

Journal officiel

de l'Union européenne

C 417



Édition
de langue française

Communications et informations

57^e année

21 novembre 2014

Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2014/C 417/01	Communication de la Commission reconnaissant officiellement le caractère désormais obsolète de certains actes du droit de l'Union en matière d'agriculture	1
2014/C 417/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7217 — Facebook/WhatsApp) ⁽¹⁾	4

IV *Informations*

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

Commission européenne

2014/C 417/03	Taux de change de l'euro	5
2014/C 417/04	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	6
2014/C 417/05	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	7

FR

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

Contrôleur européen de la protection des données

2014/C 417/06	Résumé de l'avis du Contrôleur européen de la protection des données sur la proposition de la Commission de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2007/36/CE en vue de promouvoir l'engagement à long terme des actionnaires, et la directive 2013/34/UE en ce qui concerne certains éléments de la déclaration sur la gouvernance d'entreprise	8
---------------	--	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2014/C 417/07	Communication de la Commission conformément à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Suppression d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers ⁽¹⁾	10
---------------	---	----

V Avis

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

Commission européenne

2014/C 417/08	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7437 — Blackstone/TPG/Kensington) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	11
2014/C 417/09	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7270 — Český Aeroholding/Travel Service/České aerolinie) ⁽¹⁾	12

AUTRES ACTES

Commission européenne

2014/C 417/10	Publication d'une demande 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	13
---------------	---	----

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

II

(Communications)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

**Communication de la Commission reconnaissant officiellement le caractère désormais obsolète de
certains actes du droit de l'Union en matière d'agriculture**

(2014/C 417/01)

Liste des actes à retirer de l'acquis actif

Viande bovine

Règlement (CEE) n° 2721/81 de la Commission
(JO L 265 du 19.9.1981, p. 17).

Règlement (CE) n° 2247/2003 de la Commission
(JO L 333 du 20.12.2003, p. 37).

Règlement d'exécution (UE) n° 859/2012 de la Commission
(JO L 255 du 21.9.2012, p. 21).

Céréales et riz

Règlement (CEE) n° 675/88 de la Commission
(JO L 70 du 16.3.1988, p. 12).

Règlement (CEE) n° 2692/89 de la Commission
(JO L 261 du 7.9.1989, p. 8).

Règlement (CE) n° 314/2005 de la Commission
(JO L 52 du 25.2.2005, p. 26).

Règlement (CE) n° 1116/2007 de la Commission
(JO L 253 du 28.9.2007, p. 18).

Règlement (CE) n° 1129/2007 de la Commission
(JO L 255 du 29.9.2007, p. 27).

Règlement (CE) n° 1130/2007 de la Commission
(JO L 255 du 29.9.2007, p. 29).

Règlement (CE) n° 1131/2007 de la Commission
(JO L 255 du 29.9.2007, p. 31).

Règlement (CE) n° 1374/2007 de la Commission
(JO L 307 du 24.11.2007, p. 3).

Règlement (CE) n° 1555/2007 de la Commission
(JO L 337 du 21.12.2007, p. 91).

Règlement (CE) n° 187/2008 de la Commission
(JO L 56 du 29.2.2008, p. 22).

Règlement (CE) n° 491/2008 de la Commission
(JO L 144 du 4.4.2008, p. 3).

Règlement (UE) n° 1274/2009 de la Commission
(JO L 344 du 23.12.2009, p. 3).

Œufs et viande de volaille

Règlement (CE) n° 701/2003 de la Commission
(JO L 99 du 17.4.2003, p. 32).

Règlement d'exécution (UE) n° 1199/2012 de la Commission
(JO L 342 du 14.12.2012, p. 33).

Règlement d'exécution (UE) n° 1202/2012 de la Commission
(JO L 342 du 14.12.2012, p. 40).

Règlement d'exécution (UE) n° 689/2013 de la Commission
(JO L 196 du 19.7.2013, p. 13).

Fleurs et plantes

Règlement (CEE) n° 1767/68
(JO L 271 du 7.11.1968, p. 7).

Fruits et légumes

Règlement (CEE) n° 2123/75
(JO L 216 du 14.8.1975, p. 5).

Huile d'olive

Règlement (CEE) n° 1963/79 de la Commission
(JO L 227 du 7.9.1979, p. 10).

Lait et produits laitiers

Règlement (CEE) n° 2921/90 de la Commission
(JO L 279 du 11.10.1990, p. 22).

Règlement (CE) n° 2799/1999 de la Commission
(JO L 340 du 31.12.1999, p. 3).

Règlement (CE) n° 619/2008 de la Commission
(JO L 168 du 28.6.2008, p. 20).

Règlement (CE) n° 760/2008 de la Commission
(JO L 205 du 1.8.2008, p. 22).

Règlement d'exécution (UE) n° 1055/2011 de la Commission
(JO L 276 du 21.10.2011, p. 27).

Règlement d'exécution (UE) n° 1061/2011 de la Commission
(JO L 276 du 21.10.2011, p. 41).

Viande porcine

Règlement (CEE) n° 391/68
(JO L 80 du 2.4.1968, p. 5).

Règlement (CE) n° 462/2003 de la Commission
(JO L 70 du 14.3.2003, p. 8).

Règlement d'exécution (UE) n° 342/2012 de la Commission
(JO L 108 du 20.4.2012, p. 24).

Sucre

Règlement (CE) n° 947/2008 de la Commission
(JO L 258 du 26.9.2008, p. 60).

Règlement (CE) n° 948/2008 de la Commission
(JO L 258 du 26.9.2008, p. 61).

Règlement (CE) n° 951/2008 de la Commission
(JO L 258 du 26.9.2008, p. 66).

Actions d'information

Règlement (CE) n° 2208/2002 de la Commission
(JO L 337 du 13.12.2002, p. 21).

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.7217 — Facebook/WhatsApp)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 417/02)

Le 3 octobre 2014, 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, sous le numéro de document 32014M7217.

⁽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⁾

20 novembre 2014

(2014/C 417/03)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,2539	CAD	dollar canadien	1,4200
JPY	yen japonais	148,25	HKD	dollar de Hong Kong	9,7247
DKK	couronne danoise	7,4437	NZD	dollar néo-zélandais	1,5964
GBP	livre sterling	0,79890	SGD	dollar de Singapour	1,6327
SEK	couronne suédoise	9,2790	KRW	won sud-coréen	1 396,94
CHF	franc suisse	1,2014	ZAR	rand sud-africain	13,7811
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,6824
NOK	couronne norvégienne	8,4920	HRK	kuna croate	7,6755
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 234,24
CZK	couronne tchèque	27,657	MYR	ringgit malais	4,2218
HUF	forint hongrois	304,62	PHP	peso philippin	56,510
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	58,2030
PLN	zloty polonais	4,2140	THB	baht thaïlandais	41,147
RON	leu roumain	4,4426	BRL	real brésilien	3,2002
TRY	livre turque	2,7954	MXN	peso mexicain	17,0584
AUD	dollar australien	1,4565	INR	roupie indienne	77,6540

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

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2014/C 417/04)



Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 EUR destinée à la circulation et émise par l'Allemagne

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie les caractéristiques des dessins de toutes les nouvelles pièces⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009⁽²⁾, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 EUR. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 EUR, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays émetteur: Allemagne

Sujet de commémoration: Basse-Saxe, dans la série sur les länder

Description du dessin: Le dessin représente l'église de Saint-Michel d'Hildesheim, en Basse-Saxe, inscrite sur la liste du patrimoine mondial culturel de l'Unesco depuis 1985. Dans la partie supérieure, l'année d'émission «2014» et à gauche, la marque d'atelier («A», «D», «F», «G» ou «J»). Dans la partie inférieure figurent l'inscription «NIEDERSACHSEN» et, en dessous, la mention du pays émetteur, «D». En haut à droite, les initiales du graveur, Erich Ott («OE»).

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

Volume d'émission: 30 millions

Date d'émission: janvier 2014.

⁽¹⁾ Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

⁽²⁾ Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2014/C 417/05)



Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 EUR destinée à la circulation et émise par l'Allemagne

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie les caractéristiques des dessins de toutes les nouvelles pièces⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009⁽²⁾, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 EUR. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 EUR, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays émetteur: Allemagne

Sujet de commémoration: 25^e anniversaire de la réunification de l'Allemagne

Description du dessin: Les individus représentés au premier plan, qui incarnent un nouveau départ vers un avenir meilleur, sont debout devant la porte de Brandebourg, symbole de l'unité allemande. La déclaration *Wir sind ein Volk* («nous sommes un peuple») — une manifestation collective de la volonté des citoyens allemands — représente la voie vers la réunification allemande. La partie interne représente également la marque de l'atelier concerné («A», «D», «F», «G» ou «J»), ainsi que le code pays du pays émetteur «D» et la marque du graveur (les initiales «BW» — Bernd Wendhut).

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

Volume d'émission: 30 millions

Date d'émission: 30 janvier 2015.

⁽¹⁾ Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

⁽²⁾ Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

CONTRÔLEUR EUROPÉEN DE LA PROTECTION DES DONNÉES

Résumé de l'avis du Contrôleur européen de la protection des données sur la proposition de la Commission de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2007/36/CE en vue de promouvoir l'engagement à long terme des actionnaires, et la directive 2013/34/UE en ce qui concerne certains éléments de la déclaration sur la gouvernance d'entreprise

(Le texte complet de l'avis en allemand, anglais et français est disponible sur le site internet du CEPD (www.edps.europa.eu))

(2014/C 417/06)

1. Introduction

1.1. Consultation du CEPD

1. Le 9 avril 2014, la Commission a adopté une proposition de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2007/36/CE en vue de promouvoir l'engagement à long terme des actionnaires, et la directive 2013/34/UE en ce qui concerne certains éléments de la déclaration sur la gouvernance d'entreprise (la «proposition») ⁽¹⁾. Le lendemain, la Commission a transmis la proposition au CEPD pour consultation.
2. Nous nous félicitons d'avoir été consultés sur cette proposition préalablement à son adoption et d'avoir eu la possibilité de formuler des observations informelles auprès de la Commission. La Commission a tenu compte de plusieurs de ces observations, ce qui a conduit au renforcement des garanties prévues par la proposition de directive en matière de protection des données. Nous nous félicitons également de la référence, dans le préambule, à la consultation du CEPD.

1.2. Contexte, objectif et champ d'application de la proposition

3. En 2012, le plan d'action de la Commission intitulé «Droit européen des sociétés et gouvernance d'entreprise – un cadre juridique moderne pour une plus grande implication des actionnaires et une meilleure viabilité des entreprises» ⁽²⁾ a fourni à la Commission une feuille de route dans ce domaine, à la lumière des objectifs de renforcement de la transparence et d'engagement des actionnaires.
4. Dans la lettre qu'il a adressée à la Commission le 27 mars 2013 ⁽³⁾, le CEPD a formulé des observations sur les points pertinents du plan d'action. En particulier, nous avons fourni des orientations préliminaires liées aux préoccupations que soulèvent l'«identification des actionnaires» et la «surveillance de la politique de rémunération par les actionnaires» au regard de la protection des données et du respect de la vie privée.
5. L'objectif global de la proposition actuelle est notamment de modifier la directive 2007/36/CE (la «directive sur les droits des actionnaires») ⁽⁴⁾, qui introduisait des normes minimales pour veiller à ce que les actionnaires disposent d'un accès aux informations pertinentes en temps utile avant l'assemblée générale et de moyens simples pour voter à distance et qui prévoyait par ailleurs un certain nombre d'exigences communes concernant les droits des actionnaires.

3. Conclusions

34. Nous nous félicitons du fait que le CEPD ait été consulté sur cette proposition et que la Commission ait tenu compte de plusieurs de nos observations, ce qui a conduit au renforcement des garanties prévues par la proposition de directive en matière de protection des données.
35. Par le présent avis, nous recommandons les améliorations suivantes:
 - une disposition de fond générale devrait être ajoutée et faire référence à la législation applicable en matière de protection des données, y compris aux «législations nationales transposant la directive 95/46/CE»,
 - en outre, la proposition devrait préciser les finalités du traitement et devrait indiquer clairement que ni les informations concernant l'identité des actionnaires ni les données sur la rémunération des administrateurs personnes physiques ne seront utilisées pour des finalités incompatibles,

⁽¹⁾ COM(2014) 213 final.

⁽²⁾ COM(2012) 740 final.

⁽³⁾ Disponible sur le site internet du CEPD à l'adresse https://secure.edps.europa.eu/EDPSWEB/webdav/site/mySite/shared/Documents/Consultation/Comments/2013/13-03-27_Letter_Company_Law_FR.pdf

⁽⁴⁾ Directive 2007/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 11 juillet 2007.

- par ailleurs, la proposition devrait également imposer aux sociétés de veiller à ce que des mesures d'ordre technique et organisationnel soient prises pour limiter dans le temps l'accessibilité de l'information relative aux personnes physiques (comme les actionnaires ou les administrateurs personnes physiques),
- enfin, la proposition devrait exiger que, dans le cas où la publication des informations détaillées sur la rémunération d'ensemble d'un administrateur personne physique révélerait des données sur la santé ou d'autres catégories particulières de données protégées au titre de l'article 8 de la directive 95/46/CE, ces informations devront être expurgées de manière à exclure toute référence à ces informations «plus sensibles».

Fait à Bruxelles, le 28 octobre 2014.

Giovanni BUTTARELLI

Contrôleur européen adjoint de la protection des données

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Communication de la Commission conformément à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté

Suppression d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers

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

(2014/C 417/07)

État membre	Italie
Liaisons concernées	Crotone – Milan Linate et retour Crotone – Rome Fiumicino et retour
Date initiale de l'entrée en vigueur des obligations de service public	30 juin 2014
Date de la suppression	22 octobre 2014
Adresse à laquelle le texte et l'ensemble des informations et/ou documents pertinents se rapportant à l'obligation de service public peuvent être obtenus	<p><i>Texte de référence:</i> JO C 56 du 27.2.2014, p. 4. Tout renseignement complémentaire peut être obtenu à l'adresse suivante:</p> <p>Ministère des infrastructures et des transports Direction générale des aéroports et du transport aérien Viale dell'Arte, 16 00144 Roma (RM) ITALIE</p> <p>Tél. +39 0659084908/4041/4350 Fax +39 0659083280</p> <p>Courriel: segreteria_dgata@mit.gov.it Internet: http://www.mit.gov.it</p>

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.7437 — Blackstone/TPG/Kensington)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 417/08)

1. Le 11 novembre 2014, 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 les entreprises The Blackstone Group LP («Blackstone», États-Unis) et Koala HoldCo, LLC, liée à TPG Global, LLC et TPG Special Situations Partners, LLC («TPG», États-Unis), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de Kensington Group plc et de certains actifs d'Investec Bank plc («Kensington», Royaume-Uni) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Blackstone: gestion d'actifs non conventionnels et services de conseil financier à l'échelle mondiale,
 - TPG: société d'investissement privée présente au niveau mondial,
 - Kensington: société de prêts hypothécaires résidentiels basée au Royaume-Uni.
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.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7437 — Blackstone/TPG/Kensington, à l'adresse suivante:

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

⁽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.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.7270 — Český Aeroholding/Travel Service/České aerolinie)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2014/C 417/09)

1. Le 14 novembre 2014, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 et à la suite d'un renvoi en application de l'article 4, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel Travel Service a.s. («Travel Service») et Český Aeroholding a.s. («CAH») acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de České aerolinie a.s. («CSA») par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Travel Service: compagnie aérienne tchèque qui assure le transport régulier de passagers et le transport de marchandises sous la marque «Smart Wings»,
- CAH: société holding publique qui détient des parts dans certaines entreprises actives dans le secteur du transport aérien et les services au sol connexes,
- CSA: compagnie aérienne nationale tchèque dont le cœur de métier est le transport régulier de passagers et le transport de marchandises.

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

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7270 — Český Aeroholding/Travel Service/České aerolinie, à l'adresse suivante:

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

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande 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

(2014/C 417/10)

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⁾.

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽²⁾**

«TRADITIONAL AYRSHIRE DUNLOP»

N° CE: UK-PGI-0005-0889-30.8.2011

IGP (X) AOP ()

1. Nom

«Traditional Ayrshire Dunlop»

2. État membre ou pays tiers

Royaume-Uni.

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 «Traditional Ayrshire Dunlop» est un fromage à pâte dure fabriqué à partir de lait entier cru ou pasteurisé provenant de vaches de race Ayrshire. Sa coloration est d'un jaune pâle naturel. À la découpe, il présente une surface lisse, exempte de trous et moelleuse au toucher. Sa forme est cylindrique et sa fine croûte dorée et ferme présente une très légère marbrure.

Au début du processus de maturation, le «Traditional Ayrshire Dunlop» offre un très léger goût de noisette et une texture lisse et sans trous. En vieillissant, des saveurs crémeuses et subtiles de noisette se développent et la texture devient plus lisse encore et légèrement élastique. Plus la maturation est brève, plus le fromage est doux – les fromages plus affinés développent des saveurs plus prononcées.

La période minimale d'affinage du fromage est de 6 mois. La maturation peut aller de 6 mois pour les fromages les plus jeunes à 18 mois pour les plus affinés, mais, le plus couramment, la durée de maturation va de 10 à 12 mois.

Les fromages sont classés comme suit:

- doux (6 à 10 mois),
- semi-affinés (10 à 12 mois),
- affinés (12 à 18 mois).

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

La texture des fromages les plus affinés sera plus sèche car, avec le temps, leur taux d'humidité diminue.

Le taux moyen d'humidité du fromage se situe entre 39 et 44 % et la teneur en matière grasse du lait, entre 3,9 et 4,4 %. Les petits globules gras du lait des vaches Ayrshire facilitent l'incorporation d'humidité dans le caillé.

Ce fromage existe traditionnellement en trois formats: 3,5 pouces de diamètre sur 3 pouces de hauteur, pour un poids de 350 g; 7 pouces de diamètre sur 4,5 pouces de hauteur, pour un poids approximatif de 3 kg; ou 13 à 15 pouces de diamètre sur 9 pouces de hauteur, pour un poids approximatif de 20 kg. Il peut cependant être produit dans d'autres formats afin de répondre aux besoins des clients.

Caractéristiques du fromage:

- consistance: moyennement ferme,
- couleur: jaune pâle naturel,
- arôme: pur, sans défaut ni odeur,
- saveur: goût léger de noisette; lorsque le fromage vieillit, ce goût s'affirme et des saveurs crémeuses se développent,
- apparence: blanc laiteux avec de petits trous,
- texture: lisse et sans trous, légèrement élastique lorsque le fromage est jeune. Le fromage devient plus lisse encore en vieillissant.

Caractéristiques physicochimiques:

- pH: 5,2-5,4,
- matière sèche: 31,3 %,
- teneur en matières grasses sur extrait sec: 52,1 %,
- chlorure de sodium: 1,6-1,8 %,
- limites microbiologiques:
 - entérobactériacées 10-100,
 - *E.coli* < 10,
 - levures 100-1 000,
 - moisissures 100-1 000,
 - staphylocoque doré 20-100,
 - *Listeria monocytogenes* néant,
 - salmonelle néant.

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

Lait entier cru ou pasteurisé de vaches de race Ayrshire.

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

Les vaches sont mises en pâture durant les mois d'été (généralement de mai à septembre) et reçoivent un apport supplémentaire d'aliments si nécessaire au moment de la traite. Durant les mois d'hiver où elles restent à l'étable, les vaches reçoivent une alimentation consistant en un mélange d'herbes conservées (foin ou fourrages ensilés) et de tous les aliments composés pour bétail nécessaires.

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

Toutes les étapes de la préparation et de la production du «Traditional Ayrshire Dunlop» doivent avoir lieu dans l'aire géographique, notamment:

- la pasteurisation du lait (lorsque du lait pasteurisé entre dans la composition du fromage),
- le chauffage et le refroidissement du lait,

- la préparation et le brassage des ingrédients,
- l'adjonction de sel,
- l'affinage du fromage.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

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

Le fromage est produit dans une aire située aux alentours de la commune traditionnelle de Dunlop. Les limites de l'aire géographique sont les suivantes:

Limite ouest – de Neilston, la A736 en direction de Lugton, puis la B777 en direction de Beith. À partir de Beith, la A737 en direction de Dalry.

Limite sud – de Dalry, la B707 jusqu'à l'intersection avec la A736, un petit tronçon de la A736 vers le sud, puis en direction de l'est le long de la B778 jusqu'à Stewarton.

Limite est – la B769 à partir de Stewarton jusqu'à l'intersection avec Glanderston Road vers le nord.

Limite nord – vers l'ouest, le long de Glanderston Road jusqu'à l'intersection avec Springhill Road. En direction du sud, sur un petit tronçon de Springfield Road jusqu'à l'intersection avec Kirkton Road, puis en direction de l'ouest le long de Kirkton Road jusqu'à Kingston Road à Neilston. Kingston Road en direction du nord jusqu'à Main Street puis vers le sud sur Main Street jusqu'à l'intersection avec Holehouse Brae. Le long de Holehouse Brae jusqu'à son intersection avec la A736.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La recette de fabrication des fromages Dunlop est attribuée à Barbara Gilmour, une habitante du lieu qui, exilée en Irlande pour des motifs religieux vers 1660, y apprit l'art de fabriquer du fromage au lait entier. De retour à Dunlop après la «glorieuse révolution» de 1688, elle épousa John Dunlop, un agriculteur de la région. On pense qu'elle commença à produire son propre fromage en associant les méthodes de fabrication irlandaises et écossaises et qu'elle se mit à enseigner les techniques à d'autres agriculteurs de l'endroit. Le fromage fabriqué selon la recette et les techniques de Barbara Gilmour avec le lait de vaches Ayrshire produit dans l'aire géographique gagna rapidement en popularité et se fit peu à peu connaître sous le nom de Dunlop.

Le fromage «Traditional Ayrshire Dunlop» est élaboré à partir de lait entier de vaches Ayrshire selon la recette traditionnelle, les techniques et le savoir-faire artisanal qui se transmettent depuis Barbara Gilmour. L'aire géographique est, depuis de nombreux siècles, traditionnellement utilisée pour l'élevage laitier en raison de son climat doux et humide, de ses sols lourds, limoneux et argileux, qui produisent une herbe riche et abondante ainsi qu'une végétation naturelle de trèfles, sources de pâturages propices au bétail laitier Ayrshire. En outre, le climat de la région produit une atmosphère dont l'hygrométrie élevée permet au fromage de s'affiner en conservant son taux d'humidité, ce qui contribue au développement de sa surface lisse, légèrement élastique, aux saveurs de noisette crémeuses.

Les caractéristiques géographiques de cette partie de l'Écosse, à la pluviométrie élevée et à la météorologie relativement clémente en raison de l'influence du Gulf Stream, font de la zone un lieu adapté à la mise en prairie des bovins et à la production de lait. Toutefois, la variabilité des conditions météorologiques modifie la composition du lait tout au long de l'année. Ces subtils changements influent sur la fabrication de ce fromage et c'est au fromager de faire preuve d'habileté afin de comprendre et de s'adapter à ces modifications pour produire un fromage de qualité constante. C'est en associant aux compétences et aux connaissances développées par Barbara Gilmour et transmises au fil des générations successives une bonne compréhension des conditions climatiques locales que le fromager parvient à produire un «Traditional Ayrshire Dunlop».

5.2. Spécificité du produit

Le «Traditional Ayrshire Dunlop» se distingue des autres fromages Dunlop par sa méthode de production traditionnelle, le lait riche et crémeux des vaches Ayrshire et le climat humide de l'aire géographique. Sa couleur jaune pâle caractéristique est due au lait des vaches Ayrshire, qui contient de petits globules gras et qui confère au fromage sa gamme de saveurs rondes ainsi que sa surface lisse, exempte de trous et moelleuse au toucher.

La fabrication du fromage repose sur une ancienne recette originale ainsi que des méthodes traditionnelles et sa réussite dépend de la compétence et du discernement du fromager. Le «Traditional Ayrshire Dunlop» est fabriqué dans des cuves ouvertes, le caillé est découpé et brassé doucement à la main jusqu'à ce qu'il se «rétablisse» et parvienne à la consistance désirée. Pendant le brassage et la cuisson à température adéquate, l'acidité est contrôlée au moyen d'un acidimètre. Le savoir-faire et le discernement des fromagers leur permettent de décider quand il convient d'arrêter le brassage une fois la consistance désirée atteinte. Si le caillé est trop ferme, le fromage sera sec et dans le cas contraire, il sera trop mouillé.

Une fois la texture désirée atteinte, le petit-lait est égoutté. Le caillé restant doit avoir un aspect brillant. Le caillé est repoussé sur les bords de la cuve afin de poursuivre l'égouttage et de permettre le développement de l'acidité et l'obtention de la texture. On parle souvent d'une consistance semblable à celle d'une «poitrine de poulet» – la surface du caillé est lisse et lorsqu'on le fractionne, sa texture est moelleuse et fibreuse. Le fromager doit faire preuve de jugement pour déterminer le moment où le bon niveau d'acidité est atteint (en règle générale, environ 0,55 % d'acidité de titration), stade auquel le caillé est passé dans un moulin afin de le rompre. On incorpore du sel au caillé, qui est ensuite placé dans des moules et pressé durant la nuit.

Après le pressage nocturne, les fromages sont échaudés – cette étape est réalisée par immersion dans l'eau chaude pour les petits fromages et par aspersion pour les gros fromages. Ils sont ensuite enveloppés dans des bandes de tissu, également plongées au préalable dans de l'eau chaude. L'échaudage contribue à la formation d'une croûte régulière sur le fromage alors que le tissu lui permet de conserver sa forme, de limiter l'épaisseur de la croûte et, à maturation, de conférer au fromage une apparence plus nette une fois le tissu ôté. Les fromages sont ensuite replacés dans les moules pour permettre le pressage du tissu. Le lendemain, les fromages sont retirés des moules et mis à sécher avant d'être placés sur des étagères en bois dans l'entrepôt à fromages. Les fromages sont régulièrement contrôlés. Évaluer la maturation et la qualité du produit constitue un savoir-faire qui doit s'apprendre et s'affirmer avec l'expérience.

Le fromage est fabriqué dans des cuves ouvertes, le caillé est tranché à la main – ce sont là les mêmes méthodes que celles utilisées il y a 50 ans. Le fromage est enveloppé de bandes de tissu et mis à affiner sur des étagères en bois, ce qui entraîne la formation d'une croûte dont l'apparition ferait défaut avec des méthodes plus modernes.

Les compétences et les connaissances du fromager sont indispensables pour évaluer le produit tout au long du processus de production, en tenant compte de l'évolution des spécificités du lait, de la température de l'air ambiant et de sa teneur en humidité tout au long des saisons. Ces compétences permettent au fromager d'assurer l'humidité et l'acidité souhaitées nécessaires à la production de fromages finis, uniformes en apparence, en goût et en texture.

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)*

Le «Traditional Ayrshire Dunlop» a été élaboré pour la première fois aux alentours de 1690 par Barbara Gilmour, qui avait rapporté la recette d'Irlande, où elle avait vécu temporairement en exil. Établie dans le village de Dunlop, elle conçoit et enseigne les techniques de fabrication du fromage, qui finit par se faire connaître sous le nom de Dunlop.

À l'origine, le lait utilisé par Barbara Gilmour provenait de ses propres vaches de race Dunlop, qui produisaient un lait crémeux grâce aux pâturages de la région dont les pluies favorisent l'abondance. En 1989, dans la commune de Dunlop, la production du fromage «Traditional Ayrshire Dunlop» a été relancée sur la base de la recette originale, en tenant cependant compte des normes modernes en matière d'hygiène.

Toutefois, la majeure partie des techniques de production et du savoir-faire traditionnels a été conservée, notamment:

- la méthode de production artisanale, les compétences et le savoir-faire du fromager qui lui permettent de déterminer l'acidité et la quantité adéquate de sel à ajouter,
- l'échaudage des fromages et l'utilisation de bandes de tissu afin de limiter l'épaisseur de la croûte et de conserver sa forme au fromage,
- le lent processus d'affinage du fromage et le discernement requis pour juger de l'état de maturation de chaque fromage.

Le fromage a été régulièrement primé au cours des ans et est particulièrement populaire sur les marchés agricoles, dans les épiceries fines spécialisées et les fromageries. Parmi les récompenses reçues, on retiendra les premiers et deuxièmes prix au Royal Highland Show entre 1991 et 1996, au British Cheese Awards en 1999 (médaille d'argent), 2001 (médaille d'or) et 2004 (médaille de bronze) ainsi qu'au Nantwich International Cheese show en 1992 (premier prix) et 2005 (médaille d'or).

L'épicerie fine Clarks Specialty Foods, près d'Édimbourg, commercialise le «Traditional Ayrshire Dunlop» depuis plus de vingt ans et son administrateur-délégué, Alastair Clark, décrit le fromage comme «un fromage dont la saveur et la texture crémeuse uniques le distinguent de tous les autres fromages portant le nom de Dunlop et confectionnés en dehors de l'Ayrshire».

Malcolm Webster, chef de cuisine au Sheraton Grand Hotel à Édimbourg, affirme: «Le “Traditional Ayrshire Dunlop” est un fromage d'une qualité très constante que j'utilise depuis mon arrivée en Écosse, il y a sept ans. Sa saveur et sa texture uniques ne sont égales par aucun autre fromage Dunlop et je recommanderais chaleureusement ce fromage à tout le monde.»

La demande d'enregistrement du «Traditional Ayrshire Dunlop» en tant qu'indication géographique protégée se fonde sur le fait que l'aire géographique est traditionnellement considérée comme le lieu où le fromage Dunlop a été élaboré pour la première fois et d'où il tire son nom.

En outre, bien que d'autres fromages fabriqués ailleurs en Écosse reçoivent le nom de «Dunlop», c'est le lait des vaches Ayrshire, originaires de l'aire et donc adaptées aux conditions géographiques et climatiques particulières de la région, qui contribue à produire un fromage artisanal réputé pour sa remarquable et excellente qualité.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/289149/traditional-ayrshire-dunlop-pgi-140312.pdf

⁽³⁾ Voir note 2 de bas de page.

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR