

Journal officiel de l'Union européenne

C 38



Édition
de langue française

Communications et informations

64^e année

3 février 2021

Sommaire

IV Informations

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

Commission européenne

2021/C 38/01	Taux de change de l'euro — 2 février 2021	1
--------------	---	---

V Avis

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

Commission européenne

2021/C 38/02	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.10064 - AnaCap/Carrefour/Market Pay) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	2
--------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2021/C 38/03	Publication d'une demande d'enregistrement 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	4
--------------	--	---

FR

⁽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 de change de l'euro ⁽¹⁾

2 février 2021

(2021/C 38/01)

1 euro =

Monnaie			Monnaie		
		Taux de change			Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,2044	CAD	dollar canadien	1,5422
JPY	yen japonais	126,46	HKD	dollar de Hong Kong	9,3361
DKK	couronne danoise	7,4373	NZD	dollar néo-zélandais	1,6793
GBP	livre sterling	0,88075	SGD	dollar de Singapour	1,6041
SEK	couronne suédoise	10,1593	KRW	won sud-coréen	1 344,07
CHF	franc suisse	1,0808	ZAR	rand sud-africain	18,0067
ISK	couronne islandaise	156,10	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7756
NOK	couronne norvégienne	10,3463	HRK	kuna croate	7,5810
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 878,40
CZK	couronne tchèque	25,900	MYR	ringgit malais	4,8712
HUF	forint hongrois	355,70	PHP	peso philippin	57,708
PLN	zloty polonais	4,4953	RUB	rouble russe	90,9307
RON	leu roumain	4,8743	THB	baht thaïlandais	36,120
TRY	livre turque	8,6629	BRL	real brésilien	6,4904
AUD	dollar australien	1,5847	MXN	peso mexicain	24,3492
			INR	roupie indienne	87,9060

⁽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.10064 - AnaCap/Carrefour/Market Pay)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2021/C 38/02)

1. Le 27 janvier 2021, 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:

- AnaCap Financial Partners III, L.P (UK), contrôlée par AnaCap Group Holdings Limited («AnaCap», Royaume-Uni),
- Carrefour S.A. («Carrefour», France),
- Market Pay SAS («Market Pay», France), actuellement contrôlée par Carrefour.

AnaCap et Carrefour 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 Market Pay.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- AnaCap: fonds de capital-investissement basé au Royaume-Uni et créé en 2005. Depuis sa création, AnaCap a soutenu des levées de fonds visant à investir dans des débouchés commerciaux dans le secteur européen des services financiers. AnaCap Financial Partners III, L.P est le troisième fonds de capital-investissement levé par AnaCap;
- Carrefour: groupe mondial dont le siège se trouve en France, spécialisé dans les activités de vente au détail de produits alimentaires et non alimentaires (stations-service, agences de voyages et banque de détail, par exemple);
- Market Pay: prestataire de solutions de paiement basé en France et fondé par Carrefour en 2016.

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

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

⁽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.

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.10064 — AnaCap/Carrefour/Market Pay

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie 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 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

(2021/C 38/03)

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

«Plăcintă dobrogeană»

N° UE: PGI-RO-02510 — 16.5.2019

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Plăcintă dobrogeană»

2. **État membre ou pays tiers**

Roumanie

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

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

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

La «Plăcintă dobrogeană» est un produit de pâtisserie cuit, précuit, congelé ou congelé cru, élaboré à partir de feuilles de pâte étalées et étirées, et fourré avec du fromage telemea salé, mélangé avec du caillé et des œufs. Les feuilles de pâte recouvertes de la garniture sont roulées, froncées et disposées en spirale dans un plat rond. Le poids du produit est compris entre 500 et 2 000 grammes. Le mélange de fromage telemea, de caillé, d'œuf et de yaourt cuits avec les feuilles de pâte non levée confère au produit son goût salé.

En coupe, on observe des couches alternées de feuilles de pâte et de garniture au fromage incrustée de petits fragments de couleur blanc-jaune.

La «Plăcintă dobrogeană» est commercialisée sous trois formes:

- galette cuite, entière ou découpée en parts pesées au moment de la vente,
- galette précuite et congelée,
- galette crue et congelée.

(¹) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Contrairement à d'autres produits du même type, de consistance croquante, et légèrement friables en surface, le produit «Plăcintă dobrogeană» a une consistance molle et tendre, en raison du mélange d'œuf et de yaourt versé sur le dessus. Une autre particularité par rapport aux produits de même type est l'utilisation de feuilles de pâte non congelée, fraîchement préparée pour chaque lot de produit fini.

Les arômes de fromage cuit, de pâte cuite et d'œuf sont très marqués et prédominent.

3.2.1. Caractéristiques organoleptiques

L'aspect de la «Plăcintă dobrogeană» cuite au four est le suivant: pièce entière, épousant la forme du plat et présentant une surface homogène semi-brillante, dorée, non brûlée. À l'extérieur, la galette présente une fine croûte jaune dorée, cuivrée par endroits. En coupe, on observe des couches alternées de garniture au fromage aérée et de fines feuilles de pâte non levée parsemée de bulles d'air.

De couleur jaune clair, la «Plăcintă dobrogeană» précuite et congelée présente un aspect légèrement différent de celui de la galette cuite.

L'aspect de la «Plăcintă dobrogeană» crue et congelée est le suivant: pièce entière, de surface homogène et d'une couleur blanc crème donnée par les feuilles de pâte crue enduites du mélange de yaourt et d'œuf.

3.2.2. Caractéristiques physicochimiques

Teneur totale en matières grasses:	min. 8 %	-max. 25 %
Humidité:	min. 30 %	-max. 50 %
Sel:	min. 1,5 %	-max. 2 %
Substances protéiques:	min. 8 %	-max. 13 %
Proportion de garniture:	min. 55 %	-max. 70 %

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

Les matières premières et les ingrédients suivants sont nécessaires pour le produit «Plăcintă dobrogeană»: fromage salé (telemea), caillé, farine de blé, œufs, yaourt, eau, huile de tournesol, vinaigre de vin, sel.

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

Toutes les étapes de la production du produit «Plăcintă dobrogeană» ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Le processus de production du produit «Plăcintă dobrogeană» comprend les étapes suivantes: réception des matières premières et des ingrédients, préparation de la pâte, étalement des feuilles, préparation de la garniture, étalement de la garniture, mise en forme, nappage du mélange de yaourt et d'œuf, cuisson et pré-cuisson, congélation rapide.

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*

L'étiquette doit porter les mentions suivantes:

- le nom du produit, «Plăcintă dobrogeană», suivi de la mention «Indicație Geografică Protejată» ou de l'acronyme «IGP» (traduit dans la langue du pays où le produit est commercialisé),
- le type de produit (cuit, précuit et congelé, cru et congelé),
- le nom du producteur,
- le logotype de l'organisme d'inspection et de certification.

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

L'aire géographique se répartit sur deux secteurs administratifs: le département de Tulcea et le département de Constanța, délimités selon la structure territoriale et administrative de la Roumanie.

Les deux secteurs administratifs forment une zone continue dans la partie sud-est de la Roumanie, connue sous le nom de Dobrogea.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité entre l'origine géographique et la caractéristique du produit repose sur la réputation et le facteur humain ainsi que sur les caractéristiques du produit.

Le produit doit sa réputation aux preuves historiques de son ancienneté et de sa notoriété, transmises par des sources orales rassemblées et transcrites dans des revues et des livres aux fins de leur conservation pour les générations futures.

Le lien entre le produit «Plăcintă dobrogeană» et l'aire géographique est attesté par Evlia Çelebi, dans son ouvrage intitulé «Valori identitare în Dobrogea», p. 44, où il exprime son enthousiasme à propos de «grands moulins flottants sur le Danube, véritables ateliers meuniers boulangers où la farine moulue était transformée en pain et galettes».

En 2009, lors de la VII^e édition des Zilele recoltei (jours de récolte) dans la commune de Cumpăna, la présentation de la plus grande «Plăcintă dobrogeană» a constitué l'attraction, comme en témoigne la publication locale Ziua de Constanța du 5 octobre 2009.

La revue Ferma, année XX n° 16 (221) du 15 au 30 septembre 2018, p. 128-129, fait état de ce qui suit: «le produit «Plăcintă dobrogeană» qui se maintient depuis plus de 150 ans...», produit présent à la XXVI^e édition de la foire internationale ExpoAgroUtil, le président de l'Association internationale du tournesol a particulièrement apprécié la «Plăcintă dobrogeană». Dans le même article, un membre de l'Union des journalistes professionnels de Roumanie indique que la «Plăcintă dobrogeană» maintient la tradition locale de génération en génération.

La revue Ferma, n° 7 du 15 au 30 avril 2019, signale encore que la «Plăcintă dobrogeană» a été mise à l'honneur lors de la manifestation d'automne organisée par le Centre national d'information et de développement touristique (Centrul Național de Informare și promovare Turistică — CNIPT) de Măcin.

C'est cette combinaison de tradition et d'expérience pâtissière qui a contribué au développement de l'image et de la réputation de la «Plăcintă dobrogeană», tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays (voir, par exemple, l'article publié dans la revue Agroklub de Serbie, l'article du journal Ziua de Constanța, et les articles de la revue Ferma).

Par conséquent, la réputation du produit est étroitement liée à sa dénomination et attribuable à l'aire géographique, Dobrogea, de sorte que sa commercialisation se fait aussi sous la dénomination «Plăcintă dobrogeană».

Le facteur humain est particulièrement important dans la confection du produit «Plăcintă dobrogeană».

La pâte est étirée et asséchée jusqu'à obtention de feuilles très minces, translucides, élastiques et légèrement brillantes, des qualités qui ne sont connues que des habitantes de la région.

Cette préparation des feuilles garantit, après cuisson au four, une texture et un goût de pâte feuilletée, sans le pliage spécifique de la pâte feuilletée.

Pour la garniture, la pâtissière bat le fromage et l'œuf et dépose la préparation à la main, d'un geste rapide du poignet, sur la moitié de la feuille (dans le cas d'une pâte froncée) ou sur toute la surface de la feuille (dans le cas de la pâte roulée), selon une technique transmise de génération en génération.

Le roulage ou le fronçage de la galette ne se fait que sur la longueur de la feuille. Seules les pâtissières savent jusqu'à quel point il faut serrer le roulé ou froncer la pâte pour que la «Plăcintă dobrogeană», une fois cuite, ait un aspect aéré.

La spécificité du produit «Plăcintă dobrogeană» est due au mode de préparation et au savoir-faire, transmis de génération en génération, des habitants de la région de Dobrogea. Les feuilles de la galette sont étirées à la main, très fortement, sans les déchirer, ce qui tient à la maestria et au savoir-faire de la pâtissière. Le roulage du produit ou son fronçage relèvent également du savoir-faire de la pâtissière, car la «Plăcintă dobrogeană» ne doit pas présenter un aspect discontinu (cassé) lorsqu'elle est placée dans le plat, sous la forme d'une spirale continue, afin de conserver la texture aérée due aux bulles d'air emprisonnées dans les rouleaux ou les fronces.

À la différence des autres produits de type galette, la «Plăcintă dobrogeană» présente les caractéristiques spécifiques suivantes:

- elle est ronde, pèse entre 500 et 2 000 g, prend nécessairement la forme du plat dans lequel elle est cuite du fait du mélange liquide de yaourt et d'œuf dont elle est recouverte, et elle présente une surface homogène, semi-brillante, dorée, non brûlée, de couleur jaune doré, cuivrée par endroits dans le cas du produit cuit au four et d'une nuance plus claire dans le cas du produit précuit en raison du mélange de yaourt et d'œuf battus versé par-dessus,
- l'aspect du produit «Plăcintă dobrogeană» en coupe se distingue des autres produits du même type par la structure aérée de la garniture, qui est due à la méthode locale,
- son goût salé de fromage telemea, de caillé, d'œuf et de yaourt cuits avec les feuilles de pâte non levée la différencie des autres produits du même type,
- son moelleux, du fait de l'air emprisonné dans les rouleaux ou les fronces, et la garniture, qui résulte du mode de confection spécifique, la différencient des autres produits de type galette dont la garniture a une structure dense et pâteuse.

Autres caractéristiques du produit «Plăcintă dobrogeană»

En tant que produit rituel, la «Plăcintă dobrogeană» est associée aux grandes dates du calendrier religieux et fait l'objet de soins particuliers, tant sur le plan de la confection que sur celui de la consommation. La «Plăcintă dobrogeană» du Nouvel An est celle qui inaugure le cycle annuel de confection de ce type de produits pendant toute la «semaine blanche» précédant le Carême (durant laquelle on peut manger du fromage), à Noël, lors de la fête patronale et, dans le cadre des fêtes de famille, lors des mariages, où, le mardi suivant les noces, «on faisait des galettes chez la mariée».

Toutes ces spécificités font que le produit «Plăcintă dobrogeană» se différencie des autres produits similaires.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2018/documentatie-placinta-dobrogeana/Caiet-de-sarcini-PLACINTA-DOBROGEANA-IGP.pdf>

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



Office des publications
de l'Union européenne
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR