



### Sommaire

#### IV Informations

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

###### Commission européenne

2020/C 235/01	Taux de change de l'euro — 16 juillet 2020 .....	1
---------------	--	---

##### INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2020/C 235/02	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries .....	2
2020/C 235/03	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries .....	3

#### V Avis

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

###### Commission européenne

2020/C 235/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9812 — Verily Life Sciences/Santen Pharmaceutical/JV) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	4
2020/C 235/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9711 — Alliance Healthcare Deutschland/Gehe Pharma Handel) <sup>(1)</sup> .....	6

##### AUTRES ACTES

###### Commission européenne

2020/C 235/06	Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 .....	7
---------------	---	---



## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

16 juillet 2020

(2020/C 235/01)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1414	CAD	dollar canadien	1,5452
JPY	yen japonais	122,24	HKD	dollar de Hong Kong	8,8510
DKK	couronne danoise	7,4452	NZD	dollar néo-zélandais	1,7439
GBP	livre sterling	0,90875	SGD	dollar de Singapour	1,5888
SEK	couronne suédoise	10,3500	KRW	won sud-coréen	1 373,74
CHF	franc suisse	1,0787	ZAR	rand sud-africain	19,0181
ISK	couronne islandaise	160,00	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9861
NOK	couronne norvégienne	10,6148	HRK	kuna croate	7,5356
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 692,98
CZK	couronne tchèque	26,693	MYR	ringgit malais	4,8755
HUF	forint hongrois	354,08	PHP	peso philippin	56,499
PLN	zloty polonais	4,4928	RUB	rouble russe	81,1888
RON	leu roumain	4,8433	THB	baht thaïlandais	36,148
TRY	livre turque	7,8320	BRL	real brésilien	6,1154
AUD	dollar australien	1,6338	MXN	peso mexicain	25,5051
			INR	roupie indienne	85,8555

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

## INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

**Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries**

(2020/C 235/02)

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

Date et heure de la fermeture	22.6.2020 à 24 h 00
Durée	22.6.2020 - 31.12.2020
État membre	Grèce
Stock ou groupe de stocks	BFT/AE45WM
Espèce	Thon rouge de l'Atlantique ( <i>Thunnus thynnus</i> )
Zone	Océan Atlantique à l'est de 45° O et Méditerranée
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	08/TQ123

(1) JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

**Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries**

(2020/C 235/03)

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

Date et heure de la fermeture	17.6.2020 à 24 heures
Durée	17.6.2020-31.12.2020
État membre	Grèce (navires artisanaux)
Stock ou groupe de stocks	BFT/AVARCH
Espèce	Thon rouge de l'Atlantique ( <i>Thunnus thynnus</i> )
Zone	Certains archipels en Grèce (îles ioniennes), en Espagne (îles Canaries) et au Portugal (Açores et Madère)
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	07/TQ123

(<sup>1</sup>) JOL 343 du 22.12.2009, p. 1.

V

(Avis)

**PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE  
CONCURRENCE****COMMISSION EUROPÉENNE****Notification préalable d'une concentration****(Affaire M.9812 — Verily Life Sciences/Santen Pharmaceutical/JV)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 235/04)

1. Le 9 juillet 2020, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup> et à la suite d'un renvoi en application de l'article 4, paragraphe 5, dudit règlement, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Verily Life Sciences LLC (États-Unis d'Amérique) («Verily»), contrôlée par Alphabet Inc. (États-Unis d'Amérique),
- Santen Pharmaceutical Company, Ltd. (Japon) («Santen»).

Verily et Santen acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'une entreprise commune nouvellement créée.

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

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- les activités de Verily portent essentiellement sur les sciences du vivant et les soins de santé. Elle crée des technologies et des outils innovants pour la prévention et la gestion des maladies, en partenariat avec les sciences du vivant, des équipementiers médicaux et des organismes publics,
- Santen est une entreprise pharmaceutique dont les activités portent essentiellement sur l'ophtalmologie. Elle est présente dans la recherche-développement, la commercialisation et la vente de produits pharmaceutiques,
- L'entreprise commune assurera la recherche, le développement et la commercialisation d'un portefeuille d'équipements ophtalmologiques destinés au traitement ou au diagnostic de troubles de la vision, et fournira aux patients, aux soignants ou aux fournisseurs des outils d'assistance pour la gestion globale de la santé oculaire.

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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

<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.

M.9812 — Verily Life Sciences/Santen Pharmaceutical/JV

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

---

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire M.9711 — Alliance Healthcare Deutschland/Gehe Pharma Handel)**

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

(2020/C 235/05)

1. Le 10 juillet 2020, 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.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Alliance Healthcare Deutschland AG (Allemagne), contrôlée par Wallgreens Boots Alliance, Inc. (États-Unis);
- Gehe Pharma Handel GmbH (Allemagne), contrôlée par McKesson Corporation (États-Unis).

Alliance acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de Gehe.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Alliance: grossiste («full-line») en produits pharmaceutiques, exerçant ses activités principalement en Allemagne;
- Gehe: grossiste («full-line») en produits pharmaceutiques, exerçant ses activités principalement en Allemagne.

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

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9711 — Alliance Healthcare Deutschland/Gehe Pharma Handel

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

---

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

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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**

(2020/C 235/06)

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 <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye»

N° UE: PDO-HU-02380 — 20.12.2017

AOP (X) IGP ()

## 1. Dénomination(s)

«Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye»

## 2. État membre ou pays tiers

Hongrie

## 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

L'appellation d'origine protégée (AOP) «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» couvre les fruits destinés à être consommés frais des variétés locales Rövidszárú fekete [noire à queue courte] et Mézédés fekete [noire mielleuse] de la cerise (*Prunus avium* L.) que l'on trouve à Szomolya et dans ses environs, ainsi que du cultivar officiel Szomolyai fekete [noire de Szomolya].

Le poids minimal des fruits est de 450 g pour 100 unités, soit un poids moyen par cerise de: 4,5 g ±0,7 g. Le fruit a un diamètre minimal de 18 mm et un diamètre maximal de 23 mm.

Il a une forme de large cône tronqué aplati rappelant un cœur, légèrement enfoncé ou plat du côté opposé à la queue. Son pédoncule est court (de 2 à 3 cm) et se détache facilement du fruit.

Sa couleur est bordeaux violacé foncé et, à pleine maturité, rouge virant au noir, voire noire. Sa peau est d'épaisseur moyenne, résistante et il supporte bien le transport. Sa chair est de couleur bordeaux virant au noir, moyennement ferme, très juteuse. Son jus est très coloré. De couleur rouge sombre, il ne se décolore pas au cours de la transformation.

Il a goût de miel.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Le fruit présente les caractéristiques chimiques suivantes:

Teneur en sucre: 20° Brix minimum

Acidité maximale: 0,4 g/100 g

Teneur en matière sèche: 19 % minimum

La «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» arrive à maturité au cours de la deuxième décennie de juin.

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 et la récolte ont lieu dans l'aire géographique donnée.

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

—

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

—

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

La «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» est produite dans les limites administratives de Szomolya, Ostoros, Novaj, Noszvaj, Bogács, Tard et Tibolddaróc.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le fruit de la «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» doit sa qualité à l'aire géographique et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents.

Les «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» sont obtenues à partir des variétés anciennes «Rövidszárú fekete» et «Mézédes fekete» – qui sont cultivées exclusivement dans l'aire géographique – et du cultivar «Szomolyai fekete», sélectionné dans les environs de Szomolya, officiellement reconnu et inscrit au catalogue national des variétés.

En raison des caractéristiques de l'aire géographique, la «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» présente les caractéristiques suivantes: fruit en forme de cœur, pédoncule court, couleur noirâtre, goût de miel.

Les variétés cultivées dans l'aire géographique sont caractérisées par leur forme en cœur, des fruits de petite taille et un faible poids, une queue courte de 2 à 3 cm. Grâce au type de sol, le fruit se caractérise par une couleur tirant vers le noir, du fait de sa teneur élevée en colorant, et une surface brillante. La faible acidité résultant des propriétés du sol et la teneur élevée en sucre due aux conditions climatiques se combinent pour composer un goût doux comme le miel.

*Facteurs naturels*

L'aire géographique se situe en Hongrie, dans le sud-ouest du département de Borsod-Abaúj-Zemplén, dans la Bükkalja, au carrefour des collines de Bükkalja et de la campagne plate à perte de vue de la Grande Plaine (Alföld).

On y trouve des collines en pente douce couvertes de vignobles et de vergers, des croupes et des crêtes ensoleillées, des vallées longues et étroites en direction du Sud, des forêts fermées, ainsi que des zones plates occupées par l'agriculture, à proximité de la Grande plaine. Le défilé de collines inclinées en pente douce vers la Grande Plaine, très asymétriques et pentues sur le côté nord, a été formé par les mouvements tectoniques du Tertiaire et du Quaternaire qui ont fragmenté la couverture de roche volcanique. Dans la région, les sédiments tufeux de rhyolite d'origine volcanique à la texture fine et le loess calcaire qui s'y est déposé prédominent, ce qui détermine également les conditions pédologiques: pour la plupart les sols forestiers argileux formés dans le soubassement de la roche, les sols bruns et, à certains endroits, les sols noirs argileux des marais sont légèrement acides. Cela s'explique par le fait que, à l'époque géologique du Miocène, dans les zones périphériques du massif de Bükk, le magma (dacite) remontant à la surface s'est mélangé, chimiquement et physiquement, avec le sol calcaire d'origine.

L'aire géographique se caractérise par un climat modérément tempéré à modérément sec. La durée d'ensoleillement annuel est d'environ 1 850 à 1 900 heures, de 720 à 740 heures l'été et de 150 à 170 heures l'hiver. La température moyenne annuelle se situe entre 8,6 et 8,8 °C, la moyenne saisonnière atteignant 15,5 à 16 °C pendant la période de végétation. Les précipitations annuelles sont comprises entre 550 et 650 mm, avec une moyenne de 370 à 400 mm pendant la période de végétation.

On ne trouve nulle part ailleurs en Hongrie des sols aux propriétés similaires et des conditions climatiques similaires.

#### *Lien entre le produit et le milieu géographique*

Le fruit de la «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» présente une forme de cœur caractéristique; sa peau et sa chair ont une couleur rouge foncé intense, presque noire; le taux élevé de matière sèche, la teneur élevée en sucre et la faible acidité se traduisent par un goût harmonieux et doux comme le miel.

Le lien entre le fruit «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» et l'aire géographique est très étroit.

La combinaison des variétés locales, du microclimat et des facteurs pédologiques caractéristiques de la région est déterminante dans le développement des caractéristiques spécifiques de la «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» décrites ci-dessus.

Le fruit doit sa forme remarquable aux variétés naturelles locales, ainsi qu'au cultivar officiellement reconnu sélectionné à partir des variétés locales.

Les sédiments tufeux de rhyolite d'origine volcanique déterminent la teneur élevée du fruit en matière sèche et sa couleur rouge intense, presque noire, qui est une spécificité des fruits cultivés dans cette zone géographique.

En raison des zones de culture exposées au sud, du grand nombre d'heures d'ensoleillement, et du climat modérément tempéré qui prolonge la période de maturation, l'incorporation du sucre dure plus longtemps, ce qui confère aux fruits une teneur élevée en sucre (20 degrés Brix minimum). Cette valeur est bien supérieure à la teneur en sucre des cerises cultivées en Hongrie, qui est en moyenne de 14 degrés Brix. Le grand nombre d'heures d'ensoleillement contribue au développement d'une teneur élevée en anthocyanes dans la peau et la chair, ce qui rend les cerises très colorées.

Grâce aux sols de loess légèrement calcaires de la région et à ses sols légèrement acides, composés d'un mélange d'andésite d'origine volcanique et de tuf de rhyolites, les fruits cultivés ici ont une faible acidité (max. 0,4 g/100 g). Ce chiffre est nettement inférieur à l'acidité moyenne de 0,68 g/100 g des cerises cultivées en Hongrie.

Pour les raisons exposées ci-dessus, l'effet combiné de la teneur élevée en sucre et de la faible acidité conduit au développement d'un goût de miel caractéristique du fruit qui, de toute la Hongrie, n'est produit qu'à Szomolya et dans ses environs.

Le faible poids moyen de la «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» (4,5 g) est nettement inférieur à celui des autres cerises, dont le poids moyen varie entre 7 et 8 g.

En outre, tout au long de la culture, les connaissances et l'expertise humaines jouent un rôle déterminant. On peut associer à Szomolya la tradition de la culture des variétés locales anciennes (Rövidszárú fekete et Mézédés fekete) et la sélection de la variété Szomolyai fekete. Ces variétés ont jeté les bases du développement de la culture séculaire de la cerise de Szomolya.

La cueillette s'effectue à la main, aussi s'agit-il d'une tâche qui demande un grand savoir-faire. Les cerises font partie des fruits dont la maturation se fait sur l'arbre et qui ne mûrissent plus après la cueillette, c'est pourquoi la capacité à déterminer si les cerises sont suffisamment mûres pour être récoltées est un savoir-faire local très important qui s'appuie sur la couleur des cerises, leur douceur et leur caractère moyennement ferme. Compte tenu de ces éléments, le cueilleur sélectionne les fruits mûrs pour la cueillette. Afin de faciliter la cueillette à la main, l'arbre doit être taillé, pour que sa forme et sa taille soient le plus adaptées possible à la récolte manuelle. La frondaison est plus large que haute, de forme sphérique, d'un diamètre compris entre 10 et 12 mètres. La forme des cerisiers pour l'année suivante est constituée dès la récolte. Dès ce moment-là, les cueilleurs taillent les branches, façonnent l'arbre, préparant ainsi la forme optimale pour la récolte à la main. Grâce à la frondaison bien aérée de l'intérieur résultant de la taille, les cerises reçoivent davantage de lumière du soleil, ce qui favorise l'incorporation du sucre. En outre, la conception de la couronne permet aux cerises se trouvant à l'intérieur de la frondaison d'atteindre leur pleine maturité.

Pendant la récolte, on utilise un instrument traditionnel: un chevalet («cseresznyeszék» en hongrois). Il s'agit d'un trépied en bois de 3 à 4 m de haut semblable à une échelle, muni d'une plate-forme sur le dessus, sur laquelle le cueilleur peut poser sa hotte, ou simplement s'asseoir pour cueillir les cerises dans l'arbre. Les cueilleurs tirent vers eux les branches qu'ils ne peuvent atteindre à la main avec un crochet au long manche de forme spéciale appelé «kamó» par la population locale, afin de pouvoir cueillir les cerises plus éloignées. Ils ramassent les cerises cueillies sur les branches dans leur panier à dos (appelé localement «hátyi») en osier ou en jonc, en faisant très attention à protéger l'intégrité du fruit, qui est particulièrement fragile lorsqu'il est mûr. Lorsque le panier est plein, ils le vident dans la hotte de cueillette munie d'un couvercle placée sur le chevalet. Cette méthode permet de préserver l'intégrité des fruits mûrs.

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

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

[www.gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok](http://www.gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok)

---



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



**Office des publications de l'Union européenne**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**