

Journal officiel

de l'Union européenne

C 326



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année
12 novembre 2013

Numéro d'information

Sommaire

Page

IV Informations

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

Commission européenne

2013/C 326/01	Taux de change de l'euro	1
2013/C 326/02	Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes rendu lors de sa réunion du 26 novembre 2012 concernant un projet de décision dans l'affaire COMP/C.39654 — Codes d'instruments financiers de Thomson Reuters — Rapporteur: Luxembourg	2
2013/C 326/03	Rapport final du conseiller-auditeur — Codes d'instruments financiers de Reuters (RIC) (COMP/39.654)	3
2013/C 326/04	Résumé de la décision de la Commission du 20 décembre 2012 relative à une procédure d'application de l'article 102 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et de l'article 54 de l'accord EEE [Affaire COMP/D2/39.654 — Codes d'instruments financiers de Reuters (RIC)] [notifiée sous le numéro C(2012) 9635] ⁽¹⁾	4

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

V Avis

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

Commission européenne

2013/C 326/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7065 — Triton/Bosch Rexroth Pneumatics Holding) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	7
2013/C 326/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7084 — Medtronic Vascular/Backston/JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	8
2013/C 326/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7010 — Bolton/Tri-Marine/JV) ⁽¹⁾	9
2013/C 326/08	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7086 — Fondo Strategico Italiano/Ansaldo Energia) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	10

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 326/09	Publication d'une demande de modification 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	11
---------------	---	----



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

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

11 novembre 2013

(2013/C 326/01)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3394	AUD	dollar australien	1,4314
JPY	yen japonais	132,86	CAD	dollar canadien	1,4026
DKK	couronne danoise	7,4586	HKD	dollar de Hong Kong	10,3843
GBP	livre sterling	0,83810	NZD	dollar néo-zélandais	1,6262
SEK	couronne suédoise	8,7967	SGD	dollar de Singapour	1,6720
CHF	franc suisse	1,2328	KRW	won sud-coréen	1 436,57
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,8735
NOK	couronne norvégienne	8,2065	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,1587
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,6218
CZK	couronne tchèque	26,996	IDR	rupiah indonésien	15 483,47
HUF	forint hongrois	297,29	MYR	ringgit malais	4,2858
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	58,420
LVL	lats letton	0,7028	RUB	rouble russe	43,8100
PLN	zloty polonais	4,2045	THB	baht thaïlandais	42,359
RON	leu roumain	4,4535	BRL	real brésilien	3,1002
TRY	livre turque	2,7286	MXN	peso mexicain	17,6466
			INR	roupie indienne	84,7040

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

Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes rendu lors de sa réunion du 26 novembre 2012 concernant un projet de décision dans l'affaire COMP/C.39654 — Codes d'instruments financiers de Thomson Reuters

Rapporteur: Luxembourg

(2013/C 326/02)

1. Le comité consultatif partage les préoccupations exprimées par la Commission dans son projet de décision, adopté en vertu de l'article 102 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne («TFUE») et de l'article 54 de l'accord EEE et communiqué au comité consultatif le 12 novembre 2012.
 2. Le comité consultatif convient avec la Commission qu'il peut être mis un terme à la procédure concernant Thomson Reuters par voie de décision arrêtée en vertu de l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003.
 3. Le comité consultatif convient avec la Commission que les engagements proposés par Thomson Reuters sont appropriés, nécessaires et proportionnés et qu'ils doivent être rendus juridiquement contraignants pour cette dernière.
 4. Le comité consultatif convient avec la Commission qu'au vu des engagements proposés par Thomson Reuters, il n'y a plus lieu que la Commission agisse contre cette dernière, sans préjudice des dispositions de l'article 9, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1/2003.
 5. Le comité consultatif invite la Commission à tenir compte de toute autre question soulevée au cours de la discussion.
 6. Le comité consultatif recommande la publication de son avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.
-

Rapport final du conseiller-auditeur ⁽¹⁾
Codes d'instruments financiers de Reuters (RIC)
(COMP/39.654)
(2013/C 326/03)

- (1) Le 30 octobre 2009, la Commission a décidé d'engager une procédure contre Thomson Reuters Corporation et les entreprises sur lesquelles elle exerce un contrôle direct ou indirect, parmi lesquelles Reuters Limited («Thomson Reuters»), pour un abus de position dominante présumé sur le marché mondial des flux de données en temps réel consolidés.
- (2) Une évaluation préliminaire a été adoptée par la Commission le 19 septembre 2011 en vertu de l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003 ⁽²⁾ et notifiée à Thomson Reuters le 20 septembre 2011. L'évaluation préliminaire a conclu que Thomson Reuters occupait une position dominante sur le marché mondial des flux de données en temps réel consolidés et que ses pratiques restrictives en matière d'octroi de licences relatives aux codes d'instruments financiers de Reuters («RIC») étaient contraires à l'article 102 du TFUE et à l'article 54 de l'accord EEE.
- (3) Le 8 novembre 2011, Thomson Reuters a présenté une première proposition d'engagements afin de répondre aux préoccupations exprimées par la Commission dans son évaluation préliminaire. Le 14 décembre 2011, a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne*, conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003, une communication résumant l'affaire et les engagements et invitant les tiers intéressés à présenter leurs observations sur la proposition de Thomson Reuters ⁽³⁾. En réponse aux observations formulées, Thomson Reuters a présenté une proposition d'engagements révisés le 27 juin 2012. Le 12 juillet 2012, la Commission a lancé une seconde consultation des acteurs du marché et publié les engagements révisés ⁽⁴⁾.
- (4) Les répondants ont critiqué plusieurs éléments des engagements révisés. La Commission, par voie de décision prise en vertu de l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003, rend obligatoires les engagements modifiés proposés par Thomson Reuters le 7 novembre 2012, tels que révisés à la lumière des réponses à la deuxième consultation des acteurs du marché, et conclut que compte tenu de ces engagements modifiés, il n'y a plus lieu qu'elle agisse.
- (5) Je n'ai reçu à ce jour aucune demande ni plainte de parties à la procédure dans la présente affaire ⁽⁵⁾. En conséquence, je considère que l'exercice effectif des droits procéduraux de l'ensemble des parties en l'espèce a été garanti.

Bruxelles, le 29 novembre 2012.

Michael ALBERS

⁽¹⁾ En vertu des articles 16 et 17 de la décision 2011/695/UE du président de la Commission européenne du 13 octobre 2011 relative à la fonction et au mandat du conseiller-auditeur dans certaines procédures de concurrence (JO L 275 du 20.10.2011, p. 29) (ci-après la «décision 2011/695/UE»).

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil du 16 décembre 2002 relatif à la mise en œuvre des règles de concurrence prévues aux articles 81 et 82 du traité (JO L 1 du 4.1.2003, p. 1).

⁽³⁾ Communication de la Commission publiée conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil dans l'affaire COMP/39.654 — Codes d'instruments financiers de Reuters (RIC) (JO C 364 du 14.12.2011, p. 21).

⁽⁴⁾ Communication de la Commission publiée conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil dans l'affaire COMP/39.654 — Codes d'instruments financiers de Reuters (RIC) (JO C 204 du 12.7.2012, p. 44).

⁽⁵⁾ Conformément à l'article 15, paragraphe 1, de la décision 2011/695/UE, les parties à la procédure qui offrent des engagements conformément à l'article 9 du règlement (CE) n° 1/2003 peuvent saisir le conseiller-auditeur à tout moment durant la procédure en vue de garantir l'exercice effectif de leurs droits procéduraux.

Résumé de la décision de la Commission**du 20 décembre 2012****relative à une procédure d'application de l'article 102 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et de l'article 54 de l'accord EEE****[Affaire COMP/D2/39.654 — Codes d'instruments financiers de Reuters (RIC)]***[notifiée sous le numéro C(2012) 9635]***(Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 326/04)

Le 20 décembre 2012, la Commission a adopté une décision relative à une procédure d'application de l'article 102 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne. Conformément à l'article 30 du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil ⁽¹⁾, la Commission publie ci-après les noms des parties et l'essentiel de la décision, y compris les sanctions infligées, en tenant compte de l'intérêt légitime des entreprises à ce que leurs secrets d'affaires ne soient pas divulgués.

- (1) Le 30 octobre 2009, la Commission a décidé d'ouvrir une procédure à l'égard de Thomson Reuters Corporation et des entreprises placées sous son contrôle direct ou indirect, parmi lesquelles Reuters Limited («Thomson Reuters»), pour cause d'abus de position dominante présumé sur le marché mondial des flux de données en temps réel consolidés. Le 19 septembre 2011, en vertu de l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003 ⁽²⁾, elle a adopté une évaluation préliminaire qu'elle a notifiée à Thomson Reuters le 20 septembre 2011.
- (2) Thomson Reuters fournit à l'échelle mondiale des informations financières destinées aux professionnels du secteur des services financiers. Il ressort de l'évaluation préliminaire qu'elle occupe une position dominante sur le marché mondial des flux de données en temps réel consolidés. Elle pourrait avoir abusé de sa position dominante en imposant certaines restrictions concernant l'utilisation des codes d'instruments financiers de Reuters («RIC»). Les RIC sont des codes alphanumériques courts développés par Thomson Reuters pour identifier les valeurs mobilières et le lieu où elles sont négociées.
- (3) Thomson Reuters interdit à ses clients d'utiliser les RIC pour retrouver des données dans des flux de données en temps réel consolidés proposés par d'autres fournisseurs et empêche les tiers d'élaborer et de tenir à jour des tableaux de correspondance incorporant des RIC afin de permettre une interaction entre les systèmes des clients de Thomson Reuters et les flux de données en temps réel consolidés d'autres fournisseurs. La Commission est arrivée à la conclusion préliminaire que ces pratiques engendrent d'importants obstacles au changement de fournisseur de flux
- de données et constituent un abus de position dominante au sens de l'article 102 du TFUE et de l'article 54 de l'accord EEE.
- (4) Bien qu'elle conteste cette évaluation préliminaire, Thomson Reuters a proposé des engagements en vertu de l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003 en vue de répondre aux préoccupations de la Commission en matière de concurrence. Le 8 novembre 2011, elle a soumis une première proposition d'engagements à la Commission afin de lever les craintes formulées par cette dernière dans son évaluation préliminaire. Le 14 décembre 2011, la Commission a publié un avis au *Journal officiel de l'Union européenne* conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003, qui résumait l'affaire et les engagements et invitait les tiers intéressés à présenter des observations sur la proposition de Thomson Reuters ⁽³⁾. En réponse aux observations formulées, Thomson Reuters a soumis une proposition d'engagements révisés le 27 juin 2012. Le 12 juillet 2012, la Commission a lancé une deuxième enquête auprès des acteurs du marché et publié les engagements modifiés ⁽⁴⁾.
- (5) Le 7 novembre 2012, Thomson Reuters a présenté des engagements révisés (les «engagements proposés»). Ces engagements prévoient l'offre d'une licence [soit une licence RIC étendue (ERL)] aux clients de Thomson Reuters qui, lorsqu'ils demandent à pouvoir en bénéficier, sont déjà abonnés à un service de flux de données en temps réel consolidé de Thomson Reuters. Cette ERL couvrira toutes les applications visées par une licence

⁽¹⁾ JO L 1 du 4.1.2003, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 411/2004 (JO L 68 du 6.3.2004, p. 1).

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil du 16 décembre 2002 relatif à la mise en œuvre des règles de concurrence prévues aux articles 81 et 82 du traité (JO L 1 du 4.1.2003, p. 1).

⁽³⁾ Communication de la Commission publiée conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil dans l'affaire COMP/39.654 — Codes d'instruments financiers de Reuters (RIC) (JO C 364 du 14.12.2011, p. 21).

⁽⁴⁾ Communication de la Commission publiée conformément à l'article 27, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil dans l'affaire COMP/39.654 — Codes d'instruments financiers de Reuters (RIC) (JO C 204 du 12.7.2012, p. 44).

dans le cadre de ce même service, parmi lesquelles les applications basées sur un serveur et les applications connexes en aval pour utilisateurs individuels (View Charge Interface) destinées à visionner, à valider et à manipuler les données diffusées. Dans le cas des licences mondiales pour flux de données, les engagements proposés portent sur l'ensemble des applications internes (y compris les différentes applications de bureau) couvertes par de telles licences. Les engagements proposés ne concernent pas l'utilisation des données en temps réel sur les marchés faisant l'objet d'une licence pour une utilisation individuelle dans le cadre du Packaged Desktop Service de Thomson Reuters ⁽¹⁾.

- (6) L'ERL permet aux clients d'octroyer des licences pour des droits supplémentaires d'utilisation des systèmes de codage RIC afin de pouvoir changer de fournisseur de flux de données en temps réel consolidés. Ces clients pourront, moyennant le versement d'une redevance mensuelle, utiliser les RIC pour extraire des données financières en temps réel des flux de données en temps réel consolidés fournis par les concurrents de Thomson Reuters et remplacer ainsi une ou plusieurs de leurs applications basées sur un serveur et applications de bureau par les flux de données en temps réel consolidés d'autres fournisseurs.
- (7) En outre, dans le cadre des engagements proposés, Thomson Reuters fournira aux détenteurs de licences ERL des mises à jour, effectuées à intervalles réguliers et en temps utile, des RIC pertinents, y compris, le cas échéant, les informations croisées nécessaires liées aux RIC (à savoir, par exemple, la plate-forme de négociation concernée, la source, le code officiel, la devise ou la description). Ces mises à jour seront disponibles à la même fréquence que celles fournies aux clients de Thomson Reuters.
- (8) Les engagements proposés concernent les clients qui remplaceront les flux de données en temps réel consolidés de Thomson Reuters par un autre flux de données en temps réel consolidé (changement total), ainsi que les clients qui s'abonneront au flux de données en temps réel consolidé d'un tiers en plus du même service proposé par Thomson Reuters sans, pour autant, abandonner cette dernière (changement partiel). Les clients ne seront pas tenus de s'abonner ou de rester abonnés à des services de données ou autres de Thomson Reuters après avoir souscrit une ERL.
- (9) Les clients de Thomson Reuters pourront souscrire une ERL pour une durée de cinq ans à compter de la date d'entrée en vigueur ⁽²⁾. Au lieu de s'abonner à l'ERL au cours de la période initiale de cinq ans, un client pourra acheter, pour 150 USD par mois, une option de souscription à une ERL. Cette option pourra être exercée dans les deux ans qui suivent la période initiale de cinq ans. Ainsi, dans le cadre des engagements proposés, les clients de Thomson Reuters disposeront, en substance, de sept ans pour souscrire une ERL. À la souscription de l'abonnement, l'ERL sera accordée aux clients pour une durée indéterminée moyennant le paiement de la redevance en question.
- (10) La licence proposée peut être utilisée dans le monde entier, pour autant que le client exerce des activités commerciales effectives dans l'EEE.
- (11) Selon les engagements proposés, les développeurs tiers pourront élaborer et tenir à jour un outil permettant de changer de fournisseur. Moyennant le versement d'une redevance mensuelle, ils pourront utiliser et conserver les RIC dans les outils qu'ils mettent au point pour pouvoir changer de fournisseur. Les droits des développeurs tiers sont fixés dans une licence distincte qui est jointe à l'annexe II des engagements proposés. Les développeurs tiers pourront recevoir l'aide d'autres fournisseurs de flux de données en temps réel consolidés en vue d'établir des correspondances avec le système de codage de ces fournisseurs. Ils pourront également partager avec eux des informations (à l'exclusion des RIC) et coopérer étroitement en matière de conception, de construction, de mise à jour, de vente et de publicité de cet outil.
- (12) Sont exclus de la catégorie des développeurs tiers admissibles, les fournisseurs, revendeurs ou redistributeurs de données relatives au marché nécessitant un système de codage pour l'identification et la navigation, ainsi que les développeurs qui contrôlent directement ou indirectement de tels fournisseurs, revendeurs ou redistributeurs, qui sont contrôlés directement ou indirectement par ces derniers ou qui sont soumis, avec eux, à un contrôle conjoint.
- (13) Thomson Reuters nommera, sous réserve de l'approbation de la Commission, un mandataire chargé d'examiner si elle respecte les engagements proposés pendant une période de sept ans à compter de la date d'entrée en vigueur.
- (14) La Commission considère que les engagements proposés sont suffisants pour résoudre les problèmes de concurrence qui ont été relevés. La décision qu'elle a adoptée le 20 décembre 2012 en vertu de l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1/2003 a rendu contraignants les engagements proposés à l'égard de Thomson Reuters. Dans sa décision, la Commission constate également qu'à la lumière de ces engagements, il n'y a plus lieu qu'elle agisse.
- (1) Soit toute offre commerciale permettant au client d'utiliser à titre individuel du contenu incluant (sans restriction) des données sur les marchés en plus d'utiliser un progiciel de bureau connexe (que le client choisisse d'utiliser une partie ou l'ensemble du contenu du flux de données en temps réel consolidé ou une partie ou l'ensemble du progiciel de bureau). Thomson Reuters accorde des licences pour les Packaged Desktop Services, sous réserve de restrictions commerciales et d'utilisation distinctes de celles liées aux services de flux de données en temps réel consolidés de Thomson Reuters, parmi lesquels i) 3000Xtra; ii) Eikon; iii) Trader; iv) Station; v) Thomson One ainsi que leurs variantes et licences connexes; et vi) les licences restantes relatives à l'ancien service Thomson Reuters 2000 ou 3000, dans la mesure où celui-ci ne fait pas l'objet d'une licence sensiblement similaire au titre du RT Service.
- (2) Cette date ne peut être postérieure de plus de six mois à la date à laquelle la Commission européenne notifie la décision finale à Thomson Reuters conformément à l'article 9 du règlement (CE) n° 1/2003 du Conseil.

- (15) Le comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes a été consulté le 26 novembre 2012. Le conseiller-auditeur a présenté son rapport final le 29 novembre 2012.
-

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.7065 — Triton/Bosch Rexroth Pneumatics Holding)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2013/C 326/05)

1. Le 4 novembre 2013, 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 Triton Managers IV Limited et TFF IV Limited, en leur qualité d'associés commandités de Triton Fund IV, qui fait partie du groupe Triton («Triton», Royaume-Uni), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Bosch Rexroth Pneumatic Holding BV («Bosch Rexroth», Allemagne), par achat de la totalité de ses actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Triton: investissements dans des entreprises de taille moyenne ayant leur siège en Europe du nord, et en particulier en Autriche, en Allemagne, en Suisse et dans les pays nordiques,
 - Bosch Rexroth: holding de la branche de Bosch Rexroth qui est spécialisée dans la technologie pneumatique, en particulier dans ses applications industrielles, et présente sur le segment des solutions pneumatiques destinées aux camions et aux navires et des chaînes à dents.
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.7065 — Triton/Bosch Rexroth Pneumatics Holding, 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 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.7084 — Medtronic Vascular/Backston/JV)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2013/C 326/06)

1. Le 5 novembre 2013, 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 Medtronic Vascular Holdings (Irlande), contrôlée par Medtronic Inc. («Medtronic», États-Unis), et l'entreprise Backston Management Limited (Chypre), contrôlée en dernier ressort par Renova Investment Group Ltd («groupe Renova», Fédération de Russie), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble de l'entreprise LLC Stentex («Stentex», Fédération de Russie), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Medtronic: société exerçant ses activités dans le monde entier, spécialisée dans l'élaboration et la concession de licences de droits de propriété intellectuelle (DPI) afférents à des technologies et à des dispositifs médicaux,
- groupe Renova: groupe constitué de fonds de gestion d'actifs et de fonds d'investissement direct et/ou de portefeuille, détenant des participations et gérant des actifs dans les secteurs des métaux, de l'exploitation minière, de la construction mécanique, de la promotion immobilière, de l'énergie, des télécommunications, etc., en Russie, en Europe, en Afrique du Sud et aux États-Unis,
- Stentex: entreprise fabriquant et commercialisant des produits médicaux cardiovasculaires (en particulier des stents coronariens et leurs systèmes de pose) dans la Fédération de Russie et, potentiellement, en Biélorussie et au Kazakhstan.

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.7084 — Medtronic Vascular/Backston/JV, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Grefe des concentrations
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.7010 — Bolton/Tri-Marine/JV)

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

(2013/C 326/07)

1. Le 4 novembre 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Bolton Group International Srl («Bolton», Italie) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun des entreprises Tri Marine Holdings Coöperatief UA (Pays-Bas), Tri Marine US Holdings, LLC (États-Unis), Cape Fisheries Holdings, LP (États-Unis) et CFH GP, LLC (États-Unis), constituant conjointement le groupe Tri Marine, par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Bolton produit des articles de grande consommation dans les secteurs suivants: i) alimentation, ii) produits d'entretien, iii) santé et soins de la personne, iv) produits de beauté, v) adhésifs et colles. Dans le secteur alimentaire, ses activités ont trait pour l'essentiel aux produits de la mer en conserve (production et vente de thon et d'autres espèces pélagiques en conserve),
- les activités du groupe Tri Marine concernent la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer en conserve (pêche, négoce et transformation du thon et d'autres espèces pélagiques).

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.

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 l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence COMP/M.7010 — Bolton/Tri-Marine/JV, 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 CE sur les concentrations»).

Notification préalable d'une concentration
(Affaire COMP/M.7086 — Fondo Strategico Italiano/Ansaldo Energia)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2013/C 326/08)

1. Le 4 novembre 2013, 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 Fondo Strategico Italiano («FSI», Italie), contrôlée par la Cassa Depositi e Prestiti SpA («CDP», Italie), acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de l'entreprise Ansaldo Energia («AEN», Italie) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— FSI: holding ayant pour mission le soutien de la croissance économique et le développement des infrastructures en Italie,

— AEN: systèmes et éléments pour la production d'électricité.

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.7086 — Fondo Strategico Italiano/Ansaldo Energia, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffes des concentrations
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

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification 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

(2013/C 326/09)

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⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

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⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«QUESO DE MURCIA AL VINO»

N° CE: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification— Dénomination du produit— Description— Aire géographique— Preuve de l'origine— Méthode d'obtention— Lien— Étiquetage— Exigences nationales— Autres (à préciser)

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques

3. Modification(s)

Introduction

Les cahiers des charges des appellations d'origine protégée «Queso de Murcia» et «Queso de Murcia al vino» ont été séparés. Les passages qui ne correspondent pas à la dénomination considérée («Queso de Murcia al vino») ont été supprimés du nouveau cahier des charges.

Les modifications apportées et leur justification sont exposées ci-après.

Description du produit

- Matières premières: lait
 - Les exigences relatives à la charge bactérienne et à la présence de substances pharmacologiquement actives sont adaptées à celles prévues par la réglementation en vigueur.
 - La référence aux caractéristiques analytiques du lait «dans l'exploitation» est supprimée, étant donné que les exigences définies sont celles auxquelles le lait doit satisfaire en tant que matière première destinée à l'élaboration des fromages protégés, à tout moment où celles-ci sont contrôlées, que ce soit dans l'exploitation ou dans les fromageries.
 - La valeur du pourcentage de graisse admis pour le lait est modifiée et passe d'au moins 5 % à au moins 4,7 %.

Les matières grasses contenues dans le lait de chèvre de la race *murciana-granadina*, dans les élevages de la région de Murcie, diminuent progressivement au cours des six premiers mois de l'année pour atteindre leur valeur minimale en juillet (4,7 %).

La production de lait des 176 élevages caprins inscrits au registre des éleveurs du conseil régulateur s'élevait à 17 914 841 litres en 2012. Seuls quelque 3 127 613 litres de ce volume ont été transformés en fromage bénéficiant de l'AOP, après confirmation au moyen d'une analyse que le lait satisfait au critère de la teneur minimale de 5 % de matières grasses exigée dans la version originale des cahiers des charges.

La modification proposée repose sur l'hypothèse selon laquelle la production de ces fromages, enregistrée ces dernières années, continuera de croître, exigeant des quantités de plus en plus importantes de lait issu de ces élevages. Par ailleurs, force est de constater que la version originale des cahiers des charges prévoyait à juste titre une teneur minimale en matières grasses de 5 %, mais cette valeur représente la valeur moyenne pour cette race caprine sur l'ensemble de l'année. Cette valeur est très générique et on peut affirmer qu'elle ne correspond pas à l'évolution cyclique de la teneur en matières grasses, qui peut atteindre dans des conditions normales des valeurs minimales proches du chiffre visé par la présente demande de modification, et qu'elle ne la prévoit pas non plus.

- L'acidité sera mesurée exclusivement par la valeur du pH, cette mesure étant plus précise que celle obtenue par la mesure de la valeur Dornic.

— Produit fini:

afin de répondre aux nouvelles demandes du marché, la dimension des fromages est augmentée. Pour y parvenir, une étude analytique des valeurs limites inférieures et supérieures de la nouvelle fourchette présentée (déterminées en fonction des nouveaux paramètres définis au point E du nouveau cahier des charges «Obtention du produit»), dans laquelle il est confirmé que les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques fixées dans le cahier des charges initial sont respectées.

Caractéristiques physiques

Le nouveau cahier des charges, adapté aux nouvelles dimensions autorisées, prévoit les exigences suivantes:

- poids: de 300 g à 2,6 kg
- diamètre maximal: 190 mm
- hauteur maximale: 100 mm
- rapport diamètre/hauteur: 1,5 minimum-2,2 maximum

Ces caractéristiques résument et simplifient les informations figurant dans le cahier des charges original. Une valeur maximale a été fixée pour le diamètre et la hauteur des pièces de fromage et le rapport diamètre/hauteur est introduit afin de garantir la proportionnalité des fromages.

Le rapport diamètre/hauteur (1,5-2,2) décrit est également le résultat du rapport entre les valeurs moyennes minimales et maximales pour la hauteur (7 à 9 cm) et pour le diamètre (12 à 18 cm) figurant dans le cahier des charges original. Ce rapport permet de conserver la forme originale du fromage, quelle que soit la taille du moule utilisé par chaque fromagerie, à condition de garantir un poids de 300 à 2 600 g.

L'étude justificative de l'Université de Murcie intitulée «Informe de valoración de la propuesta de modificaciones de parámetros físicos del queso Murcia al vino DOP» (Rapport d'évaluation des modifications proposées des paramètres physique de l'AOP «Queso de Murcia al vino») figure en annexe. Cette étude conclut que les nouveaux formats préservent les caractéristiques chimiques et sensorielles originales.

Caractéristiques organoleptiques

Le paragraphe relatif aux caractéristiques organoleptiques est étoffé et fournit une description plus détaillée de la croûte et de la pâte.

Le nouveau cahier des charges est complété et modifié par la description suivante:

CROÛTE:

- Consistance: ferme
- Couleur: grenat violacé
- Aspect: croûte lisse (sans dessin), fine et sans fissures, dont les faces latérales sont droites ou légèrement bombées.

PÂTE:

- Consistance: ferme et élastique
- Texture: uniforme, crémeuse, fondante et sans aucune granulosité
- Aspect/structure: la pâte peut ne présenter aucun trou (pleine) ou présenter parfois des trous d'origine mécanique

- Couleur: blanc mat avec des nuances allant du marbré au jaunâtre dans les pièces les plus affinées
- Parfum: d'intensité moyenne à faible, avec des notes de la famille lactique et animale (chèvre). Sur la partie extérieure de la croûte, une odeur de vin rouge ou de cave se dégage.
- Goût: d'intensité moyenne mais persistante. Goût moyennement acide et peu salé. Des notes d'arôme lactique frais (lait de chèvre, crème/beurre) peuvent être perceptibles. L'acidité diminue au fil de l'affinage, à l'inverse de la note salée et de l'arôme, qui s'accroissent.

Éléments prouvant que le produit est originaire de ladite aire géographique

Cette exigence est introduite afin de préserver à tout moment l'origine des produits:

«les fromageries doivent disposer de systèmes d'élaboration qui empêchent les croisements avec d'autres produits».

Il en va de même pour les caves d'affinage et de stockage; le produit devra être identifié et conservé bien séparément des autres fromages qui ne bénéficient pas de l'appellation d'origine protégée.

Il est fait référence au fait que le nombre de contre-étiquettes utilisées par les établissements de production dépendra de la quantité, de la dimension des fromages élaborés ainsi que de leurs présentations commerciales (fromages entiers, en portions, en tranches et râpés).

Description de la méthode d'obtention du produit

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Queso de Murcia al vino» définit, sur la base des critères de races établis, les exigences morphologiques auxquelles les chèvres de la race murcienne doivent répondre, le lait de celles-ci étant destiné à l'élaboration des fromages protégés par ladite dénomination. Lors de la rédaction du cahier des charges initial, il n'a pas été tenu compte de la dérive génétique et il est donc jugé opportun d'introduire une nuance dans le nouveau cahier des charges en autorisant un écart de 3 % de défauts morphologiques pour la race murcienne, en raison de la dérive génétique.

Modifications visant à préciser davantage la méthode d'obtention du produit

- La limitation de la fréquence de la traite à une fois par jour est supprimée. Cette modification s'explique par les progrès technologiques intervenus dans le matériel de traite et les systèmes de contrôle de qualité du lait au cours de ces dernières années, qui permettent également de traire cette race de chèvres deux fois par jour comme toute autre race caprine ou ovine destinée à la production laitière.
- Dans la partie relative au travail du grain, la phase d'égouttage a été ajoutée afin de décrire plus largement la méthode de travail. Le paragraphe suivant est inséré:

«une fois le travail du grain terminé, on laisse le petit-lait ainsi obtenu s'écouler et il reste le caillé qui est préparé pour le moulage».

Le terme «adéquat» est supprimé lorsque l'on fait référence à la consistance du grain, vu qu'il ne s'agit pas d'une réelle exigence.

- Les méthodes possibles pour mettre le caillé dans les moules sont définies comme suit: «par des moyens manuels ou mécaniques».
- Afin d'apporter des précisions supplémentaires au processus, un paragraphe relatif au démoulage est inséré:

«Démoulage. À l'issue du temps nécessaire au pressage du caillé, les fromages sont extraits des moules».

- Outre les phases de retournement et de nettoyage qui sont déjà décrites, l'immersion dans du vin au cours de l'affinage est définie. La durée minimale d'affinage est également précisée pour les pièces d'une dimension égale ou inférieure à 500 g et est fixée à 30 jours.
- Au cours de la phase d'affinage du «Queso de Murcia al vino», le fromage est immergé dans du vin rouge élaboré dans la région de Murcie et bénéficiant d'une des mentions géographiques reconnues qui comprennent la variété Monastrell, la plus représentative et la plus traditionnelle de l'aire. Après examen de différentes sources bibliographiques, il ressort que ces vins se caractérisent par leur robe prononcée, en général d'un rouge pourpre intense aux bords violacés, ainsi que par leur teneur élevée en composés chimiques tels que les tanins, les polyphénols et les anthocyanes qui interviennent en dernier ressort pour transmettre à la croûte sa couleur et son arôme caractéristiques. La mention au vin de type «double pâte» est supprimée du texte du cahier des charges car cette caractéristique n'est ni définie ni spécifiée dans la réglementation en vigueur. Dans la pratique, chaque fromagerie décide du nombre d'immersions, de la durée d'immersion des fromages et de la fréquence de renouvellement du vin, cherchant de manière empirique la combinaison optimale de ces facteurs pour obtenir le résultat souhaité en ce qui concerne la couleur et l'arôme de la croûte, en préservant dans le produit final les critères définis dans le cahier des charges.

Modifications de la méthode d'obtention du produit

- La mention du filtrage a été supprimée, puisque le filtrage est inclus dans le système actuel de traite et que cette étape n'est pas nécessaire à l'élaboration du produit. Il en va de même pour les processus de déchargement du lait et de stockage dans des cuves ainsi que pour la pasteurisation ultérieure; les cuves et les pasteurisateurs disposent de filtres permettant d'éliminer les impuretés du lait.
- La durée de la phase de caillage est raccourcie et passe de 40 à 60 minutes à 30 à 60 minutes. Cette modification s'explique par:
 - la disponibilité sur le marché de nouvelles présures, avec des intensités d'action différentes, et de ferments lactiques plus actifs;
 - la composition du lait (matières grasses et protéines) qui se modifie légèrement selon le point de la courbe de lactation auquel le lait a été collecté.
- Dans la partie relative au découpage, le critère relatif à la taille des grains de caillé résultant du découpage de celui-ci est supprimé, parce que l'on considère qu'il incombe à chaque établissement de fixer cette taille en fonction du processus utilisé. En tout état de cause, le produit final doit respecter les exigences prévues dans le cahier des charges.
- La durée de la phase de pressage est modifiée et passe de 2 à 4 heures à 1 à 4 heures. Cette modification est motivée par les nouvelles dimensions des fromages qui sont plus petites et nécessitent une durée de pressage plus courte.
- En ce qui concerne la phase de salage, l'obligation d'utiliser une concentration saline de 20 Bê au maximum est supprimée. Le temps pendant lequel le produit reste dans la concentration saline demeure inchangé et la valeur de la concentration est laissée à l'appréciation de l'opérateur, pour autant que le produit soit conforme aux caractéristiques finales définies dans le cahier des charges.
- La fourchette de valeur pour l'humidité relative dans les caves d'affinage est adaptée à la méthode de travail actuelle, passant d'un minimum de 80 % à des valeurs comprises entre 70 et 90 %, sans pour autant modifier les exigences relatives au produit final définies dans le cahier des charges.

Modifications en application de la réglementation en vigueur

- La température de conservation et les systèmes autorisés pour la collecte et le transport du lait sont adaptés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (transport dans des camions citernes isothermes et température du lait dans la cuve inférieure ou égale à 6 °C).
- Les enzymes utilisées dans le caillage ne sont plus celles indiquées par la structure de contrôle mais sont adaptées à la législation en vigueur (numéro de registre sanitaire et agrément pour un usage alimentaire).

- Les différents moules disponibles sur le marché, autorisés par la réglementation en vigueur (numéro de registre sanitaire et agrément pour un usage alimentaire), peuvent être utilisés, sans approbation préalable de la structure de contrôle, pour autant que leur dimension soit appropriée afin que les fromages, à l'issue du processus d'affinage, présentent la forme, les dimensions et le poids définis.

Lien

Certains aspects de la spécificité de l'aire géographique et des rubriques qui s'y rapportent sont précisés et résumés.

Le point a) historique du cahier des charges original est mis à jour et certains paragraphes faisant uniquement référence au «Queso de Murcia fresco» et/ou «Queso de Murcia curado» sont supprimés:

«Dans toute la région de Murcie, l'élaboration de fromage frais dans les foyers était répandue...».

Les données obsolètes ou décrivant simplement la situation du secteur lors de la présentation de la première demande d'enregistrement sont également supprimées:

«qui est aujourd'hui connue sous le nom d'Acrimur et compte 54 élevages murciens, est chargée de la tenue et de la protection du livre généalogique de la race ainsi que du contrôle laitier par l'intermédiaire du Núcleo (Nucleomur)».

«et, à la fin du millénaire, deux nouvelles fromageries d'une capacité de 1 000 l/jour, en construction, viendront s'ajouter».

«Les fromages faisant l'objet des protections demandées, étaient réglementés par l'ordonnance du 11 juin 1990 de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, relative à la réglementation spécifiques applicables aux fromages de chèvre bénéficiant de la dénomination "Producto de Calidad de Murcia" (produit de qualité de Murcie). Compte tenu de la nécessité de pouvoir déroger à cette réglementation et conformément aux indications de la Commission, l'option retenue consistait à demander la protection des appellations d'origine».

«L'organisation du secteur a été récemment améliorée grâce à la création de l'Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia (Aquemur), constituée de huit fromageries qui transforment environ 25 000 litres de lait de chèvre par jour et qui s'efforcent de parvenir non seulement à préserver le caractère typique des fromages de la région, en essayant d'éviter que le lait ne soit expédié vers des industries étrangères, mais aussi à améliorer les conditions de qualité et de prix de ce lait et du fromage qui est ainsi obtenu.»

Diverses informations qui n'apportent rien au lien entre le produit et le milieu sont supprimées du point b) milieu naturel, et notamment:

«L'aire de production du lait de chèvre murcienne et d'élaboration du fromage se caractérise par des reliefs et des paysages très variés...».

«Le relief est complexe et culmine avec les hautes montagnes bétiques du Nord-Ouest. D'un point de vue géologique...»

«En 1996, la superficie occupée par des cultures ...»

L'affirmation selon laquelle cette race caprine n'est traitée qu'une fois par jour est supprimée du point c) conditions d'élevage et alimentation du cahier des charges original. Dans ce point, les aspects de reproduction non pertinents sont également résumés en ces termes «progrès génétique, poursuite des activités sexuelles du mâle, etc.»

Règles spécifiques relatives au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Dans le cadre de l'adaptation aux nouvelles tendances du marché, la commercialisation du fromage en portions, en tranches et râpé est autorisée, à condition qu'il soit emballé et que son origine soit clairement mentionnée.

L'élaboration de fromages en portions, en tranches ou râpés et leur conditionnement ultérieur, de même que le conditionnement des fromages entiers, peut se dérouler dans des établissements situés en dehors de l'aire de production qui ont adopté et respectent le code de conduite établi pour garantir la traçabilité et l'origine du produit fini. Cette modification est apportée afin de respecter l'article 8 du règlement (CE) n° 1898/2006.

Étiquetage

Le logotype de l'appellation d'origine protégée «Queso de Murcia al vino» est intégré dans le cahier des charges afin de permettre une identification appropriée du produit.

Législation

La législation est mise à jour tant au niveau national que des régions autonomes.

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 ⁽³⁾

«QUESO DE MURCIA AL VINO»

N° CE: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Queso de Murcia al vino»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

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

Il s'agit d'un fromage gras, à pâte pressée, lavée et non cuite.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

À l'issue de son affinage, il présente les caractéristiques suivantes:

— Physiques:

Forme: cylindrique avec des bords droits mais pas nets et une partie latérale légèrement arrondie.

Poids: de 300 g à 2,6 kg

Diamètre maximal: 190 mm

Hauteur maximale: 100 mm

Rapport diamètre/hauteur: 1,5 minimum-2,2 maximum

— Chimiques:

Matières grasses: au moins 45 % sur l'extrait sec

Protéines: au moins 32 % sur l'extrait sec

Extrait sec: au moins 55 %

pH: au moins 5 après le saumurage

— Organoleptiques:

CROÛTE:

— Consistance: ferme

— Couleur: grenat violacé

— Aspect: croûte lisse (sans dessin), fine et sans fissures, dont les faces latérales sont droites ou légèrement bombées.

PÂTE:

— Consistance: ferme et élastique

— Texture: uniforme, crémeuse, fondante et sans aucune granulosité

— Aspect/structure: la pâte peut ne présenter aucun trou (pleine) ou présenter parfois des trous d'origine mécanique

— Couleur: blanc mat avec des nuances allant du marbré au jaunâtre dans les pièces les plus affinées

— Parfum: d'intensité moyenne à faible, avec des notes de la famille lactique et animale (chèvre). Sur la partie extérieure de la croûte, une odeur de vin rouge ou de cave se dégage.

— Goût: d'intensité moyenne mais persistante. Goût moyennement acide et peu salé. Des notes d'arôme lactique frais (lait de chèvre, crème/beurre) peuvent être perceptibles. L'acidité diminue au fil de l'affinage, à l'inverse de la note salée et de l'arôme, qui s'accroissent.

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

Le lait servant à l'élaboration des fromages protégés est un produit entièrement naturel, provenant de la traite des chèvres murciennes des élevages situés dans l'aire géographique, qui présente les caractéristiques suivantes:

— charge bactérienne inférieure ou égale à 1 500 000 colonies de germes par ml;

- absence de substances pharmacologiquement actives;
- les caractéristiques analytiques du lait sont les suivantes:
 - Protéines: 3,4 % minimum.
 - Matières grasses: 4,7 % minimum.
 - Extrait sec total: 13,4 % minimum.
 - pH: 6,5 minimum.

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

L'alimentation des caprins respecte les pratiques traditionnelles, à savoir l'exploitation directe des pâturages et/ou des sous-produits de l'aire de production.

Les sources d'alimentation de la chèvre murcienne sont les suivantes:

- pâturage saisonnier composé d'une végétation naturelle, essentiellement arbustive, de faible valeur nutritive mais qui, en raison de ses caractéristiques distinctives, a une influence sur les aspects sensoriels du fromage;
- utilisation permanente de sous-produits, essentiellement de la paille de céréales, des feuilles de vigne, des feuillages d'olivier, des coquilles d'amande, de la pulpe d'agrumes, du chaume de produits horticoles et des déchets de l'industrie de la conserve très présente dans la région de Murcie;
- complément à haute valeur nutritive, à base de semences et de foin de luzerne.

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

La production du lait ainsi que l'élaboration et l'affinage du «Queso de Murcia al vino» ont lieu dans l'aire géographique.

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

Le «Queso de Murcia al vino» peut être commercialisé en portions, en tranches ou râpé, à condition qu'il soit emballé et que son origine soit clairement mentionnée.

L'élaboration de fromages en portions, en tranches ou râpés et leur conditionnement ultérieur, de même que le conditionnement des fromages entiers, peut se dérouler dans des établissements situés en dehors de l'aire de production qui ont adopté et respectent le code de conduite établi pour garantir la traçabilité et l'origine du produit fini.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les étiquettes commerciales doivent obligatoirement comporter la mention: «Denominación de Origen Protegida "Queso de Murcia al vino"» ou «DOP "Queso de Murcia al vino"».

De plus, une contre-étiquette délivrée par l'organe de contrôle du conseil régulateur et munie du logotype de la dénomination est apposée sur tous les fromages, d'une manière ne permettant aucune réutilisation ultérieure.

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

L'aire géographique est constituée de l'ensemble des communes de la province de Murcie, située au Sud-est de l'Espagne.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

a) historique

En ce qui concerne la transformation du lait de chèvre murcienne en fromage, A. Panés assurait déjà dans son livre intitulé «La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora», (1922), qu'à Jumilla et Yecla, les habitants élaboraient le fromage destiné à la consommation locale et l'exportait même vers Alicante. Ce fromage était affiné, par caillage du lait avec de la présure de chevreau, macérée dans du vin; une fois prête, la pâte est versée dans des petits moules; l'affinage consiste à saler les pièces de fromages et à les humidifier avec du vin. Toutes ces manipulations sont effectuées à plusieurs reprises, ce qui permet d'obtenir un fromage au goût excellent et très prisé sur le marché.

Le manuel intitulé «Quesos, Queseros y Quesómanos», (Canut, 1988), atteste de la tradition de l'élaboration de fromage frais de chèvre dans tous les foyers de chevriers de la région de Murcie et de l'existence d'une habitude, outre la consommation familiale, de commercialisation de ce fromage sur le marché local.

b) naturel

La région de Murcie est située dans la zone la plus aride d'Europe et présente des caractéristiques climatiques propres, très différenciées des autres régions, parmi lesquelles la faible pluviométrie et des températures élevées enregistrées, qui se traduisent par un important déficit en ressources hydriques et une végétation principalement arbustive avec peu d'herbe, de type méditerranéenne.

Du point de vue de l'élevage, les pâturages riches en alfa, en labiées et en cistacées sont quant à eux très courants et régulièrement exploités pour l'élevage extensif.

c) conditions d'élevage et alimentation

La chèvre murcienne est sexuellement active tout au long de l'année, ce qui permet de réduire le caractère saisonnier de la production laitière.

Les pratiques traditionnelles en ce qui concerne l'alimentation des caprins, à savoir l'exploitation directe des pâturages, des sous-produits et de certains compléments à haute valeur nutritive traditionnels de l'aire de production, confèrent au produit des caractéristiques distinctives qui influent sur certains aspects sensoriels du fromage.

5.2. Spécificité du produit

Le premier facteur qui donne au «Queso de Murcia al vino» sa spécificité est le lait de chèvre de la race murcienne, reconnu au niveau international en raison de sa composition particulièrement riche en matières grasses et en protéines, qui confère à ce fromage une spécificité très marquée en ce qui concerne ses caractéristiques sensorielles, et plus particulièrement, sa texture crémeuse et fondante.

Le deuxième facteur, tout aussi important pour la spécificité de ce fromage, est la couleur et l'arôme de sa croûte, qui sont le résultat d'une immersion dans le vin rouge. Cette pratique ancienne, attestée dans cette région, confère au fromage un degré élevé de typicité, en ce qui concerne la couleur violacée naturelle de sa croûte qui le distingue entièrement des autres variétés de fromage élaborées en Espagne.

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 région de Murcie a façonné au fil de l'histoire un cadre géographique unique, caractérisé par un climat semi-aride propice à l'élevage d'une race caprine rustique et productive telle que la chèvre murciana-granadina. Le manque de ressources alimentaires a favorisé le développement de toute une culture fromagère et d'élevage locale dans laquelle le facteur humain a joué un rôle décisif au moment de définir les stratégies d'exploitation des ressources (en particulier, les pâturages pauvres et les

sous-produits agricoles) et de transformation d'une denrée périssable telle que le lait en un produit transformé comme le fromage. L'activité fromagère ancestrale de cette région a été liée pendant des siècles à l'élaboration artisanale de ces fromages, qui faisait appel à certains procédés et techniques qui distinguaient nettement le «Queso de Murcia al vino», tels que le lavage de son caillé ou son affinage reposant sur des immersions dans le vin rouge. Cette activité, comme cela a été illustré, a supposé le développement et le maintien d'un ensemble de facteurs humains dépendant des anciens bergers et fromagers, tels que la connaissance des systèmes locaux de production et de transformation du lait de chèvre, qui reposent sur des pratiques et méthodes traditionnelles qui ont permis de préserver cette activité et ce produit jusqu'à nos jours.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=895&IDTIPO=11&RASTRO=c214\\$m1185,34701](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=895&IDTIPO=11&RASTRO=c214$m1185,34701)

⁽⁴⁾ Cf. note 3.

EUR-Lex (<http://new.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