

Journal officiel

de l'Union européenne

C 188



Édition
de langue française

Communications et informations

53^e année
13 juillet 2010

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
-----------------------------	----------	------

II *Communications*

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

Commission européenne

2010/C 188/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.5899 — Warburg Pincus/Silver Lake/Interactive Data Corporation) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informations*

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

Commission européenne

2010/C 188/02	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

Cour des comptes

2010/C 188/03	Rapport spécial n° 2/2010 «Efficacité des actions de soutien Études préparatoires et construction de nouvelles infrastructures relevant du sixième programme-cadre en matière de recherche»	3
---------------	---	---

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Office européen de sélection du personnel (EPSO)

2010/C 188/04	Avis de concours généraux	4
---------------	---------------------------------	---

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

Commission européenne

2010/C 188/05	Avis d'ouverture d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures antidumping applicables aux importations de bicyclettes originaires de la République populaire de Chine	5
2010/C 188/06	Avis d'expiration de certaines mesures antidumping	10

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

Commission européenne

2010/C 188/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5858 — Carrefour/Marinopoulos/Balkan JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	11
2010/C 188/08	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5861 — Republic of Austria/Hypo Group Alpe Adria) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	12



⁽¹⁾ 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 COMP/M.5899 — Warburg Pincus/Silver Lake/Interactive Data Corporation)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2010/C 188/01)

Le 2 juillet 2010, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. 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/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32010M5899.
-

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

12 juillet 2010

(2010/C 188/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2572	AUD	dollar australien	1,4398
JPY	yen japonais	111,35	CAD	dollar canadien	1,2986
DKK	couronne danoise	7,4552	HKD	dollar de Hong Kong	9,7748
GBP	livre sterling	0,83630	NZD	dollar néo-zélandais	1,7727
SEK	couronne suédoise	9,4560	SGD	dollar de Singapour	1,7380
CHF	franc suisse	1,3349	KRW	won sud-coréen	1 512,74
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	9,5799
NOK	couronne norvégienne	8,0160	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,5126
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,2158
CZK	couronne tchèque	25,325	IDR	rupiah indonésien	11 382,66
EEK	couronne estonienne	15,6466	MYR	ringgit malais	4,0281
HUF	forint hongrois	278,91	PHP	peso philippin	58,178
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	38,7665
LVL	lats letton	0,7087	THB	baht thaïlandais	40,702
PLN	zloty polonais	4,0770	BRL	real brésilien	2,2142
RON	leu roumain	4,2460	MXN	peso mexicain	16,0557
TRY	lire turque	1,9582	INR	roupie indienne	58,8505

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

COUR DES COMPTES

Rapport spécial n° 2/2010 «Efficacité des actions de soutien Études préparatoires et construction de nouvelles infrastructures relevant du sixième programme-cadre en matière de recherche»

(2010/C 188/03)

La Cour des comptes européenne vous informe que son rapport spécial n° 2/2010 «Efficacité des actions de soutien Études préparatoires et Construction de nouvelles infrastructures relevant du sixième programme-cadre en matière de recherche» vient d'être publié.

Le rapport peut être consulté ou téléchargé sur le site Web de la Cour des comptes européenne: <http://www.eca.europa.eu>

Vous pouvez obtenir le rapport gratuitement en version papier en vous adressant à la

Cour des comptes européenne
Unité «Communication et rapports»
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tél. +352 4398-1
Courriel: euraud@eca.europa.eu

ou en remplissant un bon de commande électronique sur EU-Bookshop.

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

OFFICE EUROPÉEN DE SÉLECTION DU PERSONNEL
(EPSO)

AVIS DE CONCOURS GÉNÉRAUX

(2010/C 188/04)

L'Office européen de sélection de personnel (EPSO) organise les concours généraux:

- EPSO/AD/183/10 — Traducteurs de langue danoise (DA)
- EPSO/AD/184/10 — Traducteurs de langue allemande (DE)
- EPSO/AD/185/10 — Traducteurs de langue anglaise (EN)
- EPSO/AD/186/10 — Traducteurs de langue française (FR)
- EPSO/AD/187/10 — Traducteurs de langue slovène (SL)

L'avis de concours est publié exclusivement en danois, allemand, anglais, français et slovène au *Journal Officiel de l'Union européenne* C 188 A du 13 juillet 2010.

Des informations complémentaires se trouvent sur le site de l'EPSO: <http://eu-careers.eu>

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis d'ouverture d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures antidumping applicables aux importations de bicyclettes originaires de la République populaire de Chine

(2010/C 188/05)

À la suite de la publication d'un avis d'expiration prochaine ⁽¹⁾ des mesures antidumping applicables aux importations de bicyclettes originaires, entre autres, de la République populaire de Chine (ci-après «le pays concerné»), la Commission a été saisie d'une demande de réexamen de ces mesures conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne ⁽²⁾ (ci-après «le règlement de base»).

1. Demande de réexamen

La demande a été déposée le 13 avril 2010 par EBMA (European Bicycle Manufacturers Association, ci-après «le requérant») au nom de producteurs représentant une proportion majeure, en l'occurrence plus de 25 %, de la production totale de bicyclettes dans l'Union.

2. Produit concerné

Les produits faisant l'objet du réexamen sont les bicyclettes et autres cycles (y compris les triporteurs, mais à l'exclusion des monocycles) sans moteur, originaires de la République populaire de Chine (ci-après «le produit concerné»), relevant actuellement des codes NC 8712 00 10, 8712 00 30 et ex 8712 00 80.

3. Mesures existantes

Les mesures en vigueur sont un droit antidumping définitif institué par le règlement (CE) n° 1524/2000 ⁽³⁾ du Conseil, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1095/2005 du Conseil ⁽⁴⁾.

4. Motifs du réexamen

La demande fait valoir que l'expiration des mesures serait susceptible d'entraîner la continuation du dumping et la réapparition du préjudice causé à l'industrie de l'Union.

Compte tenu des dispositions de l'article 2, paragraphe 7, du règlement de base, le requérant a établi la valeur normale pour les producteurs-exportateurs de la République populaire de Chine sur la base des prix de vente pratiqués dans un pays à économie de marché approprié, mentionné au point 5.1 d) du

présent avis. L'allégation de continuation du dumping repose sur une comparaison entre la valeur normale, telle que définie à la phrase précédente, et les prix à l'exportation vers l'Union européenne du produit concerné.

Sur cette base, la marge de dumping calculée est importante.

Le requérant fait en outre valoir la probabilité de la réapparition d'un dumping préjudiciable. À cet égard, il présente des éléments de preuve montrant qu'en cas d'expiration des mesures, le niveau actuel des importations du produit concerné risque d'augmenter, en raison des potentialités offertes par les équipements de production des producteurs-exportateurs dans le pays concerné.

Le requérant soutient que l'élimination du préjudice résulte principalement de l'existence de mesures et qu'en cas d'expiration de celles-ci, toute reprise, en volumes importants, des importations à des prix de dumping en provenance du pays concerné serait susceptible de conduire à une réapparition du préjudice pour l'industrie de l'Union.

5. Procédure

Ayant conclu, après consultation du comité consultatif, qu'il existe des éléments de preuve suffisants pour justifier l'ouverture d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures, la Commission ouvre, par le présent avis, un réexamen conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement de base.

5.1. Procédure de détermination d'une probabilité de dumping et de préjudice

L'enquête déterminera si l'expiration des mesures est ou non susceptible d'entraîner la continuation du dumping et la réapparition du préjudice.

a) Échantillonnage

Compte tenu du grand nombre apparent de parties concernées par la présente procédure, la Commission peut décider de recourir à la technique de l'échantillonnage, conformément à l'article 17 du règlement de base.

⁽¹⁾ JO C 70 du 19.3.2010, p. 28.

⁽²⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

⁽³⁾ JO L 175 du 14.7.2000, p. 39.

⁽⁴⁾ JO L 183 du 14.7.2005, p. 1.

i) Échantillonnage des producteurs-exportateurs en République populaire de Chine

Pour permettre à la Commission de déterminer s'il est nécessaire de procéder par échantillonnage et, le cas échéant, de définir la composition de l'échantillon, tous les producteurs-exportateurs ou leurs représentants sont invités à se faire connaître en prenant contact avec la Commission et en fournissant, dans le délai fixé au point 6 b) i) et selon la forme précisée au point 7 du présent avis, les informations suivantes sur leur(s) société(s):

- les nom, adresse, adresse de courrier électronique, numéros de téléphone et de télécopieur, ainsi que le nom d'une personne à contacter,
- le chiffre d'affaires, en monnaie nationale, et le volume, en unités, du produit concerné vendu à l'exportation vers l'Union au cours de la période comprise entre le 1^{er} avril 2009 et le 31 mars 2010 pour chacun des 27 États membres⁽⁵⁾ pris séparément et au total,
- le chiffre d'affaires, en monnaie nationale, et le volume, en unités, du produit concerné vendu sur le marché intérieur au cours de la période comprise entre le 1^{er} avril 2009 et le 31 mars 2010,
- le chiffre d'affaires, en monnaie nationale, et le volume, en unités, du produit concerné vendu à d'autres pays tiers au cours de la période comprise entre le 1^{er} avril 2009 et le 31 mars 2010,
- les activités précises de la société, au niveau mondial, en relation avec le produit concerné,
- les noms et les activités précises de toutes les sociétés liées⁽⁶⁾ participant à la production et/ou la vente (à l'exportation et/ou sur le marché intérieur) du produit concerné,
- toute autre information pertinente susceptible d'aider la Commission à déterminer la composition de l'échantillon.

En communiquant les informations ci-dessus, la société accepte d'être éventuellement incluse dans l'échantillon. Le fait d'être retenue dans l'échantillon implique, pour la société, qu'elle réponde à un questionnaire et accepte la vérification sur place de ses réponses. Toute société indiquant son refus d'être éventuellement incluse dans l'échantillon sera considérée comme n'ayant pas coopéré à l'enquête. Les conséquences d'un défaut de coopération sont exposées au point 8 ci-dessous.

⁽⁵⁾ Les 27 États membres de l'Union européenne sont l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, la Bulgarie, Chypre, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Italie, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, Malte, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République Tchèque, la Roumanie, le Royaume-Uni, la Slovénie, la Slovaquie et la Suède.

⁽⁶⁾ Pour une définition des sociétés liées, se référer à l'article 143 du règlement (CEE) n° 2454/93 de la Commission fixant certaines dispositions d'application du règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil établissant le code des douanes communautaire (JO L 253 du 11.10.1993, p. 1).

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires pour déterminer la composition de l'échantillon de producteurs-exportateurs, la Commission prendra également contact avec les autorités de la République populaire de Chine et toute association connue de producteurs-exportateurs.

ii) Échantillonnage des importateurs

Pour permettre à la Commission de déterminer s'il est nécessaire de procéder par échantillonnage et, le cas échéant, de définir la composition de l'échantillon, tous les importateurs ou leurs représentants sont invités à se faire connaître en prenant contact avec la Commission et en fournissant, dans le délai fixé au point 6 b) i) et selon la forme précisée au point 7 du présent avis, les informations suivantes sur leur(s) société(s):

- les nom, adresse, adresse de courrier électronique, numéros de téléphone et de télécopieur, ainsi que le nom d'une personne à contacter,
- les activités précises de la société en relation avec le produit concerné,
- le chiffre d'affaires total pendant la période comprise entre le 1^{er} avril 2009 et le 31 mars 2010,
- le volume, en unités, et la valeur, en euros, des importations et des reventes sur le marché de l'Union, au cours de la période comprise entre le 1^{er} avril 2009 et le 31 mars 2010, du produit importé concerné originaire de la République populaire de Chine,
- les noms et les activités précises de toutes les sociétés liées⁽⁷⁾ participant à la production et/ou à la vente du produit concerné,
- toute autre information pertinente susceptible d'aider la Commission à déterminer la composition de l'échantillon.

En communiquant les informations ci-dessus, la société accepte d'être éventuellement incluse dans l'échantillon. Le fait d'être retenue dans l'échantillon implique, pour la société, qu'elle réponde à un questionnaire et accepte la vérification sur place de ses réponses. Toute société indiquant son refus d'être éventuellement incluse dans l'échantillon sera considérée comme n'ayant pas coopéré à l'enquête. Les conséquences d'un défaut de coopération sont exposées au point 8 ci-dessous.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires pour déterminer la composition de l'échantillon d'importateurs, la Commission prendra également contact avec toute association connue d'importateurs.

⁽⁷⁾ Voir la note de bas de page 6.

iii) Échantillonnage des producteurs de l'Union

Compte tenu du grand nombre de producteurs de l'Union appuyant la demande, la Commission a l'intention d'examiner le préjudice causé à l'industrie de l'Union en recourant à la technique de l'échantillonnage.

Pour permettre à la Commission de déterminer s'il est nécessaire de procéder par échantillonnage et, le cas échéant, de définir la composition de l'échantillon, tous les producteurs de l'Union ou leurs représentants sont invités à se faire connaître en prenant contact avec la Commission et en fournissant, dans le délai fixé au point 6 b) i) et selon la forme précisée au point 7 du présent avis, les informations suivantes sur leur(s) société(s):

- les nom, adresse, adresse de courrier électronique, numéros de téléphone et de télécopieur, ainsi que le nom d'une personne à contacter,
- les activités précises de la société, au niveau mondial, en relation avec le produit similaire,
- la valeur, en euros, des ventes du produit similaire réalisées sur le marché de l'Union au cours de la période comprise entre le 1^{er} avril 2009 et le 31 mars 2010,
- le volume, en unités, des ventes du produit similaire réalisées sur le marché de l'Union au cours de la période comprise entre le 1^{er} avril 2009 et le 31 mars 2010,
- le volume, en unités, de production du produit similaire au cours de la période comprise entre le 1^{er} avril 2009 et le 31 mars 2010,
- le volume, en unités, des importations dans l'Union du produit concerné fabriqué en République populaire de Chine au cours de la période comprise entre le 1^{er} avril 2009 et le 31 mars 2010, le cas échéant,
- les noms et les activités précises de toutes les sociétés liées⁽⁸⁾ participant à la production et/ou la vente du produit similaire (fabriqué dans l'Union) et du produit concerné (fabriqué en République populaire de Chine),
- toute autre information pertinente susceptible d'aider la Commission à déterminer la composition de l'échantillon.

Si certaines de ces informations ont déjà été fournies aux services de défense commerciale de la Commission, la société n'a pas besoin de les communiquer à nouveau. En se faisant connaître et en communiquant les informations ci-dessus, la société accepte d'être éventuellement

incluse dans l'échantillon. Si la société est retenue dans l'échantillon, elle devra remplir un questionnaire et accepter une visite dans ses locaux afin de vérifier sa réponse (vérification sur place). Toute société indiquant son refus d'être éventuellement incluse dans l'échantillon sera considérée comme n'ayant pas coopéré à l'enquête. Les conclusions de la Commission pour les producteurs de l'Union n'ayant pas coopéré sont fondées sur les données disponibles et peuvent leur être moins favorables que s'ils avaient coopéré.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires pour déterminer la composition de l'échantillon de producteurs de l'Union, la Commission prendra contact également avec toute association connue de producteurs de l'Union.

iv) Composition définitive des échantillons

Toute partie intéressée désirant fournir des informations utiles concernant la composition des échantillons doit le faire dans le délai fixé au point 6 b) ii).

La Commission entend fixer la composition définitive des échantillons après consultation des parties concernées qui auront exprimé le souhait d'y être incluses.

Les sociétés incluses dans les échantillons doivent répondre à un questionnaire dans le délai fixé au point 6.b) iii) et coopérer dans le cadre de l'enquête.

En cas de coopération insuffisante, la Commission pourra établir ses conclusions sur la base des données disponibles, conformément à l'article 17, paragraphe 4, et à l'article 18 du règlement de base. Une conclusion fondée sur les données disponibles peut s'avérer moins avantageuse pour la partie concernée, comme expliqué au point 8.

b) Questionnaires

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires à son enquête, la Commission enverra des questionnaires aux producteurs de l'Union retenus dans l'échantillon et à toute association connue de producteurs dans l'Union, aux producteurs-exportateurs en République populaire de Chine retenus dans l'échantillon et à toute association connue de producteurs-exportateurs, aux importateurs retenus dans l'échantillon et à toute association connue d'importateurs, ainsi qu'aux autorités du pays concerné.

c) Informations et audits

Toutes les parties intéressées sont invitées à faire connaître leur point de vue, à présenter des informations autres que celles contenues dans les réponses au questionnaire et à fournir des éléments de preuve à l'appui. Ces informations et éléments de preuve doivent parvenir à la Commission dans le délai fixé au point 6 a) ii).

⁽⁸⁾ Voir la note de bas de page 6.

En outre, la Commission pourra entendre les parties intéressées, pour autant qu'elles en fassent la demande et prouvent qu'il existe des raisons particulières de les entendre. Ces demandes doivent être présentées dans le délai fixé au point 6 a) iii).

d) *Choix du pays à économie de marché*

Au cours de l'enquête précédente, le Mexique a été utilisé en tant que pays à économie de marché approprié aux fins de l'établissement de la valeur normale en ce qui concerne la République populaire de Chine. La Commission envisage d'utiliser de nouveau le Mexique à cette fin. Les parties intéressées sont invitées à présenter leurs observations à ce sujet dans le délai spécifique précisé au point 6 c).

5.2. Procédure d'évaluation de l'intérêt de l'Union

Conformément à l'article 21 du règlement de base et au cas où la probabilité d'une continuation du dumping et d'une réapparition du préjudice serait confirmée, il sera déterminé si le maintien des mesures antidumping ne serait pas contraire à l'intérêt de l'Union. À cet effet, la Commission pourra envoyer des questionnaires aux producteurs connus de l'Union, aux importateurs, à leurs associations représentatives, aux fournisseurs et à leurs associations représentatives et aux organisations de consommateurs représentatives. Ces parties, y compris celles qui ne sont pas connues de la Commission, peuvent, pour autant qu'elles prouvent l'existence d'un lien objectif entre leur activité et le produit concerné, se faire connaître et fournir des informations à la Commission dans le délai général fixé au point 6 a) ii). Les parties ayant respecté cette procédure peuvent demander à être entendues, en exposant les raisons particulières justifiant leur audition, dans le délai précisé au point 6 a) iii). Il convient de noter que toute information présentée conformément à l'article 21 ne sera prise en considération que si elle a été simultanément étayée par des éléments de preuve concrets.

6. Délais

a) Délais généraux

i) Pour les parties, afin de demander un questionnaire

Toutes les parties intéressées n'ayant pas coopéré à l'enquête qui a conduit à l'institution des mesures faisant l'objet du présent réexamen doivent demander un questionnaire ou d'autres formulaires dès que possible, au plus tard dans les quinze jours suivant la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

ii) Pour les parties, afin de se faire connaître et de fournir les réponses au questionnaire ou toute autre information

Afin que leurs démarches puissent être prises en compte pendant l'enquête, toutes les parties intéressées doivent se

faire connaître en prenant contact avec la Commission et présenter leur point de vue et leurs réponses au questionnaire ou toute autre information dans les 37 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, sauf avis contraire. Il est à noter que les parties ne peuvent exercer la plupart des droits procéduraux énoncés dans le règlement de base que si elles se sont fait connaître dans le délai susmentionné.

Les sociétés retenues dans un échantillon doivent remettre leurs réponses au questionnaire dans le délai fixé au point 6 b) iii).

iii) Auditions

Toutes les parties intéressées peuvent également demander à être entendues par la Commission dans le même délai de 37 jours.

b) Délai spécifique concernant l'échantillonnage

i) Les informations visées aux points 5.1 a) i), 5.1 a) ii) et 5.1 a) iii) doivent être communiquées dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*, car la Commission entend finaliser la composition définitive de l'échantillon après consultation des parties concernées qui auront exprimé le souhait d'y être incluses dans les 21 jours suivant la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

ii) Toutes les autres informations utiles concernant la composition de l'échantillon visées au point 5.1 a) iv) doivent parvenir à la Commission dans les 21 jours suivant la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

iii) Les réponses au questionnaire fournies par les parties retenues dans l'échantillon doivent parvenir à la Commission dans les 37 jours suivant la date de la notification de leur inclusion dans cet échantillon, sauf indication contraire.

c) Délai spécifique concernant le choix du pays à économie de marché

Les parties à l'enquête qui le souhaitent peuvent présenter des observations concernant le choix du Mexique qui, comme indiqué au point 5.1 d), est envisagé comme pays à économie de marché aux fins de l'établissement de la valeur normale pour la République populaire de Chine. Ces observations doivent parvenir à la Commission dans les 10 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

7. Observations écrites, réponses au questionnaire et correspondance

Toutes les observations et demandes des parties intéressées doivent être présentées par écrit (autrement que sous format électronique, sauf indication contraire) et mentionner le nom, l'adresse, l'adresse de courrier électronique et les numéros de téléphone et de télécopieur de la partie intéressée. Toutes les observations écrites, y compris les informations demandées dans le présent avis, les réponses au questionnaire et la correspondance des parties intéressées, fournies à titre confidentiel, porteront la mention «Restreint»⁽⁹⁾ et, conformément à l'article 19, paragraphe 2, du règlement de base, seront accompagnées d'une version non confidentielle portant la mention «Version destinée à être consultée par les parties intéressées».

Adresse de correspondance de la Commission:

Commission européenne
Direction générale du commerce
Direction H
Bureau: N-105 04/92
1049 Bruxelles
BELGIQUE
Fax +32 22956505

8. Défaut de coopération

Lorsqu'une partie intéressée refuse l'accès aux informations nécessaires, ne les fournit pas dans les délais prévus ou fait obstacle de façon significative à l'enquête, des conclusions, positives ou négatives, peuvent être établies sur la base des données disponibles, conformément à l'article 18 du règlement de base.

S'il est constaté qu'une partie intéressée a fourni un renseignement faux ou trompeur, ce renseignement n'est pas pris en considération et il peut être fait usage des données disponibles, conformément à l'article 18 du règlement de base. Si une partie intéressée ne coopère pas ou ne coopère que partiellement et s'il est fait usage des données disponibles, il peut en résulter pour ladite partie une situation moins favorable que si elle avait coopéré.

9. Calendrier de l'enquête

Conformément à l'article 11, paragraphe 5, du règlement de base, l'enquête sera menée à terme dans les 15 mois suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

10. Possibilité de demander un réexamen au titre de l'article 11, paragraphe 3, du règlement de base

Le présent réexamen au titre de l'expiration des mesures étant ouvert conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement de base, ses conclusions ne pourront pas mener à une modification du niveau des mesures existantes, mais uniquement à l'abrogation ou au maintien de ces dernières, conformément à l'article 11, paragraphe 6, dudit règlement.

Si une partie intéressée à la procédure estime qu'il convient de réexaminer le niveau des mesures afin de permettre sa modification éventuelle (qu'il s'agisse d'une augmentation ou d'une réduction), elle peut demander un réexamen au titre de l'article 11, paragraphe 3, du règlement de base.

Les parties souhaitant demander un réexamen de ce type, qui serait mené indépendamment du réexamen au titre de l'expiration des mesures visé par le présent avis, peuvent prendre contact avec la Commission à l'adresse figurant ci-dessus.

11. Traitement des données à caractère personnel

Il est à noter que toute donnée à caractère personnel collectée dans le cadre de la présente enquête sera traitée conformément au règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données⁽¹⁰⁾.

12. Conseiller-auditeur

Il y a également lieu de noter que, si les parties intéressées estiment rencontrer des difficultés dans l'exercice de leurs droits de défense, elles peuvent solliciter l'intervention du conseiller-auditeur de la Direction générale du commerce. Celui-ci agit comme intermédiaire entre les parties intéressées et les services de la Commission et propose, si nécessaire, sa médiation sur des questions de procédure touchant à la protection des intérêts desdites parties au cours de la présente procédure, notamment en ce qui concerne l'accès au dossier, la confidentialité, la prolongation des délais et le traitement des points de vue présentés par écrit et/ou oralement. Pour obtenir de plus amples informations ainsi que les coordonnées de contact, les parties intéressées peuvent consulter les pages Internet consacrées au conseiller-auditeur sur le site internet de la Direction générale du commerce (<http://ec.europa.eu/trade>).

⁽⁹⁾ Cette mention signifie que le document est exclusivement destiné à un usage interne. Il est protégé en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 1049/2001 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'accès du public aux documents du Parlement européen, du Conseil et de la Commission (JO L 145 du 31.5.2001, p. 43). Il s'agit d'un document confidentiel au sens de l'article 19 du règlement de base et de l'article 6 de l'accord de l'OMC relatif à la mise en œuvre de l'article VI du GATT de 1994 (accord antidumping).

⁽¹⁰⁾ JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

Avis d'expiration de certaines mesures antidumping

(2010/C 188/06)

Aucune demande de réexamen n'ayant été déposée à la suite de la publication d'un avis d'expiration prochaine ⁽¹⁾, la Commission fait savoir que la mesure antidumping mentionnée ci-après expirera prochainement.

Le présent avis est publié conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil du 30 novembre 2009 ⁽²⁾ relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de la Communauté européenne.

Produit concerné	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration
Bicyclettes	Viêt Nam	Droit antidumping	Règlement (CE) n° 1095/2005 du Conseil (JO L 183 du 14.7.2005, p. 1)	15.7.2010

⁽¹⁾ JO C 70 du 19.3.2010, p. 28.

⁽²⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 51.

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.5858 — Carrefour/Marinopoulos/Balkan JV)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2010/C 188/07)

1. Le 5 juillet 2010, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Carrefour S.A. («Carrefour», France), et l'entreprise Marinopoulos Holding S.A.R.L. («Marinopoulos», Luxembourg), appartenant au groupe Marinopoulos, acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise CM Balkans B.V. («Balkan JV», Pays-Bas), respectivement par contrat et par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Carrefour: commerce de détail alimentaire et non alimentaire dans des magasins exploités en propre ou en franchise (hypermarchés, supermarchés, maxidiscomptes et magasins de proximité) en Europe, en Amérique latine et en Asie,
- groupe Marinopoulos: commerce de détail alimentaire et non alimentaire, fabrication de produits cosmétiques et pharmaceutiques, commerce au détail de vêtements, produits cosmétiques, produits optiques et cafés de qualité supérieure dans un certain nombre de pays d'Europe, notamment la Grèce et Chypre,
- Balkan JV: exploitation de 4 supermarchés en Bulgarie et développement d'hypermarchés et de supermarchés sous la marque Carrefour dans les Balkans, à savoir en Bulgarie, en Slovénie, en Albanie, en Bosnie-et-Herzégovine, en Croatie, dans l'ancienne République yougoslave de Macédoine, au Monténégro et en Serbie.

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 CE 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 sur les concentrations ⁽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 le 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 télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.5858 — Carrefour/Marinopoulos/Balkan JV, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
J-70
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement CE sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.5861 — Republic of Austria/Hypo Group Alpe Adria)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2010/C 188/08)

1. Le 5 juillet 2010, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel le ministère fédéral autrichien des finances, en application de l'article 1^{er} de la loi fédérale autrichienne relative aux mesures de stabilisation des marchés financiers, a acquis au nom de la République d'Autriche, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de la banque Hypo Alpe Adria Bank International AG («HGAA», Autriche) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— Ministère fédéral des finances: stabilisation du système financier en Autriche,

— HGAA: activités bancaires universelles pour une clientèle de particuliers et d'entreprises, et opérations de crédit-bail.

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 CE 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 sur les concentrations ⁽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 le 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 télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.5861 — Republic of Austria/Hypo Group Alpe Adria, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffes des concentrations
J-70
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement CE sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

AUTRES ACTES

CONSEIL

Avis à l'attention des personnes, groupes et entités qui ont été inclus dans la liste visée à l'article 2, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 2580/2001 du Conseil concernant l'adoption de mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités dans le cadre de la lutte contre le terrorisme

[cf. annexe du règlement (UE) n° 610/2010 du Conseil]

(2010/C 188/09)

Les informations ci-après sont portées à l'attention des personnes, groupes et entités inclus dans la liste figurant dans le règlement (UE) n° 610/2010 ⁽¹⁾ du Conseil.

Le Conseil de l'Union européenne a estimé que les motifs justifiant l'inclusion des personnes, groupes et entités figurant dans la liste susmentionnée des personnes, groupes et entités faisant l'objet des mesures restrictives prévues par le règlement (CE) n° 2580/2001 du Conseil du 27 décembre 2001 concernant l'adoption de mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités dans le cadre de la lutte contre le terrorisme ⁽²⁾ étaient toujours valables. En conséquence, il a décidé de maintenir ces personnes, groupes et entités sur cette liste.

Le règlement (CE) n° 2580/2001 prévoit le gel de tous les fonds, autres avoirs financiers et ressources économiques appartenant aux personnes, groupes et entités concernés et dispose que ces fonds, autres avoirs financiers et ressources économiques ne peuvent pas être mis directement ou indirectement à leur disposition.

L'attention des personnes, groupes et entités concernés est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), qui sont énumérées à l'annexe du règlement, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser les fonds gelés pour couvrir des besoins essentiels ou procéder à certains paiements conformément à l'article 5, paragraphe 2, dudit règlement. La liste mise à jour des autorités compétentes est disponible sur l'internet à l'adresse suivante:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Les personnes, groupes et entités concernés peuvent adresser au Conseil une demande en vue d'obtenir l'exposé des motifs pour lesquels ils ont été maintenus sur la liste susmentionnée (à moins qu'il ne leur ait déjà été communiqué). Toute demande en ce sens doit être envoyée à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
(à l'attention du groupe «Position commune 931»)
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE

Les personnes, groupes et entités concernés peuvent également, à tout moment, adresser au Conseil, à l'adresse susmentionnée, une demande de réexamen de la décision par laquelle ils ont été inclus dans la liste en question et maintenus sur celle-ci, en y joignant toute pièce justificative utile. Ces demandes seront

⁽¹⁾ JO L 178 du 13.7.2010, p. 1.

⁽²⁾ JO L 344 du 28.12.2001, p. 70.

examinées dès réception. À cet égard, nous attirons l'attention des personnes, groupes et entités concernés sur le fait que le Conseil procède régulièrement au réexamen de la liste, conformément à l'article 1^{er}, paragraphe 6, de la position commune 2001/931/PESC. Pour être examinées lors du prochain réexamen, les demandes doivent être transmises dans un délai de deux mois à compter de la date de publication du présent avis.

L'attention des personnes, groupes et entités concernés est également attirée sur la possibilité de contester le règlement du Conseil devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 263, alinéas 4 et 6, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 188/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ORAVSKÝ KORBÁČIK»

N° CE: SK-PGI-0005-0774-04.05.2009

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination:**

«Oravský korbáčik»

2. **État membre ou pays tiers:**

République slovaque

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

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.3. Fromages

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

Le produit est un fromage étuvé fumé ou non fumé qui ressemble à un petit fouet, dont la longueur est comprise entre 10 et 50 cm. Il est fabriqué selon un procédé traditionnel — en étuvant dans de l'eau bouillante du fromage en motte fermenté et partiellement affiné, qui est ensuite étiré en forme de brins d'une épaisseur de 2 à 10 mm, traditionnellement désignés par le terme «vojky». Les brins étirés — vojky — sont ensuite tressés en forme de fouet.

Les propriétés sensorielles caractéristiques du produit lui sont conférées par la structure fibreuse des brins étirés à partir de la pâte fromagère étuvée et par sa forme spécifique de fouet qui résulte du tressage des différents brins.

La variante fumée se différencie de la variante non fumée essentiellement par sa couleur et son arôme. La variante fumée a une couleur jaune pâle à jaune doré, un arôme fumé caractéristique et une teneur en sel légèrement supérieure (de 1 % environ). La variante non fumée a une couleur allant du blanc au blanc crème, sans arôme fumé. La structure et la consistance sont identiques pour les deux variantes.

Le produit est commercialisé dans un film de qualité alimentaire dans des emballages multiples qui diffèrent par le nombre d'unités qu'ils contiennent et le poids de leur contenu.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Propriétés

Couleur: blanc à légèrement jaunâtre ou jaune doré dans le cas de la variante fumée

Consistance: les brins — *vojky* individuels sont constitués de fibres séparables de consistance souple ou éventuellement plus rigide, mais jamais dure, sachant que l'affinage diminue la souplesse, le produit a une grande résistance à la traction grâce à sa structure fibreuse avec des fibres facilement séparables.

Arôme et saveur: de lait, de fromage délicieux, salés, légèrement acides, et typiquement fumés dans le cas de la variante fumée.

Composition: Matière sèche: pas moins de 40 % en poids,

Teneur en matière grasse de l'extrait sec: pas moins de 25 % en poids,

Sel comestible: pas plus de 4,5 % en poids pour la variante non fumée et pas plus de 5,5 % en poids pour la variante fumée

Propriétés microbiologiques

Le produit est un fromage fumé fabriqué à partir de fromage en motte contenant principalement une microflore acidolactique thermorésistante des souches suivantes: *Lactococcus*, *Streptococcus* et *Lactobacillus*.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Pour la fabrication du fromage étuvé «Oravský korbáčik» on utilise du fromage en motte obtenu à partir de lait de vache cru ou pasteurisé auquel on ajoute une culture acidolactique. Le fait que l'on utilise du lait cru ou du lait pasteurisé n'influe pas sur les propriétés du produit fini. La qualité du lait fait l'objet de contrôles et d'enregistrements réguliers auprès des fabricants de fromage en motte, sur la base des paramètres suivants: substances inhibitrices, température, acidité, matière grasse, masse spécifique et matière sèche non grasse.

Le relevé du nombre total de microorganismes et du nombre de cellules somatiques est effectué par des laboratoires accrédités.

Le fromage en motte contient au moins 48 % en poids de matière sèche et au moins 35 % en poids de matière grasse dans l'extrait sec et son pH est compris entre 4,9 et 5,2.

Le fromage en motte a un aspect uniforme et lisse, une croûte appropriée et une couleur allant du blanc au crème.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

Aucune exigence particulière en matière de qualité ou d'origine.

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

L'origine du fromage en motte n'est pas déterminante pour la qualité du produit.

Étape 1: Étuvage: le fromage naturel affiné est d'abord découpé en morceaux plus petits, que l'on râpe et passe à la vapeur dans de l'eau bouillante (la température de l'eau est comprise entre 70 et 95 °C), le fromage est pétri à l'aide d'une spatule en bois ou d'un pétrin mécanique jusqu'à l'obtention d'une masse plastique compacte appelée *parenina*.

Étape 2: Pétrissage: la *parenina* est pétrie, étirée et pliée manuellement jusqu'à l'obtention d'une structure lisse et molle — la pâte fromagère — pouvant être aisément façonnée.

- Étape 3: Façonnage: on étire manuellement la pâte fromagère de façon à obtenir des brins — *vojky* —, le cas échéant à l'aide de deux rouleaux rainurés qui pivotent l'un contre l'autre. Les brins — *vojky* — tombent instantanément dans de l'eau potable froide.
- Étape 4: Refroidissement: les brins de fromage — *vojky* — formés sont refroidis dans de l'eau potable froide pendant une période de 2 à 10 minutes, afin qu'ils conservent leur forme.
- Étape 5: Dévidage: les brins de fromage — *vojky* — refroidis sont dévidés à l'aide d'un dévidoir. Une fois dévidés, on tranche les brins à une extrémité et on les lie en leur milieu à l'aide d'un brin de fromage — *vojka*.
- Étape 6: Salage: les brins — *vojky* — découpés et liés sont salés par immersion dans une solution saturée en sel de sorte que la teneur finale en sel ne dépasse pas 4,5 % en poids dans le cas de la variante non fumée et 5,5 % en poids dans le cas de la variante fumée (la durée de salage dépend de l'épaisseur des brins de fromage — *vojky* — et de l'acidité du fromage utilisé).
- Étape 7: Séchage partiel: pour que les brins de fromage — *vojky* — dégorgent l'eau salée excédentaire, ils sont suspendus à une barre en bois ou en inox, ce qui permet à cette eau de s'écouler.
- Étape 8: Tressage: au moins deux brins de fromage — *vojky* — pliés en deux sont tressés manuellement en forme de fouet jusqu'à un point situé au deux tiers de leur longueur, où on les lie à l'aide d'un des brins de fromage — *vojky* —, afin de garantir que les brins resteront bien entrelacés.
- Étape 9: Dans le cas de la variante fumée
- Fumage: le produit est fumé par exposition directe à de la fumée froide d'une température approximative de 30 °C, provenant de la combustion de bois dur, dans un fumoir traditionnel en bois ou en acier ou dans un fumoir doté d'un système de ventilation mécanique, jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée.
- Étape 10: Conditionnement: le produit est emballé dans un film de qualité alimentaire, sur lequel on appose une étiquette portant la mention 'Oravský korbáčik'.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement etc.:

Le produit est commercialisé dans des conditionnements qui diffèrent en fonction du nombre d'unités. Le conditionnement de base contient 5 à 10 unités, mais il est aussi possible de les vendre dans des conditionnements plus grands — par 50 unités —, ce type de conditionnement étant traditionnellement appelé «*zväzok*» (botte).

Le conditionnement du produit doit être réalisé dans l'aire géographique délimitée pour préserver la forme spécifique du produit, s'assurer que les brins conservent leur disposition entrelacée et garantir la qualité du produit.

Il n'existe aucune restriction géographique concernant le reconditionnement.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les producteurs qui fabriquent l'«*Oravský korbáčik*» conformément aux spécifications du présent document peuvent utiliser le nom «*Oravský korbáčik*» pour l'étiquetage, la promotion et la commercialisation du produit.

L'étiquette apposée sur le produit doit satisfaire aux exigences suivantes:

- le nom du produit «*Oravský korbáčik*» doit y être clairement visible,
- le caractère fumé ou non fumé du produit doit y être indiqué,
- la mention «indication géographique protégée» et le symbole correspondant de la Communauté européenne doivent y figurer.

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

Le produit est fabriqué dans le bassin fluvial de l'Orava (région d'Orava) sur le territoire de la République slovaque. L'aire géographique est délimitée au nord et à l'est par la frontière d'État avec la République de Pologne, à l'ouest par la frontière des districts de Námestovo et de Dolný Kubín, et au sud par la frontière des districts de Dolný Kubín et de Tvrdošín.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La région d'Orava est une région typiquement montagnaise, avec des conditions appropriées pour l'élevage et le pacage des ovins et des bovins et la transformation ultérieure du lait en fromage. Les habitants ont tiré profit de l'avantage que constitue cet environnement montagneux, depuis l'époque où ces terres ont été colonisées jusqu'à ce jour. Seules les mains habiles des femmes de la région d'Orava sont capables de fabriquer — tresser — le produit à partir de la pâte étuvée et aucun instrument mécanique ne peut les remplacer.

D'après la tradition orale, la fabrication domestique du produit dans la région d'Orava remonte à la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, car la fabrication de fromages étuvés destinés à la vente, parmi lesquels figuraient aussi le fromage qui fait l'objet du présent document, était à cette époque le seul moyen de subsistance pour les éleveurs d'ovins et de bovins du lieu.

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit est conférée par sa forme, qui est inhabituelle pour des fromages ou des spécialités fromagères. Il est fabriqué selon une méthode traditionnelle presque entièrement manuelle — par l'étuvage du fromage en motte dans de l'eau bouillante, son étirage en brins et enfin son tressage en forme de fouet. La transformation manuelle de la pâte étuvée — le pétrissage et l'étirage — confère au produit une structure fibreuse unique, qui en fait un produit spécifique et exceptionnel.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La demande d'enregistrement de la dénomination «Oravský korbáčik» est fondée sur la forme spécifique, la réputation et la tradition.

La région d'Orava est située dans les montagnes du Nord-Ouest de la Slovaquie et le climat y est froid et inhospitalier. La plupart des habitants vivaient de l'agriculture et de l'élevage de bétail — des bovins, des caprins et des ovins — et transformaient les matières premières obtenues, essentiellement du lait, en spécialités fromagères de différentes formes et d'excellente qualité. «La région d'élevage du bétail de la race Pinzgau et le système prépondérant de l'estivage prédestinent cette race à la production de lait et de produits laitiers de qualité, écologiques et propres à la consommation humaine. ... Ces élevages, en plus de leur contribution notable à la morphologie du paysage (fauchage de terrains impropres à la mécanisation, broutement de terres inutilisées, séchage du foin sur des séchoirs), produisent des spécialités régionales fabriquées à partir de lait de vache, par exemple les "Oravské korbáčiky" ...» (*Slovenský pinzgauský dobytok — producent mlieka horských pasienkov*).

Grâce à leur dextérité les habitants ont réussi à se maintenir dans cette contrée au climat rigoureux et à se faire connaître même au-delà des frontières de leur région.

Dans les registres historiques, il est indiqué que, dans la région d'Orava, on fabriquait un fromage étuvé traditionnel en forme de fouet, à l'instar des fouets qui sont traditionnellement confectionnés en Slovaquie au moment des fêtes pascales et qui consistent en des rameaux d'osier entrelacés, et que cette réplique fromagère en miniature a reçu petit à petit le nom de «korbáčik» (petit fouet). Dans cette région s'est développé, parallèlement à la fabrication du *korbáčik*, un centre de vente et de commerce de fromages étuvés — les marchands étant désignés d'après le type de fromage qu'ils vendaient, par exemple les marchands de *korbáčik*, les marchands d'*oštiepok* (type de fromage), les marchands de *srdce* (autre type de fromage) etc. «En Slovaquie septentrionale le village de Zázrivá dans la région d'Orava est resté un centre notoire de colportage. Les colporteurs issus de cette région pratiquaient essentiellement le commerce de fromages fumés et étuvés; ils étaient désignés selon le type de produits qu'ils vendaient — marchands de *korbáčik* etc.» (Podolák, J. *Traditional utilization of the Production of Sheep Milk in Slovakia, Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986).

Dans les archives sont répertoriées plusieurs licences professionnelles de ces marchands. Les marchands de la région d'Orava proposaient et proposent encore aujourd'hui leurs produits sur différents marchés et à diverses occasions, telles que les mariages, les baptêmes, la fête de Noël, le carnaval et les fêtes pascales. Pendant ces fêtes la production de *korbáčik* était en augmentation, ce qui démontre son succès auprès des consommateurs. Cela est attesté dans les registres de production des fabricants de ces produits très prisés.

La région d'Orava a conservé son caractère agricole jusqu'à ce jour. La fabrication du produit faisait même l'objet de réglementations au milieu du siècle dernier. La réputation et la tradition dont bénéficie l'«Oravský korbáčik» sont aussi attestées par l'enregistrement de l'appellation protégée auprès de l'Office de la propriété intellectuelle de la République slovaque, dont la période de validité court jusqu'au 22 février 2006 (dix ans), ainsi que par des articles parus dans la presse.

Le produit est une gourmandise traditionnelle appréciée non seulement par les Slovaques, mais aussi par les étrangers qui visitent la Slovaquie et qui ramènent un petit paquet de cette spécialité à titre de présent. «J'ai mis la main sur une spécialité fromagère locale connue sous le nom d'«Oravský korbáčik» qui se trouvait sur une échoppe ...» Nenúkaajte Angličanov Oravskými korbáčikmi (<http://www.sme.sk>); Slovakia-in, č. 8-9, 2002, dans l'article intitulé «Slovensko a Slováci nemeckými očami», on peut lire: «L'auteur, qui est une Tchèque résidant en Allemagne, connaît bien l'excellent parenica (type de fromage de brebis étuvé), l'«Oravský korbáčik»...»

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac_ek2.pdf

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 188/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK»

N° CE: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Zázrivský korbáčik»

2. État membre ou pays tiers:

République slovaque

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

3.1. Type de produit:

Classe 1.3. Fromages

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

Le produit est un fromage étuvé fumé ou non fumé qui ressemble à un petit fouet, dont la longueur est comprise entre 10 et 50 cm. Il est fabriqué selon un procédé traditionnel — en étuvant dans de l'eau bouillante du fromage en motte fermenté et partiellement affiné, qui est ensuite étiré en forme de brins d'une épaisseur de 2 à 10 mm, traditionnellement désignés par le terme «vojky». Les brins étirés — *vojky* — sont ensuite tressés en forme de fouet.

Les propriétés sensorielles caractéristiques du produit lui sont conférées par la structure fibreuse des brins étirés à partir de la pâte fromagère étuvée et par sa forme spécifique de fouet qui résulte du tressage des différents brins.

La variante fumée se différencie de la variante non fumée essentiellement par sa couleur et son arôme. La variante fumée a une couleur jaune pâle à jaune doré, un arôme fumé caractéristique et une teneur en sel légèrement supérieure (de 1 % environ). La variante non fumée a une couleur allant du blanc au blanc crème, sans arôme fumé. La structure et la consistance sont identiques pour les deux variantes.

Le produit est commercialisé dans un film de qualité alimentaire dans des emballages multiples qui diffèrent par le nombre d'unités qu'ils contiennent et le poids de leur contenu.

Propriétés

Couleur: blanc à légèrement jaunâtre ou jaune doré dans le cas de la variante fumée

Consistance: les brins — *vojky* individuels sont constitués de fibres séparables de consistance souple ou éventuellement plus rigide, mais jamais dure, sachant que l'affinage diminue la souplesse, le produit a une grande résistance à la traction grâce à sa structure fibreuse avec des fibres facilement séparables.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Arôme et saveur: de lait, de fromage délicieux, salés, légèrement acides, et typiquement fumés dans le cas de la variante fumée.

Composition: Matière sèche: pas moins de 40 % en poids,

Teneur en matière grasse de l'extrait sec: pas moins de 25 % en poids,

Sel comestible: pas plus de 4,5 % en poids pour la variante non fumée et pas plus de 5,5 % en poids pour la variante fumée

Propriétés microbiologiques

Le produit est un fromage fumé fabriqué à partir de fromage en motte contenant principalement une microflore acidolactique thermorésistante des souches suivantes: *Lactococcus*, *Streptococcus* et *Lactobacillus*.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Pour la fabrication du fromage étuvé «Zázrivský korbáčik» on utilise du fromage en motte obtenu à partir de lait de vache cru ou pasteurisé auquel on ajoute une culture acidolactique. Le fait que l'on utilise du lait cru ou du lait pasteurisé n'influe pas sur les propriétés du produit fini. La qualité du lait fait l'objet de contrôles et d'enregistrements réguliers auprès des fabricants de fromage en motte, sur la base des paramètres suivants: substances inhibitrices, température, acidité, matière grasse, masse spécifique et matière sèche non grasse.

Le relevé du nombre total de micro-organismes et du nombre de cellules somatiques est effectué par des laboratoires accrédités.

Le fromage en motte contient au moins 48 % en poids de matière sèche et au moins 35 % en poids de matière grasse dans l'extrait sec et son pH est compris entre 4,9 et 5,2. Le fromage en motte a un aspect uniforme et lisse, une croûte appropriée et une couleur allant du blanc au crème.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

Aucune exigence particulière en matière de qualité ou d'origine.

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

L'origine du fromage en motte n'est pas déterminante pour la qualité du produit.

Étape 1: Étuvage: le fromage naturel affiné est d'abord découpé en morceaux plus petits, que l'on râpe et passe à la vapeur dans de l'eau bouillante (la température de l'eau est comprise entre 70 et 95 °C), le fromage est pétri à l'aide d'une spatule en bois ou d'un pétrin mécanique jusqu'à l'obtention d'une masse plastique compacte appelée *parenina*.

Étape 2: Pétrissage: la *parenina* est pétrie, étirée et pliée manuellement jusqu'à l'obtention d'une structure lisse et molle — la pâte fromagère — pouvant être aisément façonnée.

Étape 3: Façonnage: on étire manuellement la pâte fromagère de façon à obtenir des brins — *vojky* —, le cas échéant à l'aide de deux rouleaux rainurés qui pivotent l'un contre l'autre. Les brins — *vojky* — tombent instantanément dans de l'eau potable froide.

Étape 4: Refroidissement: les brins de fromage — *vojky* — formés sont refroidis dans de l'eau potable froide pendant une période de 2 à 10 minutes, afin qu'ils conservent leur forme.

Étape 5: Dévidage: les brins de fromage — *vojky* — refroidis sont dévidés à l'aide d'un dévidoir. Une fois dévidés, on tranche les brins à une extrémité et on les lie en leur milieu à l'aide d'un brin de fromage — *vojka*.

Étape 6: Salage: les brins — *vojky* — découpés et liés sont salés par immersion dans une solution saturée en sel de sorte que la teneur finale en sel ne dépasse pas 4,5 % en poids dans le cas de la variante non fumée et 5,5 % en poids dans le cas de la variante fumée (la durée de salage dépend de l'épaisseur des brins de fromage — *vojky* — et de l'acidité du fromage utilisé).

Étape 7: Séchage partiel: Pour que les brins de fromage — *vojky* — dégorgent l'eau salée excédentaire, ils sont suspendus à une barre en bois ou en inox, ce qui permet à cette eau de s'écouler.

Étape 8: Tressage: au moins deux brins de fromage — *vojky* — pliés en deux sont tressés manuellement en forme de fouet jusqu'à un point situé au deux tiers de leur longueur, où on les lie à l'aide d'un des brins de fromage — *vojky* — afin de garantir que les brins resteront bien entrelacés.

Étape 9: Dans le cas de la variante fumée

Fumage: le produit est fumé par exposition directe à de la fumée froide d'une température approximative de 30 °C, provenant de la combustion de bois dur, dans un fumoir traditionnel en bois ou en acier ou dans un fumoir doté d'un système de ventilation mécanique, jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée.

Étape 10: Conditionnement: le produit est emballé dans un film de qualité alimentaire, sur lequel on appose une étiquette portant la mention «Zázrivský korbáčik».

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement etc.:

Le produit est commercialisé dans des conditionnements qui diffèrent en fonction du nombre d'unités. Le conditionnement de base contient 5 à 10 unités, mais il est aussi possible de les vendre dans des conditionnements plus grands — par 50 unités —, ce type de conditionnement étant traditionnellement appelé «*zvázok*» (botte).

Le conditionnement du produit doit être réalisé dans l'aire géographique délimitée pour préserver la forme spécifique du produit, s'assurer que les brins conservent leur disposition entrelacée et garantir la qualité du produit.

Il n'existe aucune restriction géographique concernant le reconditionnement.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les producteurs qui fabriquent le «Zázrivský korbáčik» conformément aux spécifications du présent document peuvent utiliser le nom «Zázrivský korbáčik» pour l'étiquetage, la promotion et la commercialisation du produit.

L'étiquette apposée sur le produit doit satisfaire aux exigences suivantes:

- le nom du produit «Zázrivský korbáčik» doit y être clairement visible,
- le caractère fumé ou non fumé du produit doit y être indiqué,
- la mention «indication géographique protégée» et le symbole correspondant de la Communauté européenne doivent y figurer.

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

Le produit est fabriqué dans la commune de Zázrivá. L'aire géographique est délimitée au nord par la commune d'Oravská Lesná, à l'ouest par la commune de Terchová, au sud par la commune de Párnica et à l'est par les collines de Paráč et Minčol.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La commune de Zázrivá possède les conditions appropriées pour l'élevage et le pacage des ovins et des bovins et la transformation ultérieure du lait en fromage. Les habitants ont tiré profit de l'avantage que constitue cet environnement montagneux, depuis l'époque où ces terres ont été colonisées jusqu'à ce jour. Seules les mains habiles des femmes de Zázrivá sont capables de fabriquer — tresser — le produit à partir de la pâte étuvée et aucun instrument mécanique ne peut les remplacer.

D'après la tradition orale, la fabrication domestique du produit à Zázrivá remonte à la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, car la fabrication de fromages étuvés destinés à la vente, parmi lesquels figuraient aussi le fromage qui fait l'objet du présent document, était à cette époque le seul moyen de subsistance pour les éleveurs d'ovins et de bovins du lieu.

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit est conférée par sa forme, qui est inhabituelle pour des fromages ou des spécialités fromagères. Il est fabriqué selon une méthode traditionnelle presque entièrement manuelle — par l'étuvage du fromage en motte dans de l'eau bouillante, son étirage en brins et enfin son tressage en forme de fouet. La transformation manuelle de la pâte étuvée — le pétrissage et l'étirage — confère au produit une structure fibreuse unique, qui en fait un produit spécifique et exceptionnel.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La demande d'enregistrement de la dénomination «Zázrivá korbáčik» est fondée sur la forme spécifique, la réputation et la tradition.

Zázrivá est situé dans les montagnes du Nord-Ouest de la Slovaquie et le climat y est froid et inhospitalier. La plupart des habitants vivaient de l'agriculture et de l'élevage de bétail — des bovins, des caprins et des ovins — et transformaient les matières premières obtenues, essentiellement du lait, en spécialités fromagères de différentes formes et d'excellente qualité.

Grâce à leur dextérité les habitants ont réussi à se maintenir dans cette contrée au climat rigoureux et à se faire connaître même au-delà des frontières de leur région.

«À l'origine, seules certaines familles de Zázrivá (les "Piklovci") savaient fabriquer les "Syrové korbáčiky".» (Huba, P.: Zázrivá, monografia 1988).

Dans les registres historiques, il est indiqué que dans le nord de la Slovaquie, aux environs du petit village de Zázrivá, on fabriquait un fromage étuvé traditionnel en forme de fouet, à l'instar des fouets qui sont traditionnellement confectionnés en Slovaquie au moment des fêtes pascales et qui consistent en des rameaux d'osier entrelacés, et que cette réplique fromagère a reçu petit à petit le nom de «korbáčik» (petit fouet). Dans cette région s'est développé, parallèlement à la fabrication du *korbáčik*, un centre de vente et de commerce de fromages étuvés — les marchands étant désignés d'après le type de fromage qu'ils vendaient, par exemple les marchands de *korbáčik*, les marchands d'*oštiepok* (un type de fromage), les marchands de *srdce* (un autre type de fromage) etc. «En Slovaquie septentrionale le village de Zázrivá dans la région d'Orava est resté un centre notoire de colportage. Les colporteurs issus de cette région pratiquaient essentiellement le commerce de fromages fumés et étuvés; ils étaient désignés selon le type de produits qu'ils vendaient — marchands de *korbáčik* etc.» (Podolák, J. Traditional utilization of the Production of Sheep Milk in Slovakia, Etnologia Slavica, UK Bratislava, 1986).

Dans les archives sont répertoriées plusieurs licences professionnelles de ces marchands.

Les marchands de Zázrivá proposaient et proposent encore aujourd'hui leurs produits sur différents marchés et à diverses occasions, telles que les mariages, les baptêmes, la fête de Noël, le carnaval et les fêtes pascales. Pendant ces fêtes la production de *korbáčik* était en augmentation, ce qui démontre son succès auprès des consommateurs. Cela est attesté dans les registres de production des fabricants de ces produits très prisés.

Le *korbáčik* est devenu une partie intégrante d'une manifestation régionale notoire, appelée «Zázrivských dní» (les jours de Zázrivá) dans le cadre de laquelle sont organisés des concours de fabrication de «Zázrivský korbáčik». La participation de fabricants locaux, mais aussi de compétiteurs occasionnels atteste la popularité de ces concours.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac_ek2.pdf

AUTRES ACTES

Conseil

2010/C 188/09	Avis à l'attention des personnes, groupes et entités qui ont été inclus dans la liste visée à l'article 2, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 2580/2001 du Conseil concernant l'adoption de mesures restrictives spécifiques à l'encontre de certaines personnes et entités dans le cadre de la lutte contre le terrorisme [cf. annexe du règlement (UE) n° 610/2010 du Conseil]	13
---------------	--	----

Commission européenne

2010/C 188/10	Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	15
2010/C 188/11	Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	20



Prix d'abonnement 2010 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 100 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + CD-ROM annuel	22 langues officielles de l'UE	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	770 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, CD-ROM mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	400 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), CD-ROM, 2 éditions par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un CD-ROM multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le format CD-ROM sera remplacé par le format DVD dans le courant de l'année 2010.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR