



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2020/C 270/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9828 — Blackstone/NIBC Holding) ⁽¹⁾	1
2020/C 270/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9830 — Avacon Natur/NEW AG/Stadtenfalter JV) ⁽¹⁾	2
2020/C 270/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8955 — Takeda/Shire) ⁽¹⁾	3

IV *Informations*

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

Commission européenne

2020/C 270/04	Taux de change de l'euro — 14 août 2020	4
---------------	---	---

V *Avis*

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

Commission européenne

2020/C 270/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9920 — EQT/TA Associates/IFS) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2020/C 270/06

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

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9828 — Blackstone/NIBC Holding)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 270/01)

Le 7 juillet 2020, 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 ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la 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 de l'Union européenne, sous le numéro de document 32020M9828.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.9830 — Avacon Natur/NEW AG/Stadtenfalter JV)

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

(2020/C 270/02)

Le 10 juillet 2020, 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 ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en allemand 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 de l'Union européenne, sous le numéro de document 32020M9830.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.8955 — Takeda/Shire)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 270/03)

Le 20 novembre 2018, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), en liaison avec l'article 6, paragraphe 2), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la 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 de l'Union européenne, sous le numéro de document 32018M8955.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

14 août 2020

(2020/C 270/04)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1813	CAD	dollar canadien	1,5649
JPY	yen japonais	126,01	HKD	dollar de Hong Kong	9,1555
DKK	couronne danoise	7,4470	NZD	dollar néo-zélandais	1,8071
GBP	livre sterling	0,90173	SGD	dollar de Singapour	1,6209
SEK	couronne suédoise	10,2933	KRW	won sud-coréen	1 402,11
CHF	franc suisse	1,0754	ZAR	rand sud-africain	20,6121
ISK	couronne islandaise	161,10	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,2100
NOK	couronne norvégienne	10,5403	HRK	kuna croate	7,5356
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 612,00
CZK	couronne tchèque	26,118	MYR	ringgit malais	4,9538
HUF	forint hongrois	346,11	PHP	peso philippin	57,553
PLN	zloty polonais	4,3984	RUB	rouble russe	86,5850
RON	leu roumain	4,8360	THB	baht thaïlandais	36,750
TRY	livre turque	8,7149	BRL	real brésilien	6,3750
AUD	dollar australien	1,6525	MXN	peso mexicain	26,2027
			INR	roupie indienne	88,4680

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

V

(Avis)

**PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE****COMMISSION EUROPÉENNE****Notification préalable d'une concentration****(Affaire M.9920 — EQT/TA Associates/IFS)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 270/05)

1. Le 10 août 2020, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- EQT Fund Management S.a.r.l. («EQT», Luxembourg),
- TA Associates («TA Associates», États-Unis),
- IGT Holding I Sweden AB et IGT Holding II AB (collectivement «IFS», Suède).

EQT et TA Associates acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b) et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble d'IFS.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- EQT: fonds de placement privé,
- TA Associates: société de capital-investissement qui investit dans des sociétés de portefeuille actives dans certains secteurs, comme les services aux entreprises, la grande consommation, les services financiers, les soins de santé et la technologie,
- IFS: fourniture de logiciels d'applications pour entreprises à des clients situés dans l'EEE et le monde entier. En particulier, IFS fournit des logiciels de planification des ressources de l'entreprise, de gestion des actifs de l'entreprise et de gestion de l'assistance technique à des clients dans une série de secteurs industriels.

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

M.9920 — EQT/TA Associates/IFS

⁽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.

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

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 270/06)

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⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«MILAS ZEYTİNYAĞI»

N° UE: PDO-TR-02379 — 13.11.2017

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Milas Zeytinyağı»

2. État membre ou pays tiers

Turquie

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

«Milas Zeytinyağı» est une huile d'olive vierge extra produite exclusivement à partir d'olives de la variété «Memecik», cultivées dans la province de Milas. L'huile d'olive est produite uniquement à l'aide de procédés mécaniques.

— Elle possède une couleur vert/jaune foncée et une odeur fruitée puissante.

— L'arôme de l'huile d'olive rappelle l'herbe et sa saveur est caractérisée par un goût de piment et de poivre noir.

— α -tocophérol: au moins 100 mg/kg d'huile.

— Teneur totale en phénols: au moins 100 mg/kg.

— La teneur en acides gras libres exprimée en acide oléique de «Milas Zeytinyağı» est inférieure à 0,7 % d'acide oléique.

— L'indice de peroxyde moyen de «Milas Zeytinyağı» est de 4,5 mEq d'oxygène actif/kg d'huile, avec un maximum de 20 mEq d'oxygène actif/kg d'huile.

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

«Milas Zeytinyağı» est produit exclusivement à partir d'olives, plus particulièrement de la variété Memecik, cultivées dans l'aire géographique délimitée. Toute variété autre que la variété Memecik incorporée lors de la récolte ne peut dépasser une part de 5 %.

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

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

Les opérations relatives à la production de la matière première et à la transformation doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

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*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

- le nom de la dénomination «Milas Zeytinyağı»,
- la dénomination commerciale et l'adresse ou la dénomination abrégée et l'adresse ou la marque déposée du producteur,
- le symbole AOP de l'Union européenne,
- le logo suivant:



- l'hologramme officiel d'authenticité.

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

L'aire protégée fait référence à l'ensemble des villages et des bourgades de la commune de Milas. Ils se trouvent tous dans la province de Muğla, située dans la région de l'Égée méridionale.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

Milas est situé dans la région de Menteşe dans la partie nord-ouest de la province de Muğla. Il s'agit d'une région montagneuse constituée de vallées étroites et profondes et de terres calcaires, qui s'étend dans la direction nord/sud-est du lac Bafa à la dépression de Milas et du mont Ilbira à l'ouest à la dépression Akçay à l'est. Les zones agricoles limitées et les masses et les pentes montagneuses situées dans le district ont mis en place un environnement favorable à l'oléiculture. À Milas, la culture de l'olivier est devenue une activité agricole complètement imposée par les conditions naturelles.

Le district de Milas présente les caractéristiques propres au climat méditerranéen. Les oliviers ont besoin d'une température moyenne située entre 15 et 20 °C pendant la période de floraison, entre 15 et 20 °C pendant la période de maturation des fruits et de minimum 5 °C pendant la période qui sépare la maturation de la récolte. Ces arbres nécessitent en outre une certaine période de froid pendant la formation des bourgeons. Les oliviers sont très sensibles aux basses températures et seront endommagés si la température minimale journalière descend en dessous de -7 °C. La température moyenne journalière des champs d'oliviers à Milas est de minimum 9,9 °C en décembre, 8,9 °C en janvier et 9,5 °C en février, ce qui est très adapté pour la période de refroidissement. La température moyenne la plus basse est de 19,4 °C en mai, pendant la période de floraison, et de 17,4 °C pendant la période de maturation des fruits. Ces valeurs de température sont des conditions de croissance quasi optimales pour les oliviers et donnent des rendements élevés en olives. Milas présente tant des sols alluviaux que des sols argilo-sablonneux. Ce type de sols retient l'eau et permet aux oliviers de se constituer des racines plus fortes qui permettent l'obtention de rendements plus élevés. De plus, la province de Milas enregistre depuis longtemps une pluviométrie record de 900 à 1 000 mm, qui est adaptée pour l'oléiculture sans qu'aucune irrigation ne soit nécessaire. Bien que l'irrigation permette l'obtention d'olives plus grandes à plus forte teneur en eau, elle a également des effets néfastes sur l'accumulation des phénols et leur présence dans l'huile d'olive.

Facteurs humains

La ville de Milas est une zone de peuplement humain depuis plus de 5 000 ans. Les conditions naturelles ont fait de l'oléiculture et de la production d'huile d'olive l'activité agricole primaire de la région depuis la civilisation carienne. Sur la route qui relie Milas à Bodrum, un lit de presse formé dans une roche encaissante de Saricay (Pilavtepe) remonte à 2 000 ans avant notre ère. Les archives des XVI^e et XVII^e siècles mentionnent les moulins à huile d'olive et

les «maisons d'olives» de l'Empire ottoman à Milas. Le savoir-faire des oléiculteurs locaux est essentiel pour démarrer la récolte. Le vieillissement de l'huile d'olive influence à la fois la teneur en chlorophylle et en antioxydants. Le choix du moment adapté pour la récolte (avant l'étape de la pleine maturation où les teneurs en chlorophylle et en phénols sont moins élevées) confère à «Milas Zeytinyağı» sa couleur et sa teneur en phénols spécifiques. La fabrication d'huile d'olive dans la région étant une tradition de longue date, de nombreuses installations de production d'huile d'olive y sont présentes. Les olives sont ainsi transformées en huile d'olive très rapidement, ce qui évite l'hydrolyse des triglycérides en acides gras libres et permet de maintenir une faible teneur en acides gras libres.

Spécificité du produit

La spécificité de «Milas Zeytinyağı» est liée à sa couleur vert/jaune foncé et à son parfum fruité puissant, à son arôme herbacé, et à son goût de plantes herbacées, de piment et de poivre noir. Ces caractéristiques sont influencées par la variété Memecik. Celle-ci est cultivée dans la région de Milas depuis des générations et un grand pourcentage des oliviers qui poussent dans cette région appartiennent à la variété Memecik. D'après des études scientifiques, cette variété d'olives présente intrinsèquement un niveau élevé d'activité antioxydante et une haute teneur phénolique par rapport à d'autres variétés cultivées en Turquie (Sevim et Tuncay; 2012). Toutefois, la teneur en α -tocophérol des huiles d'olive produites à partir de la variété Memecik à Milas est plus élevée que celle des huiles d'olive provenant d'autres variétés cultivées dans la région, ainsi que des huiles d'olive provenant d'autres régions (Sevim, Köseoğlu, Çetin; 2016). L'étude des composés volatils de «Milas Zeytinyağı» a montré que la teneur élevée en composés phénoliques lui confère son arôme et son goût, et que les composés phénoliques les plus fréquents sont l'hexanal (responsable des composés aromatiques «verdure, pomme et herbe coupée»), l'E-2-hexénal (amer, amande, verdure et pomme), l'hexénol (fruité et herbe coupée) et le Z-3-hexénol (vert fruité et amer). La teneur élevée en phénols et en α -tocophérol protège également l'huile d'olive de l'oxydation, ce qui lui confère des indices de peroxyde plus faibles.

Lien causal

«Milas Zeytinyağı» se caractérise par la présence de la variété Memecik, qui est bien établie dans la région et représente la quasi-totalité de ses oliviers. La présence dominante de cette variété contribue à la composition chimique de l'huile, et notamment à son contenu phénolique et à son activité antioxydante.

Les conditions pédoclimatiques et les facteurs humains spécifiques de l'aire géographique jouent également un rôle pour conférer à «Milas Zeytinyağı» sa spécificité. Les montagnes et les versants situés dans le district ont imposé l'oléiculture en tant qu'activité agricole majeure. Les valeurs de température sont des conditions de croissance presque optimales pour les oliviers et donnent des rendements élevés en olives. Le manque d'irrigation produit des olives à teneur élevée en phénols. Les oléiculteurs commencent à récolter les olives avant que celles-ci soient entièrement mûres afin de conférer à l'huile d'olive sa couleur et son arôme spécifiques. La rapidité de la transformation joue également un rôle dans le maintien d'un indice de peroxyde et d'une teneur en acides gras libres faibles.

Référence à la publication du cahier des charges

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

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR