

# Journal officiel

## de l'Union européenne

C 153



Édition  
de langue française

Communications et informations

56<sup>e</sup> année  
31 mai 2013

Numéro d'information      Sommaire      Page

II *Communications*

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

**Commission européenne**

2013/C 153/01      Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6818 — Deutsche Bahn/Veolia Transport Central Europe) <sup>(1)</sup> ..... 1

IV *Informations*

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

**Commission européenne**

2013/C 153/02      Taux de change de l'euro ..... 2

**FR**

Prix:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(suite au verso)

## V Avis

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

**Commission européenne**

2013/C 153/03	Avis concernant les mesures antidumping en vigueur sur les importations dans l'Union européenne de mélamine originaire de la République populaire de Chine: modification du nom d'une société soumise à un taux de droit antidumping individuel .....	3
---------------	---	---

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

**Commission européenne**

2013/C 153/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6952 — Goldman Sachs/THL/CTI Foods) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	4
2013/C 153/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	5
2013/C 153/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6917 — FSI/Merit/Yildirim/CMA CGM) <sup>(1)</sup> .....	6
2013/C 153/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV) <sup>(1)</sup> .....	7

## AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2013/C 153/08	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 .....	8
2013/C 153/09	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



<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

## II

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire COMP/M.6818 — Deutsche Bahn/Veolia Transport Central Europe)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 153/01)

Le 30 avril 2013, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
  - sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32013M6818.
-

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

30 mai 2013

(2013/C 153/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2944	AUD	dollar australien	1,3493
JPY	yen japonais	131,70	CAD	dollar canadien	1,3433
DKK	couronne danoise	7,4546	HKD	dollar de Hong Kong	10,0500
GBP	livre sterling	0,85570	NZD	dollar néo-zélandais	1,6149
SEK	couronne suédoise	8,5720	SGD	dollar de Singapour	1,6396
CHF	franc suisse	1,2487	KRW	won sud-coréen	1 462,64
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	12,9347
NOK	couronne norvégienne	7,6190	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9428
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5605
CZK	couronne tchèque	25,795	IDR	rupiah indonésien	12 700,66
HUF	forint hongrois	293,33	MYR	ringgit malais	3,9855
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	54,811
LVL	lats letton	0,7014	RUB	rouble russe	41,1161
PLN	zloty polonais	4,2667	THB	baht thaïlandais	39,130
RON	leu roumain	4,3438	BRL	real brésilien	2,6870
TRY	lire turque	2,4274	MXN	peso mexicain	16,5044
			INR	roupie indienne	73,0490

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

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

**Avis concernant les mesures antidumping en vigueur sur les importations dans l'Union européenne  
de mélamine originaire de la République populaire de Chine: modification du nom d'une société  
soumise à un taux de droit antidumping individuel**

(2013/C 153/03)

Les importations de mélamine originaire de la République populaire de Chine sont soumises à des droits antidumping définitifs, institués par le règlement d'exécution (UE) n° 457/2011 du Conseil <sup>(1)</sup>.

Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd, société établie en République populaire de Chine et dont les exportations de mélamine vers l'Union sont soumises à un prix minimal à l'importation commun à l'ensemble des producteurs-exportateurs chinois ayant coopéré et institué par le règlement susmentionné, a informé la Commission qu'elle avait, en date du 20 décembre 2011, changé de nom et s'appelait désormais Sichuan Golden-Elephant Sincerity Chemical Co., Ltd. La société a fait valoir que cette modification n'avait pas d'incidence sur son droit à bénéficier du prix minimal à l'importation qui lui était appliqué lorsqu'elle s'appelait Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd.

La Commission a examiné les informations fournies et en a conclu que ce changement de nom n'affectait en rien les conclusions du règlement (UE) n° 457/2011. Par conséquent, à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, du règlement d'exécution (UE) n° 457/2011 du Conseil, la référence à Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd doit être lue comme une référence à Sichuan Golden-Elephant Sincerity Chemical Co., Ltd.

Le code additionnel TARIC A986, précédemment attribué à Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd, s'applique désormais à Sichuan Golden-Elephant Sincerity Chemical Co., Ltd.

---

<sup>(1)</sup> JO L 124 du 13.5.2011, p. 2.

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

### Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.6952 — Goldman Sachs/THL/CTI Foods)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2013/C 153/04)

1. Le 24 mai 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Goldman Sachs Group, Inc. («Goldman Sachs», États-Unis) et Thomas H. Lee Partners, LP («THL», États-Unis), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise CTIF Holdings, Inc. («CTIF», États-Unis) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Goldman Sachs est une banque d'affaires, de placement et de gestion de portefeuilles fournissant une vaste gamme de services financiers aux sociétés, établissements financiers, administrations publiques et particuliers,
- THL est une société de capital-investissement qui investit dans des entreprises mondiales, principalement en Amérique du Nord, dans les secteurs suivants: i) consommation et soins de santé, ii) médias et services d'information, et iii) services commerciaux et financiers,
- CTIF est une entreprise de transformation alimentaire spécialisée dans la fourniture de viande transformée, de plats d'accompagnement et de soupes, de sauces et de haricots déshydratés au secteur des services de restauration, principalement en Amérique du Nord.

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 <sup>(2)</sup>, 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.6952 — Goldman Sachs/THL/CTI Foods, à l'adresse suivante:

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

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

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

**Notification préalable d'une concentration****(Affaire COMP/M.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 153/05)

1. Le 24 mai 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Bain Capital Investors, LLC («Bain Capital Investors», États-Unis) et Golden Gate Capital Opportunity Funds, LP («Golden Gate Capital», États-Unis) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise BMC Software, Inc. («BMC», États-Unis), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Bain Capital Investors: société de capital-investissement,
- Golden Gate Capital: société de capital-investissement,
- BMC: fourniture de services liés à la gestion des technologies de l'information et aux logiciels de gestion de serveurs, ainsi que de services connexes.

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 <sup>(2)</sup>, 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.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software, à l'adresse suivante:

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

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

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

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire COMP/M.6917 — FSI/Merit/Yildirim/CMA CGM)**  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**  
(2013/C 153/06)

1. Le 24 mai 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Fonds stratégique d'Investissement («FSI», France) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise CMA CGM («CMA CGM», France) avec les entreprises Merit Corporation («Merit», Liban) et Yildirim Holding («Yildirim», Turquie), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- FSI: fonds d'investissement français, contrôlé par le groupe public français Caisse des dépôts et consignations, qui acquiert des participations minoritaires dans des sociétés cotées ou non avec un fort potentiel de croissance et des perspectives d'investissement à moyen et long terme,
- Yildirim: entreprise exerçant ses activités dans l'industrie houillère et la métallurgie, la production et la vente d'engrais, l'exploitation minière et la production de ferro-alliages, la construction et le transport maritimes, ainsi que la gestion portuaire,
- Merit: société holding sans activité propre en Europe en dehors de la prestation de services d'audit pour CMA CGM,
- CMA CGM: entreprise exerçant ses activités dans le secteur des services de transport maritime, en particulier le transport maritime de ligne par conteneurs et les services d'acconage.

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.6917 — FSI/Merit/Yildirim/CMA CGM, à l'adresse suivante:

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

---

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

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV)**  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**  
(2013/C 153/07)

1. Le 23 mai 2013, 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 <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Vilmorin & Cie SA («VCO», France), contrôlée par le groupe Limagrain («Limagrain», France), et l'entreprise KWS SAAT AG («KWS», Allemagne) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Genective SA («Genective», France) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Limagrain: groupe agro-industriel international spécialisé dans les semences de grandes cultures, les semences potagères et les produits céréaliers. Sa société faitière, SCA Limagrain, est une coopérative française qui regroupe 3 500 agriculteurs. VCO est la société holding du groupe Limagrain pour la division «semences». Ses activités ont trait à la recherche, à la sélection, à la production et à la vente de semences, principalement au secteur professionnel,
- KWS: essentiellement active dans la recherche, la sélection, la production et la vente de semences pour l'agriculture dans les régions tempérées,
- Genective: recherche et développement de variétés pré-commerciales contenant un ou plusieurs traits transgéniques en vue d'une introgression dans un germoplasme à valeur commerciale (produits IP). Au nombre des activités de Genective figure également la concession de licences pour ces produits IP.

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.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV, à l'adresse suivante:

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

---

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

## 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 153/08)

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 <sup>(1)</sup>.

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 <sup>(2)</sup>**

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«CILIEGIA DI MAROSTICA»

N° CE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

**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 [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

### 3. **Modification(s)**

#### *Description du produit*

Le diamètre minimal de la «Ciliegia di Marostica IGP» destinée à être consommée à l'état frais a été porté de 20 à 23 mm, conformément aux modifications de la base variétale visées à l'article 5 du cahier des charges.

Les caractéristiques commerciales du produit frais ont été adaptées aux normes de l'UE en vigueur.

Il a été prévu, afin de définir plus précisément les exigences liées à l'utilisation du produit dans l'industrie de la transformation, que le fruit, même si son diamètre est inférieur à 23 mm, s'il est partiellement intact et sans pédoncule, et s'il présente, d'une manière générale, des caractéristiques inférieures aux normes, peut être destiné à la transformation industrielle.

#### *Méthode d'obtention*

Élargissement de la base variétale: la liste des variétés autorisées a été mise à jour. En effet, afin de favoriser le remplacement de cultivars qui ne sont plus adaptés à la demande du marché, des variétés plus performantes et plus actuelles, non seulement du point de vue de la production mais surtout de la qualité (fruits plus gros, plus savoureux et de plus longue garde) ont été introduites, tout en préservant le plus possible la biodiversité locale.

La variété «Ulster» a été éliminée car elle n'est à présent plus cultivée dans la région.

Révision et simplification de la technique culturale: la description de la technique culturale a été révisée et simplifiée en définissant de manière concise et exhaustive les dispositions à prendre pour les nouvelles et les anciennes plantations de cerisiers. Dans le cas d'espèce, en ce qui concerne les techniques culturales autorisées pour les nouvelles plantations, des dispositions spécifiques relatives à la préparation des sols et au matériel végétal ont été ajoutées. De plus, indépendamment du type de plantation, certains aspects concernant les caractéristiques des sols, la densité, la forme de la taille, la défense phytosanitaire, la gestion des sols, la fumure et l'irrigation, ont été redéfinis.

Conservation du produit: le traitement à réserver aux fruits non commercialisés dans les 48 heures suivant la récolte a été indiqué. Ils devront être conservés par le froid ou faire l'objet d'autres méthodes propres à ralentir le processus de respiration des fruits afin de garantir la qualité des cerises.

#### *Étiquetage*

Conditionnement: afin de répondre aux exigences des consommateurs d'aujourd'hui qui veulent de plus petits emballages, la capacité minimale de 250 grammes a été ajoutée pour les récipients.

Tolérance: il est prévu une tolérance relative au calibre et à la couleur équivalente à 10 % du nombre ou du poids des cerises par emballage.

Logo: la couleur de la feuille présente sur le logo indiquant l'aire géographique a été modifiée de sorte qu'elle soit identique à celle du pédoncule du fruit représentant la «Ciliegia di Marostica IGP». Il est en outre proposé de simplifier la légende du logo et de changer «Ciliegia di Marostica Ciliegia IGP» en «Ciliegia di Marostica IGP», pour garantir la reconnaissance du produit par les consommateurs.

Enfin, pour rationaliser l'utilisation du logo sur le matériel promotionnel, les exigences concernant ses dimensions sont supprimées, son rapport hauteur/base restant inchangé et devant être égal à 1,2.

Il est prévu de pouvoir remplacer le sigle IGP par l'entière de l'expression à laquelle il fait référence; l'obligation d'utiliser le symbole de l'Union a été rendue plus explicite.

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 <sup>(3)</sup>****«CILIEGIA DI MAROSTICA»****N° CE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012****IGP ( X ) AOP ( )****1. Dénomination**

«Ciliegia di Marostica»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

Classe 1.6: fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

La dénomination «Ciliegia di Marostica» désigne les fruits obtenus par la culture des variétés appartenant aux groupes suivants:

- variétés très précoces: «Sandra» et «Francese», cette dernière correspondant aux variétés bigarreaux «Moreau» et «Burlat»;
- variétés intermédiaires: «Roana» et le «bigarreau» précoce «Romana»;
- variétés tardives «Milanese», «Durone Rosso» (Ferrovia Simile) et «Bella Italia»;
- «Sandra Tardiva»
- les variétés «Van», «Giorgia», «Ferrovia», «Durone Nero I», «Durone Nero II», et «Mora di Cazzano».

Les variétés suivantes sont également autorisées: «Bella di Pistoia» («Durone Rosso»), «Black Star», «Early Bigi», «Grace Star», «Kordia», «Lapins», «Marostegana», «Prime Giant», «Regina», et «Folfer».

La «Ciliegia di Marostica» destinée à être consommée à l'état frais se caractérise par un calibre important et une couleur intense qui peut aller du rouge feu au rouge foncé en fonction de la variété.

Les fruits destinés à la commercialisation à l'état frais doivent être intacts, sains, pourvus d'un pédoncule, propres et exempts de résidu visible à la surface.

La dimension minimale des fruits destinés à être consommés à l'état frais est de 23 mm.

Les fruits destinés à d'autres usages (ex.: secteur de la confiserie et de la pâtisserie) peuvent ne pas comporter de pédoncule, être partiellement intacts et d'une dimension inférieure à 23 mm.

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

—

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

—

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

Toutes les phases de culture et de récolte de la «Ciliegia di Marostica» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

La récolte des cerises destinées à la commercialisation à l'état frais doit être manuelle.

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

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

Les fruits doivent être disposés dans des récipients à parois rigides. Le tri doit avoir lieu dans l'exploitation même afin d'éliminer les fruits qui ne conviennent pas et dont le calibre est insuffisant.

Jusqu'à la livraison en vue de leur commercialisation, les fruits doivent être conservés au frais et à l'ombre pour éviter une perte de qualité et une diminution de leur durée de conservation.

Le produit dont la commercialisation n'a pas débuté dans les 48 heures suivant la récolte doit faire l'objet de techniques de conservation par le froid ou d'autres mesures appropriées visant à ralentir les processus métaboliques des fruits.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

La «Ciliegia di Marostica» destinée à la commercialisation à l'état frais doit être conditionnée dans des emballages ad hoc de diverses dimensions, allant de 250 g à 10 kg.

Les matériaux utilisés doivent être non toxiques, neufs et propres, de préférence en bois, en plastique ou en carton.

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cerises de même variété et qualité.

Un manque d'homogénéité du calibre ou de la couleur est autorisé, avec une tolérance équivalente à 10 % du nombre ou du poids du produit par emballage.

L'utilisation du symbole de l'Union est obligatoire.

La partie externe de chaque emballage comporte le logo de l'indication géographique suivant.



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

L'aire de production de la «Ciliegia di Marostica» comprend les territoires de neuf communes de la province de Vicence: Marostica, Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Bassano et Schiavon.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production de la «Ciliegia di Marostica» est depuis longtemps renseignée comme territoire propice à la culture de la cerise et divers auteurs ont souligné la qualité des cerises récoltées dans cette aire de production.

L'aire en question s'étend au nord sur un territoire constitué de collines s'élevant à 100 à 400 mètres environ; la partie sud comprend des terres de haute plaine dont l'altitude varie entre 90 et 100 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Les sols sur lesquels le cerisier est cultivé, issus en majeure partie de roches basaltiques tertiaires, sont particulièrement fertiles, pauvres en azote mais riches en potassium.

Cette origine, associée à leur inclinaison et à leur exposition au sud, empêche la stagnation des eaux et favorise l'accumulation des sucres.

Le climat est doux et aéré, pratiquement exempt de brouillard, et protégé au nord par la chaîne alpine, notamment les Dolomites.

## 5.2. Spécificité du produit

Les cerises ont une forme de cœur, ont un calibre important et leur couleur va du rouge feu au rouge foncé; leur pulpe, à la saveur douce très agréable, est moyennement juteuse.

## 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 lien entre la «Ciliegia di Marostica» et son aire de production est assuré par la renommée historique du fruit, qui perdure depuis 1400 jusqu'à nos jours.

Dans les documents historiques, la culture du cerisier sur les collines de Marostica est signalée à l'époque romaine déjà ainsi que dans les périodes suivantes.

La réputation de la «Ciliegia di Marostica» semble avoir des origines très anciennes et être liée à l'épisode historique de la «partie d'échecs», qui raconte le défi, sous la forme d'une partie d'échecs avec des personnages vivants, que deux chevaliers se lancèrent en 1454 pour conquérir la main d'une damoiselle, fille de Taddeo Parisio, châtelain et gouverneur de la «terra e castello nobile di Marostica». La partie eut donc lieu et le gagnant put épouser la fille du gouverneur et le perdant, la sœur de celui-ci. Taddeo Parisio donna l'ordre de planter, sur tout le territoire, des cerisiers en souvenir de cet heureux événement.

Au cours de la «Mostra regionale delle ciliegie», représentation historique qui se tient annuellement dans l'aire de production vers la fin du mois de mai, des jeunes filles portant les vêtements des deux fiancées sont élues pour commémorer cet événement historique.

L'existence, depuis 1882, d'un marché des cerises dans la région de Marostica confirme la vocation traditionnelle de ce territoire pour la culture du cerisier.

Dans la région de Marostica, il existe également une «route des cerises» qui part des environs de Bassano, traverse une zone de plaines et de collines et relie les divers villages producteurs de cerises.

Le savoir-faire des producteurs, qu'il concerne la culture des vergers, souvent situés dans des zones de collines, ou l'attention particulière qu'ils prêtent à la récolte manuelle des cerises, s'avère déterminant dans la renommée de la «Ciliegia di Marostica».

La culture constante, ininterrompue et habile, des cerisiers sur les collines pentues et le climat clément de la province vicentine produisent depuis des siècles un fruit renommé pour sa couleur, sa saveur et sa douceur.

## Référence à la publication du cahier des charges

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

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'indication géographique protégée «Ciliegia di Marostica» au *Journal officiel de la République italienne* n° 245 du 19 octobre 2012.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

---

<sup>(4)</sup> Cf. note 3.

**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**

(2013/C 153/09)

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 <sup>(1)</sup>.

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 <sup>(2)</sup>**

«STAKLIŠKĖS»

N° CE: LT-PGI-0005-0819-27.07.2010

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination**

«Stakliškės»

**2. État membre ou pays tiers**

Lituanie

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

**3.1. Type de produit**

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

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

L'hydromel «Stakliškės» est une boisson alcoolisée de couleur ambre clair, fabriquée traditionnellement par fermentation naturelle du moût d'hydromel avec des matières végétales (houblon, tilleul, baies de genévrier). La composition du miel et des herbes et épices donne au breuvage son goût de miel prononcé caractéristique, à la saveur légèrement douce-amère, et à l'arôme piquant. La totalité de l'éthanol présent dans l'hydromel est obtenue uniquement par fermentation naturelle. Aucun sucre, édulcorant, colorant, exhausteur de goût ou agent conservateur n'est utilisé dans la production de l'hydromel, et son titre alcoométrique n'est pas corrigé au moyen d'éthanol.

Propriétés physico-chimiques de l'hydromel «Stakliškės»:

- teneur en éthanol:  $12 \pm 1$  % vol.,
- teneur en sucre:  $160 \pm 8$  g/dm<sup>3</sup>,
- acides titrables exprimés en acide citrique:  $7 \pm 0,5$  g/dm<sup>3</sup>,
- extrait sec total:  $180 \pm 8$  g/dm<sup>3</sup>,
- acides volatils exprimés en acide acétique: pas plus de 1,5 g/dm<sup>3</sup>,
- teneur en fer: pas plus de 10 mg/dm<sup>3</sup>,
- teneur globale en sulfite et dioxyde de soufre: pas plus de 200 mg/dm<sup>3</sup>.

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

Matières premières:

- eau,
- miel naturel respectant les exigences suivantes:

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

- teneur en sucres réducteurs (somme du fructose et du glucose): au moins 60 g/100 g,
- teneur en saccharose: pas plus de 5 g/100 g,
- teneur en eau: pas plus de 20 %,
- indice diastasique (échelle de Schade): au moins 8,
- teneur en levure de fermentation basse: pas plus de 5 % du moût;
- herbes/épices (3,5 g/litre):
  - houblon,
  - tilleul,
  - baies de genévrier.

Le moût de l'hydromel «Stakliškēs» est préparé en mélangeant à parts égales (en poids) le miel et l'eau (un poids de miel pour un poids d'eau).

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

—

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

- I. Dissoudre le miel, décanter le miel liquide et retirer l'écume et les impuretés.
- II. Décoction du houblon et des autres herbes/épices; refroidissement, filtrage et dosage de la décoction.
- III. Pompage du miel liquide, de la quantité d'eau requise et de la décoction dans une bouilloire pour la pasteurisation. Pasteurisation du moût d'hydromel.
- IV. Pompage et refroidissement du moût d'hydromel.
- V. Fermentation du moût d'hydromel.
- VI. Clarification de l'hydromel.
- VII. Maturation de l'hydromel pendant au moins neuf mois.
- VIII. Filtrage et embouteillage de l'hydromel.

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

L'hydromel «Stakliškēs» doit être embouteillé dans des récipients-souvenirs en verre, céramique ou autre, de diverses formes et capacités, immédiatement après la maturation et la filtration, étant donné que l'exposition à l'air au cours du transport ou de l'entreposage temporaire engendrerait un risque d'oxydation qui altérerait ses caractéristiques organoleptiques spécifiques. En outre, l'exposition à l'air permettrait la contamination par des bactéries acétiques ou d'autres micro-organismes, ce qui provoquerait une fermentation néfaste au produit.

#### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

—

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

L'aire géographique est la *seniūnija* (district municipal) de Stakliškēs.

### 5. **Lien avec l'aire géographique**

#### 5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'indication géographique «Stakliškēs» est le nom de la localité où est fabriqué l'hydromel. Cette localité se situe dans une dépression entourée de collines et de forêts. La situation est propice à l'apiculture et à la production d'autres matières premières entrant dans la fabrication de l'hydromel, étant donné que 60 % de l'aire sont recouverts de terres agricoles et 23 % de forêts, tandis que 17 % sont recouverts d'eau ou utilisés à d'autres fins.

#### Histoire:

Le nom de la localité de Stakliškės a été mentionné pour la première fois en 1375 dans les chroniques de l'Ordre teutonique et dérive du mot «Stokielyšek». D'après l'histoire, des seigneurs se seraient disputés au cours d'une partie de chasse pour savoir qui pourrait boire cent verres d'hydromel. L'un d'entre eux y parvint et, dans son étonnement, s'écria «Stokielyšek» («cent verres»). C'est pourquoi l'endroit fut appelé Stokielyček, ou Stakliškės.

La plus ancienne information écrite spécifiquement sur la consommation d'hydromel en pays balte se trouve dans le récit de voyage de Wulfstan et date d'environ 890. Ce marchand itinérant visitait les régions le long de la Baltique, ce qui lui a permis de découvrir l'abondance de miel et le fait que celui-ci servait à produire une boisson. Les rois et les nobles buvaient du lait de jument, tandis que les pauvres et les esclaves buvaient de l'hydromel. Les Estes ne brassaient pas de bière, car l'hydromel était disponible en abondance. Au début du 14<sup>e</sup> siècle, Pierre de Duisbourg, auteur d'une chronique de l'Ordre teutonique, écrivit que les ancêtres des Lituaniens buvaient de l'eau, du vin de miel — appelé hydromel — et du lait de jument, mais toujours après les avoir consacrés.

L'hydromel devint en quelque sorte une légende, et l'on tenta de le ressusciter à la fin du 20<sup>e</sup> siècle, mais c'est seulement après la Seconde Guerre mondiale que l'ingénieur Aleksandras Sinkevičius, de la fabrique d'hydromel de Stakliškės, entreprit de recréer la recette d'un hydromel qui, dans le passé (du 15<sup>e</sup> au 18<sup>e</sup> siècle), était fabriqué à partir de miel sauvage et de différentes herbes et épices, et de relancer la production d'un hydromel traditionnel, naturel, non alcoolisé qui, à l'époque, n'était plus produit ni en Lituanie, ni dans les pays voisins.

Sous le régime de l'époque, le parcours d'Aleksandras Sinkevičius fut semé d'embûches avant qu'il parvienne à obtenir l'autorisation de produire de l'hydromel en 1957. Le 8 septembre 1958, les 700 premiers litres de moût d'hydromel furent portés à ébullition dans la vieille chaufferie de la brasserie de Stakliškės. C'est alors que commença la production industrielle de l'hydromel «Stakliškės». Cependant, comme l'écrit Aivaras Ragauskas dans son livre *Aleksandras Sinkevičius (1908–1989). Trečdalis gyvenimo paskirto lietuviškam midui* [Aleksandras Sinkevičius (1908-1989). *Trečdalis gyvenimo paskirto lietuviškam midui*] (Vilnius, 2008), «Il était difficile de respecter les prévisions. Par exemple, en 1964, la production prévue n'a été réalisée qu'à 91 %. En l'absence de laboratoire et de base de production, il n'était pas aisé de maintenir un niveau de qualité constant, d'autant plus que de nombreuses personnes n'avaient pas une bonne connaissance de la matière». Par conséquent, la production de l'hydromel déboucha sur de lourdes pertes en 1963. C'est seulement le 12 janvier 1967, après un long processus d'ajustement de la recette, de la proportion d'herbes et d'épices et du processus de production, qu'Aleksandras Sinkevičius écrivit ce qui suit au procureur Viktoras Galinaitis et à d'autres fonctionnaires dans sa lettre n° 24 LTSR (archives de la production d'hydromel de Stakliškės): «Dans des conditions extrêmement primitives, j'ai fabriqué des produits qui ne peuvent être réalisés dans des usines mécanisées, et c'est la raison pour laquelle ils sont de si bonne qualité».

Le 18 janvier 1967, le premier manuel technique de production de cet hydromel était rédigé, décrivant les matières premières et l'ensemble du processus de production, et en 1968 était établi le cahier des charges que l'hydromel «Stakliškės» produit aujourd'hui respecte toujours.

La renommée de l'hydromel «Stakliškės» trouve sa confirmation dans sa demande sans cesse croissante, 80 000 litres ayant été produits en 1978, contre 60 000 litres en 1977. En 1989, les premiers lots d'hydromel étaient exportés vers le Royaume-Uni et les États-Unis. Aujourd'hui, il est exporté en Pologne, Belgique, Lettonie, Chine, Israël et dans d'autres pays.

À ce jour, la méthode traditionnelle de production de l'hydromel «Stakliškės» et les compétences professionnelles des producteurs de cette région, transmises de génération en génération, garantissent l'authenticité de ce breuvage à la maturation lente, présentant une saveur et un arôme subtils. C'est ce que démontre le fait que le Fonds du patrimoine culinaire lituanien a conféré à l'hydromel «Stakliškės» le statut de patrimoine culinaire en 2002, confirmant qu'il est produit à partir d'ingrédients naturels selon des techniques traditionnelles. En outre, le ministère de l'agriculture lui a octroyé en 2010 un certificat de produit appartenant au patrimoine national, attestant qu'il constitue un produit traditionnel respectant le caractère traditionnel, ancien et authentique de la méthode de production, de la composition et des caractéristiques.

#### 5.2. Spécificité du produit

L'hydromel «Stakliškės» tire son goût prononcé de miel, à la saveur légèrement douce-amère et à l'arôme piquant, de son équilibre sucres/acides et de sa méthode de production traditionnelle, à savoir la longue fermentation naturelle (jusqu'à 90 jours) et la longue maturation (au moins neuf mois) ainsi que la recette traditionnelle, selon laquelle l'hydromel est fabriqué uniquement à base de

miel naturel et d'herbes et épices (houblon, tilleul et baies de genévrier). L'hydromel «Stakliškės» diffère des variétés d'hydromel produites dans les pays voisins par le fait que sa teneur en éthanol est obtenue exclusivement par fermentation naturelle et n'est corrigée par aucun ajout d'éthanol, et par le fait que le miel ne peut être remplacé par du sucre, des édulcorants ou du distillat de miel.

La spécificité et la renommée du produit ressortent d'une analyse effectuée en 2007 par le bureau d'enquêtes et d'études de marché UAB RAIT, qui a montré que l'hydromel «Stakliškės» se distinguait des autres boissons du même type en raison de sa qualité élevée (reconnue par 70 % des répondants), son goût exquis (reconnu par 59 % des répondants) et son arôme très agréable (reconnu par 51 % des répondants). Les autres qualités fréquemment attribuées à cette boisson sont: un goût prononcé (mentionné par 39 % des répondants), un conditionnement attrayant (mentionné par 36 % des répondants), le fait qu'il soit destiné à un public d'âge mûr (mentionné par 36 % des répondants), et son prix élevé (mentionné par 40 % des répondants).

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)*

L'indication géographique protégée de l'hydromel «Stakliškės» se fonde sur l'histoire du produit possédant les caractéristiques exposées au point 5.2 et sur la capacité traditionnelle des personnes à préserver les spécificités de sa production et sa renommée.

L'hydromel «Stakliškės» doit sa renommée à son caractère traditionnel. Le livre *Lietuviškas midus* (L'hydromel lituanien) (Kaunas 1969), publié en 1969, décrit l'hydromel «Stakliškės» comme une «sorte de boisson nationale typique produite dans un lointain passé. Il s'agit d'un breuvage faiblement alcoolisé, légèrement acide mais très parfumé et délicat, riche en vitamines, portant le nom de la localité où se situe la production d'hydromel lituanien. Il est de couleur ambre clair. Versé dans un verre, il émane de lui les fragrances odorantes d'un champ de fleurs.»

La renommée de l'hydromel «Stakliškės» est illustrée par la médaille d'or qu'il a remportée lors de l'exposition internationale AgroBalt'98 et par le certificat qui lui a été décerné à Degustalit, une dégustation de produits alimentaires et boissons lituaniens organisée en 2004 par l'Agence lituanienne de réglementation du marché des produits agricoles et des denrées alimentaires, reconnaissant cet hydromel comme la meilleure boisson.

L'appréciation et la popularité de l'hydromel «Stakliškės» sont confirmées par des articles paraissant régulièrement dans la presse régionale et nationale, ainsi que par des informations publiées dans l'édition ou sur internet: «Stakliškių midus» (L'hydromel Stakliškės) (*Mūsų sodai*, 1964, n° 5); «Kur Stakliškių auksas ir sidabras» (Où sont l'or et l'argent de Stakliškės?) (*Švyturys*, 1968, n° 24); «Stakliškių midus» (L'hydromel Stakliškės) (*Laisvė*, 25 novembre 1983); «Metai, kaip lietuviškas midus» (Une année comme l'hydromel lituanien) (*Kooperatininkas*, 1988, n° 9); «Stakliškės» (*Šiaurės Atėnai*, 2003, n° 646); «AgroBalt: pirmoji lietuviškų maisto produktų ir gėrimų degustacija» (AgroBalt: première dégustation de produits alimentaires et de boissons lituaniens) (*Elta*, 9 juin 2004); «„Ida Basar“ Europos Parlamente išlaikė pirmąjį lietuviškų vaisių egzaminą» («Ida Basar» réussit le premier test des spécialités lituaniennes au Parlement européen) (*menu.lt*, 11 octobre 2004); «„Lietuviškas midus“ degtinės gaminti nesirengia» («Lietuviškas midus» ne va pas produire de vodka) (*BNS*, 14 avril 2006).

Les Lituaniens n'associent le nom de la localité de Stakliškės qu'avec cette boisson. L'hydromel «Stakliškės» a contribué à préserver l'identité lituanienne pendant l'ère soviétique. Aujourd'hui, c'est un ambassadeur parfait de la Lituanie à l'étranger. Il représente la Lituanie: il fait partie des souvenirs ou cadeaux le plus souvent ramenés de Lituanie, avec l'ambre et le *šakotis* (gâteau traditionnel lituanien). Depuis 2011, UAB Lietuviškas midus organise des visites guidées au cours desquelles les visiteurs se familiarisent avec la méthode ancestrale de fabrication de l'hydromel et ont la possibilité de goûter et d'évaluer cette boisson et divers autres breuvages. Les visiteurs préfèrent l'hydromel «Stakliškės» en raison de sa saveur et de sa dénomination, qu'ils associent avec l'endroit visité. En 2011, il y a eu 1 040 visiteurs, et en 2012 leur nombre sera d'environ 1 800, ce qui confirme la renommée de l'hydromel «Stakliškės».

**Référence à la publication du cahier des charges**

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.zum.lt/l.php?tmpl\\_into=middle&tmpl\\_id=2702](http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into=middle&tmpl_id=2702)

---

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.









## Prix d'abonnement 2013 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 420 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	910 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

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

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

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

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

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

## Ventes et abonnements

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

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_fr.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm)

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

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

