre ou ocre.

*Odeur:*

- Tequila «Blanco»: notes acidulées, légèrement fruitées et fleuries.
- Tequila «Joven»: odeur boisée.
- Tequila «Reposado»: arômes épicés; note légèrement sucrée de vanille et de beurre.
- Tequilas «Añejo» et «Extra añejo»: arômes fleuris et fruités.

*Saveur:*

- Tequila «Blanco»: agave cuit et notes herbacées prononcées.
- Tequila «Joven»: présence de notes herbacées, d'agave cuit et d'agave frais (on peut déceler une saveur boisée).
- Tequila «Reposado»: saveurs douces, légèrement sucrées et fruitées; avec une légère pointe d'amertume et une impression alcoolique faible à modérée.
- Tequila «Añejo» et «Extra añejo»: notes de fruits secs, d'épices, de vanille, d'astringence, de bois, de caramel et fumées.

#### 5. Caractéristiques physico-chimiques

Teneur en alcool à 20 °C (% Alc./Vol.): 35 à 55

Extrait sec (g/l): 0 à 0,30 pour le type «Blanco»; 0 à 5 pour les types «Joven» ou «Oro», «Reposado», «Añejo» et «Extra añejo».

Alcools supérieurs (alcools d'un poids moléculaire supérieur à celui de l'alcool éthylique ou de l'huile de fusel) (comme l'alcool amylique) (en mg/100 ml d'alcool anhydre): 20 à 500

Furfural (en mg/100 ml d'alcool anhydre): 0 à 4

Méthanol <sup>(1)</sup> (en mg/100 ml d'alcool anhydre): 30 à 300

Aldéhydes (comme l'acétaldéhyde) (en mg/100 ml d'alcool anhydre): 0 à 40

Esters (comme l'acétate d'éthyle) (valeurs exprimées en mg/100 ml d'alcool anhydre):

- 2 à 200 pour les types «Blanco» et «Joven» ou «Oro»;
- 2 à 250 pour les types «Reposado», «Añejo» et «Extra añejo».

#### 6. Aire géographique

La matière première destinée à l'élaboration de la «Tequila» doit provenir de l'aire géographique protégée par l'appellation d'origine et la tequila doit aussi y être produite; cette aire comprend 181 communes de la République mexicaine: toutes les communes de l'État de Jalisco (en particulier la commune de Tequila, qui donne son nom à l'indication géographique), 8 communes de l'État de Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro et Tepic), 7 communes de l'État de Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón et Romita), 11 communes de l'État de Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula et Xicoténcatl) et 30 communes de l'État de Michoacán (Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Marcos Castellanos, Maravatío, Nuevo Parangaricutiro, Numarán, Pajacuarán, Peribán, La Piedad, Los Reyes, Regules, Sahuayo, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancicuaro, Tanhuato, Tingüindin, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora et Zináparo).

<sup>(1)</sup> La valeur minimale peut être revue à la baisse si le producteur de tequila démontre au conseil régulateur de la Tequila (autorité de contrôle compétente conformément aux dispositions du point 11 du résumé) qu'il est possible de réduire la teneur en méthanol par un procédé distinct.



## 7. Méthode d'obtention

*Culture et «jima» de l'agave:* les drageons de l'espèce *Agave Tequilana* Weber variété bleue doivent être situés à une hauteur d'environ 50 centimètres. Le cycle de la plante est approximativement de dix ans. La «jima» consiste à couper les feuilles à la base de la plante, en laissant la tête ou le cœur de l'agave.

*Cuisson et broyage de l'agave:* pour la cuisson, on utilise de la vapeur d'eau sous pression, soit dans des fours de maçonnerie soit dans des autoclaves. Ensuite, l'agave cuit est acheminé vers des moulins où il est coupé en petits morceaux pour être broyé.

*Extraction de miels et résidus de bagasse:* la bagasse est aspergée d'eau sous pression et ensuite essorée. Les miels sont alors séparés pour que la transformation industrielle puisse se poursuivre.

*Préparation:* elle consiste à mélanger les miels d'agave (au minimum 51 %) avec une préparation composée d'autres miels (au maximum 49 %); ce mélange fait ensuite l'objet d'une fermentation.

*Fermentation:* les miels sont versés dans de grandes cuves. On y ajoute de l'eau, des levures, cultivées ou non, et des nutriments pour la fermentation alcoolique.

*Distillation:* les ferments sont séparés, par chauffage et par pression, pour obtenir des produits présentant un titre alcoométrique (tequila) et des vinasses, qui sont ensuite chauffés à des températures élevées. Deux distillations sont nécessaires, la première est appelée «fractionnement» («destrozamiento») et la deuxième «rectification».

*Maturation:* la «Tequila» doit vieillir pendant au moins: deux mois pour le type «Reposado», un an pour le type «Añejo» et trois ans pour le type «Extra añejo», en contact direct avec le bois de fûts en chêne rouvre ou vert.

*Embouteillage:* seul le produit relevant de la catégorie «Tequila 100 % d'agave» doit être embouteillé dans l'usine gérée par le producteur agréé lui-même et située obligatoirement à l'intérieur de l'aire géographique. Étant donné que pour la catégorie «Tequila 100 % d'agave» les mûts ne sont pas enrichis avec d'autres sucres que ceux issus de l'agave *Tequilana* Weber, le produit obtenu présente une plus grande complexité organoleptique qui pourrait être mise en péril par le transport en vrac vers des zones extérieures. L'embouteillage dans la zone de production par les producteurs agréés eux-mêmes garantit la préservation de l'arôme et de la saveur spécifiques. L'embouteillage obligatoire dans la zone de production est une exigence qui a été imposée par le passé pour la «Tequila 100 % d'agave» (bien avant la reconnaissance de l'appellation d'origine) dans le but de préserver sa qualité et, partant, sa renommée. Tous les contrôles de vérification dans la zone protégée relatifs à la catégorie «Tequila 100 % d'agave» sont effectués sur place par le conseil régulateur de la Tequila.

## 8. Lien géographique

Sur le plan géographique, le terme «Tequila» correspond à la commune de Tequila, située dans l'État de Jalisco.

La tequila est élaborée à partir d'agave *Tequilana* Weber variété bleue, une plante endémique de la région du volcan de Tequila.

Les allusions les plus anciennes à l'existence de l'agave *Tequilana* Weber variété bleue et à ses différentes utilisations datent de l'époque préhispanique. Dans divers codes (Nuttal et Tonaltlanahuatl), il est indiqué que les «mexicas» (à savoir «ceux qui se nourrissent de «mezcali»», en l'honneur de leur dieu primitif «Mexitli», ce qui signifie «nombril d'agave») ont appris à récolter les cœurs ou ananas des «mezcales» (metl) pour les cuire dans des fours creusés dans la terre et obtenir ainsi le «mezcali».

On sait que le mot «tequila» vient des termes náhuatl «tequi» et «tlan» qui, selon l'étymologie, signifient «lieu où l'on coupe ou lieu où l'on rend hommage».

La zone protégée par l'indication géographique de la «Tequila» présente un régime thermique tempéré à semi-aride, avec des températures qui oscillent entre 15 et 29,9 °C, idéal pour la culture de l'agave *Tequilana* Weber. La culture de l'agave doit avoir lieu à une altitude comprise entre 1 600 et 2 000 mètres au-dessus du niveau de la mer pour garantir des conditions thermiques optimales, avec une pluviométrie comprise entre 1 073 et 1 440 millimètres par an. Les conditions contrôlées révèlent que l'agave *Tequilana* Weber a une tolérance limitée aux températures basses.

L'origine de la tequila remonte à plus de quatre siècles au cours desquels se sont transmis de génération en génération les us et coutumes liés à ce produit jusqu'à devenir un mode de vie pour les habitants des régions où ce produit est élaboré, soit plus de 50 000 familles mexicaines. Le processus d'élaboration fait appel à des méthodes traditionnelles telles que la culture et la «jima» de l'agave (coupe des feuilles à la base de la plante), la cuisson et le broyage des ananas (têtes) d'agave, l'extraction des miels et des résidus de bagasse, la préparation, la fermentation, la distillation et la maturation.

La tequila est la boisson la plus emblématique et la plus connue du Mexique; c'est sa marque d'identité dans le monde, reflétant tradition, qualité et excellence. Une série de services et de produits de qualité se sont développés autour de la culture de la tequila; ceux-ci font de la région un lieu alliant histoire et tradition, et sont associés au volcan de Tequila, au paysage d'agaves et anciennes installations industrielles de Tequila (déclaré patrimoine culturel de l'humanité par l'Unesco en 2006), entre autres.

## 9. Dispositions prévues par la législation nationale

- Déclaration générale de protection de l'appellation d'origine «Tequila» de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, publiée le 9 décembre 1974 dans le Journal de la Fédération mexicaine.
- Norme officielle NOM-006-SCFI-2012, boissons alcooliques — Tequila — Spécifications.

La norme officielle susmentionnée prévoit les spécifications concernant les informations commerciales et sanitaires qui doivent obligatoirement figurer sur toute étiquette destinée à la «Tequila». Les informations commerciales ne doivent comporter aucun texte, image ou autre indication qui induit le consommateur en erreur ou est source de confusion en raison de son inexactitude, comme «100 % naturelle», «100 % mexicaine», «produit 100 % naturel», «100 % reposado» ou autres mentions analogues étant donné que ces indications peuvent être source de confusion avec la catégorie «100 % d'agave» ou placer les producteurs qui y ont recours dans une situation avantageuse déloyale par rapport à ceux qui ne les utilisent pas.

Pour la «Tequila» destinée à l'exportation, la norme NOM-006-SCFI-2012 exige que figurent sur la principale surface visible au moins les informations suivantes: le mot «Tequila»; la catégorie et le type; les saveurs, arômes ajoutés ou couleurs, le cas échéant; la marque enregistrée ou tout autre signe distinctif conforme à la convention de coresponsabilité enregistrée auprès de l'IMPI (Instituto Mexicano de la Propriedad Industrial). Les informations concernant la légende «Hecho en México» (Fabriqué au Mexique), «Producto de México» (Produit du Mexique), «Elaborado en México» (Élaboré au Mexique) ou similaires, la contremarque officielle et le numéro d'enregistrement du producteur agréé ainsi que le numéro du lot doivent être mentionnées et peuvent être ajoutées n'importe où sur l'étiquette ou l'emballage.

Les informations concernant le type de tequila, les saveurs, arômes ajoutés ou couleurs, le cas échéant, la légende «Hecho en México» (Fabriqué au Mexique), «Producto de México» (Produit du Mexique), «Elaborado en México» (Élaboré au Mexique) ou similaires peuvent être traduits dans une autre langue. Toute autre information de précaution ou requise par la législation du pays d'exportation peut être indiquée dans la langue correspondante.

Pour ce qui est des types de «Tequila», le classement en espagnol peut être remplacé soit par une traduction dans la langue correspondante conformément à la législation du pays ou du lieu de commercialisation, soit par les mentions suivantes: «Silver» au lieu de «Blanco» ou «Plata», «Gold» au lieu de «Joven» ou «Oro», «Aged» au lieu de «Reposado», «Extra aged» au lieu de «Añejo», et «Ultra aged» au lieu de «Extra añejo».

Pour ce qui est de la «Tequila Extra añejo», la durée de maturation ne doit pas figurer sur l'étiquette.

10. **Demandeur:** Consejo regulador del Tequila, A.C., domicilié à Avenida Patria n° 723, Col. Jardines de Guadalupe, de Zapopán, Jalisco, au Mexique.
  11. **Autorité de contrôle:** le Consejo regulador del Tequila, A.C. est l'organisme compétent chargé de la vérification et de la surveillance ainsi que de la certification de la tequila, dûment habilité par l'organisme d'accréditation mexicain conformément à la norme ISO/IEC 065 et agréé par la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía (direction générale des normes du ministère de l'économie). L'unité de certification prend en toute autonomie et indépendance des décisions techniques relatives à la certification.
-

## RECTIFICATIFS

**Rectificatif à la communication de la Commission dans le cadre de la mise en œuvre du règlement (UE) n° 305/2011 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2011 établissant des conditions harmonisées de commercialisation pour les produits de construction et abrogeant la directive 89/106/CEE du Conseil**

[Publication des références des documents d'évaluation européens conformément à l'article 22 du règlement (UE) n° 305/2011]

(«Journal officiel de l'Union européenne» C 248 du 8 juillet 2016)

(2016/C 255/06)

Page 9, dans le tableau, après la douzième entrée (130033-00-0603 — Clous et vis destinés à la fixation de plaques dans des structures en bois), l'entrée suivante est ajoutée:

Référence et titre du document d'évaluation européen	Référence et titre du document d'évaluation européen remplacé	Remarques
«150003-00-0301	Ciment à ultra-haute performance»	

**Rectificatif à la communication de la Commission — Orientations de la Commission européenne concernant les rapports de base prévus à l'article 22, paragraphe 2, de la directive 2010/75/UE relative aux émissions industrielles**

(«Journal officiel de l'Union européenne» C 136 du 6 mai 2014)

(2016/C 255/07)

Page 3, première ligne:

*au lieu de:* «CONTENTS»

*lire:* «SOMMAIRE».

Page 3, sommaire, point 5.7 et appendice; page 8, tableau 5.1, étape 4, deuxième colonne «Activité», deuxième alinéa; page 9, tableau 5.1, étape 7, deuxième colonne «Activité», dernière phrase; page 13, point 5.7, titre et troisième alinéa, première phrase; page 14, point 5.7, section «Stratégie d'échantillonnage», deuxième alinéa, troisième phrase; page 15, point 5.7, section «Incertitudes liées aux données concernant le sol et les eaux souterraines», premier alinéa, point ii), deuxième phrase, et dernier alinéa; page 15, point 5.7, section «Analyse des échantillons», premier, troisième et quatrième alinéas; page 16, point 5.8, troisième alinéa, quatrième tiret; page 17, appendice, titre; page 17, appendice, rubrique «Modalités de collecte des données», deuxième point, intitulé et premier alinéa:

*au lieu de:* «inspection»

*lire:* «investigation».

Page 4, point 3 ii); page 11, point 5.4, deuxième alinéa, point ii), quatrième tiret; page 12, point 5.5, section «Géologie et hydrologie», cinquième alinéa, deuxième et troisième lignes; page 15, point 5.7, section «Analyse des échantillons», troisième alinéa; page 17, appendice, rubrique «Présentation & interprétation des données dans le texte du rapport», dernier alinéa:

*au lieu de:* «inspections»

*lire:* «investigations».

Page 4, Introduction, septième alinéa, dernière phrase:

*au lieu de:* «Il est dans l'intérêt de l'exploitant de s'assurer que le niveau de contamination des sols et des eaux souterraines décrit dans le rapport de base est suffisamment précis, car cette information servira à déterminer le niveau de contamination supplémentaire dû à l'exploitation de l'installation concernée, par rapport au moment où le niveau de référence a été établi.»

*lire:* «Il est dans l'intérêt de l'exploitant de s'assurer que l'état de contamination des sols et des eaux souterraines décrit dans le rapport de base est suffisamment précis, car cette information servira à déterminer la contamination supplémentaire due à l'exploitation de l'installation concernée, par rapport au moment où l'état de référence a été établi.»

Page 6, point 4.2, cinquième alinéa, première phrase:

*au lieu de:* «[...] uniquement les comparaisons qualitatives.»

*lire:* «[...] les comparaisons uniquement qualitatives.»

Page 6, point 4.2, sixième alinéa, deuxième tiret, troisième phrase:

*au lieu de:* «[...], de nouveaux relevés devraient être réalisés [...].»

*lire:* «[...], de nouvelles mesures devraient être réalisées [...].»

Page 7, point 5, quatrième alinéa, première phrase:

*au lieu de:* «Il se peut qu'un exploitant qui n'est pas tenu de produire un rapport de base pour une installation décide de modifier les activités qui se dérouleront sur le site de cette installation, de sorte qu'un rapport de base deviendra nécessaire.»

*lire:* «Il se peut qu'un exploitant qui n'est pas tenu de produire un rapport de base pour une installation décide de modifier les activités qui se dérouleront sur le site de cette installation, de sorte qu'un rapport de base deviendra nécessaire, par exemple, lorsqu'il est proposé d'utiliser des substances dangereuses pour la première fois dans un nouveau procédé.»

Page 8, tableau 5.1, étape 3, deuxième colonne «Activité», deuxième tiret:

*au lieu de:* «— de l'endroit et de la façon dont les substances dangereuses sont entreposées, utilisées et transportées aux alentours de l'installation, lorsqu'il existe un risque de rejet;»

*lire:* «— de l'endroit et de la façon dont les substances dangereuses sont entreposées, utilisées et transportées aux alentours de l'installation;  
— du lieu où elles risquent d'être rejetées;».

Page 9, tableau 5.1, étape 7, deuxième colonne «Activité», deuxième phrase:

*au lieu de:* «[...], une véritable inspection du site sera nécessaire [...]»

*lire:* «[...], une investigation intrusive du site sera nécessaire [...]».

Page 10, point 5.3, premier alinéa:

*au lieu de:* «Chaque substance examinée à l'étape 2 [...]»

*lire:* «Chaque substance retenue à l'issue de l'étape 2 [...]».

Page 10, point 5.3, deuxième alinéa, point ii):

*au lieu de:* «ii) la localisation de chaque substance dangereuse sur le site, par exemple, le lieu où elle sera livrée [...]»

*lire:* «ii) la localisation de chaque substance dangereuse sur le site, par exemple, le lieu où elle est ou sera livrée [...]».

Page 10, point 5.3, cinquième alinéa, troisième tiret, deuxième phrase:

*au lieu de:* «[...] trous d'homme, [...]»

*lire:* «[...] regards, [...]».

Page 10, point 5.3, cinquième alinéa, quatrième tiret:

*au lieu de:* «— repérer les voies de drainage, les couloirs de service, etc., et localiser les émissaires d'évacuation;»

*lire:* «— repérer les voies de drainage, les voies de service, etc., et localiser les points de rejet;».

Page 10, point 5.3, sixième alinéa:

*au lieu de:* «Sur la base de ce qui précède, décrire les circonstances dans lesquelles des émissions dans le sol ou dans les eaux souterraines sont susceptibles de se produire [...]»

*lire:* «Sur la base de ce qui précède, décrire les circonstances dans lesquelles des émissions dans le sol ou dans les eaux souterraines sont susceptibles de se produire ainsi que la probabilité qu'elles se produisent, [...]».

Page 11, point 5.3, septième alinéa, alinéa relatif au «opérations de routines»:

*au lieu de:* «[...], les petits déversements lors du transvasement/transfert de produit, [...]»

*lire:* «[...], les petits déversements lors du dépotage/transfert de produit, [...]».

Page 11, point 5.3, dixième alinéa:

*au lieu de:* «[...] l'exploitant reste tenu de consigner cette conclusion, ainsi que sa justification, dans un registre qui sera conservé par l'autorité compétente en vue d'une évaluation approfondie.»

*lire:* «[...] l'exploitant reste tenu de consigner cette conclusion, ainsi que sa justification, dans un registre qui sera conservé par l'autorité compétente en vue d'une évaluation ultérieure.»

Page 12, point 5.5., premier alinéa, troisième phrase:

*au lieu de:* «Cela requiert une compréhension des caractéristiques du sol et des eaux souterraines sur le site, ainsi que des régions environnantes [...]»

*lire:* «Cela requiert une compréhension des caractéristiques du sol et des eaux souterraines sur le site, ainsi que des zones environnantes [...]».

Page 12, point 5.5, section «Géologie et hydrogéologie», deuxième alinéa:

*au lieu de:* «Repérer la présence effective ou probable d'eaux souterraines (y compris de nappes suspendues) [...]»

*lire:* «Repérer la présence effective ou probable d'eaux souterraines (y compris de nappes perchées) [...]».

Page 12, point 5.5, section «Voies de migration anthropiques»:

*au lieu de:* «[...] corridors de services, [...]»

*lire:* «[...] voies de service, [...]».

Page 12, point 5.5, section «Utilisation des terrains environnants et interdépendances», deuxième phrase:

*au lieu de:* «[...] il appartient à l'exploitant, lors de la restitution du permis, de démontrer qu'il n'est pas responsable de la pollution.»

*lire:* «[...] il appartient à l'exploitant, lors de la restitution du permis, de démontrer qu'il n'a pas causé de pollution durant l'exploitation du site.»

Page 13, point 5.7, deuxième alinéa; page 13, point 5.7, troisième alinéa, deuxième phrase; page 14, point 5.7, section «Stratégie d'échantillonnage», premier alinéa, première phrase:

*au lieu de:* «nouveaux relevés»

*lire:* «nouvelles mesures».

Page 14, point 5.7, section «Stratégie d'échantillonnage», premier alinéa, première phrase:

*au lieu de:* «[...] la façon dont les nouveaux relevés seront effectués [...]»

*lire:* «[...] la façon dont les nouvelles mesures seront effectuées [...]».

Page 14, point 5.7, section «Stratégie d'échantillonnage», deuxième alinéa, première phrase, et page 16, point 5.8, troisième alinéa, sixième tiret:

*au lieu de:* «relevés»

*lire:* «mesures».

Page 15, point 5.7, section «Incertitudes liées aux données concernant le sol et les eaux souterraines», premier alinéa, point ii):

*au lieu de:* «ii) l'utilisation de techniques statistiques d'analyse des données pour l'analyse du sol les méthodes statistiques peuvent aider [...]»

*lire:* «ii) l'utilisation de techniques statistiques d'analyse des données pour l'analyse du sol: les méthodes statistiques peuvent aider [...]».

Page 18, appendice, rubrique «Présentation des données brutes (annexe du rapport)», deuxième alinéa:

*au lieu de:* «Description des travaux sur le site et observations in situ»

*lire:* «Description des travaux sur le site et observations sur site».

---











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



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR