



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2017/C 294/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8572 — Pamplona Capital/Parexel) ⁽¹⁾ 1

IV *Informations*

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

Commission européenne

2017/C 294/02 Taux de change de l'euro 2

V *Avis*

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

Commission européenne

2017/C 294/03 Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping 3

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

Commission européenne

2017/C 294/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8619 — Bridgepoint/Miller Homes) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	4
2017/C 294/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8610 — CKI/CKP/ista Group) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	5
2017/C 294/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8632 — TSR Recycling/Remondis) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
2017/C 294/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8620 — KKR/WBA/PharMerica) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	7

AUTRES ACTES

Commission européenne

2017/C 294/08	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
2017/C 294/09	Publication d'une demande en application de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil	15

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

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.8572 — Pamplona Capital/Parexel)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2017/C 294/01)

Le 25 août 2017, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32017M8572.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

4 septembre 2017

(2017/C 294/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1905	CAD	dollar canadien	1,4774
JPY	yen japonais	130,60	HKD	dollar de Hong Kong	9,3150
DKK	couronne danoise	7,4371	NZD	dollar néo-zélandais	1,6588
GBP	livre sterling	0,91855	SGD	dollar de Singapour	1,6150
SEK	couronne suédoise	9,4733	KRW	won sud-coréen	1 345,07
CHF	franc suisse	1,1399	ZAR	rand sud-africain	15,4097
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7728
NOK	couronne norvégienne	9,2933	HRK	kuna croate	7,4150
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 869,55
CZK	couronne tchèque	26,062	MYR	ringgit malais	5,0840
HUF	forint hongrois	306,02	PHP	peso philippin	60,953
PLN	zloty polonais	4,2406	RUB	rouble russe	68,8889
RON	leu roumain	4,5962	THB	baht thaïlandais	39,465
TRY	livre turque	4,0826	BRL	real brésilien	3,7379
AUD	dollar australien	1,4960	MXN	peso mexicain	21,2598
			INR	roupie indienne	76,2395

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

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping

(2017/C 294/03)

1. Conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (UE) 2016/1036 du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2016 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de l'Union européenne ⁽¹⁾, la Commission fait savoir que, sauf s'il est procédé à un réexamen selon la procédure définie ci-après, les mesures antidumping mentionnées dans le tableau ci-dessous expireront à la date qui y est indiquée.

2. Procédure

Les producteurs de l'Union peuvent présenter, par écrit, une demande de réexamen. Cette demande doit contenir suffisamment d'éléments de preuve indiquant que l'expiration des mesures entraînerait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice. Si la Commission décide de réexaminer les mesures en question, les importateurs, les exportateurs, les représentants du pays exportateur et les producteurs de l'Union auront la possibilité de développer, de réfuter ou de commenter les points exposés dans la demande de réexamen.

3. Délai

Les producteurs de l'Union peuvent présenter, par écrit, une demande de réexamen au titre des dispositions précitées et la faire parvenir à la Commission européenne, direction générale du commerce (unité H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles, Belgique ⁽²⁾, à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

4. Le présent avis est publié conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (UE) 2016/1036.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration ⁽¹⁾
Bicyclettes	République populaire de Chine	Droit antidumping	Règlement (UE) n° 502/2013 du Conseil du 29 mai 2013 modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 990/2011 instituant un droit antidumping définitif sur les importations de bicyclettes originaires de la République populaire de Chine à l'issue d'un réexamen intermédiaire au titre de l'article 11, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1225/2009 (JO L 153 du 5.6.2013, p. 17).	6.6.2018

⁽¹⁾ La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

⁽¹⁾ JO L 176 du 30.6.2016, p. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8619 — Bridgepoint/Miller Homes)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2017/C 294/04)

1. Le 28 août 2017, 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 Bridgepoint Group Limited («Bridgepoint», Royaume-Uni) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'entreprise Miller Homes Holdings Limited («Miller Homes», Royaume-Uni) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Bridgepoint: fonds de capital-investissement détenu de manière indépendante et spécialisé dans les investissements dans des entreprises européennes de taille moyenne bien établies et présentes dans toute une série de secteurs, parmi lesquels le commerce de détail, les services aux entreprises, l'industrie, les services financiers, les soins de santé, les médias et les technologies,
- Miller Homes: entreprise exerçant ses activités dans le domaine de l'immobilier résidentiel dans l'ensemble du Royaume-Uni.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence M.8619 — Bridgepoint/Miller Homes, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.8610 — CKI/CKP/ista Group)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2017/C 294/05)

1. Le 28 août 2017, 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 CK Hutchison Holdings Limited («CKHH», Îles Caïmans), indirectement par l'intermédiaire de CK Infrastructure Holding Limited («CKI», Bermudes), et Cheung Kong Property Holding Limited («CKP», Îles Caïmans) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble du groupe ista, dont la société holding de tête est ista Luxembourg GmbH S.a.r.l. («ista», Luxembourg), par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - CKHH: société présente dans cinq grands domaines d'activité: i) les ports et services connexes, ii) le commerce de détail, iii) les infrastructures, iv) l'énergie et v) les télécommunications. Au sein de CKHH, CKI gère des investissements diversifiés dans les infrastructures liées à l'énergie, aux transports et à l'eau, la gestion de l'eau, la valorisation énergétique des déchets et des entreprises du secteur des infrastructures,
 - CKP: promotion immobilière et investissement immobilier, gestion d'hôtels et de suites avec services, gestion immobilière, gestion de projets, investissements dans les infrastructures et location-vente d'aéronefs,
 - ista: fourniture de services d'individualisation des frais de chauffage et de consommation d'eau et de services connexes, principalement dans l'EEE et plus particulièrement en Allemagne, en France et au Danemark.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.8610 — CKI/CKP/ista Group, 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 («règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.8632 — TSR Recycling/Remondis)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2017/C 294/06)

1. Le 29 août 2017, 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 Remondis SE & Co. KG («Remondis», Allemagne) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'entreprise TSR Recycling GmbH & Co. KG («TSR Recycling», Allemagne), par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Remondis: société appartenant au groupe Rethman et présente sur les marchés de l'élimination des déchets et du recyclage, principalement en Allemagne, dans d'autres États membres de l'Union européenne et en Australie,
 - TSR Recycling: société actuellement contrôlée conjointement par Remondis et Alfa Acciai SpA, présente dans le monde entier sur le marché de la transformation et de la fourniture de ferraille.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.8632 — TSR Recycling/Remondis, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.8620 — KKR/WBA/PharMerica)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2017/C 294/07)

1. Le 30 août 2017, 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 KKR & Co. LP («KKR», États-Unis) et Walgreens Boots Alliance, Inc. («WBA», États-Unis) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise PharMerica Corporation («PharMerica», États-Unis) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - KKR est une entreprise d'investissement mondiale qui offre un large éventail de services de gestion d'actifs non conventionnels à des investisseurs publics et privés et propose des solutions sur les marchés des capitaux pour elle-même, les sociétés qu'elle détient en portefeuille et ses clients,
 - WBA est une entreprise présente au niveau mondial dans les secteurs de la pharmacie, de la santé et du bien-être, qui exploite des pharmacies de détail dans l'ensemble des États-Unis et de l'Europe ainsi qu'un réseau mondial de distribution et de vente en gros de produits pharmaceutiques. Les plateformes de distribution approvisionnent des pharmacies, des médecins, des centres de santé et des hôpitaux dans plus de 20 pays,
 - PharMerica fournit des solutions pharmaceutiques pour soins de longue durée, des traitements par perfusion et des services pharmaceutiques spécialisés aux États-Unis.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.8620 — KKR/WBA/PharMerica, à l'adresse suivante:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

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

(2017/C 294/08)

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 ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**«OIGNON DOUX DES CÉVENNES»****N° UE: PDO-FR-02284 — 27.1.2017****AOP (X) IGP ()****1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Association de Défense de l'Oignon doux des Cévennes (ADOC)
Maison de la formation et des entreprises
30b, route du Pont-de-la-Croix
30120 Le Vigan

Tél. +33 467827678.

Courriel: defenseoignon doux.cevennes@wanadoo.fr

Composition et intérêt légitime: Le groupement demandeur est constitué des producteurs et conditionneurs de l'AOP «Oignon doux des Cévennes», regroupés au sein d'une association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901. Il est à ce titre légitime pour demander les modifications du cahier des charges.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres [aire géographique, lien, coordonnées du groupement, structures de contrôle]

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

— *Preuve de l'origine*

La procédure d'identification des opérateurs prévue dans le chapitre «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» du cahier des charges est modifiée comme suit:

— Modification de la date de dépôt des dossiers de demande d'identification

La date de dépôt de la déclaration d'identification, actuellement fixée au 31 mai de l'année de mise en culture, est avancée au 30 novembre de l'année précédent la mise en culture, pour garder une cohérence avec les identifications parcellaires et la saison. Cela permettra également une meilleure planification des contrôles terrain et une simplification pour les producteurs.

— Modification de la déclaration de mise en culture: ajout d'une «demande de départ volontaire»

Le fait d'inclure la demande de départ volontaire sur cette déclaration, garantit une meilleure actualisation de la liste des opérateurs habilités et permet un suivi régulier des opérateurs en AOP «Oignon doux des Cévennes».

— Modification de la déclaration de commercialisation

Afin de clarifier le type d'opérateurs devant remplir cette déclaration, il est précisé que cette déclaration ne s'adresse qu'à ceux qui commercialisent, c'est-à-dire, les producteurs-conditionneurs (vente directe) et les conditionneurs. Le mot «conditionneurs» est donc ajouté après «producteurs». La disposition devient: «Chaque année, les producteurs-conditionneurs et les conditionneurs adressent au groupement avant le 31 mai suivant la récolte une déclaration de commercialisation [...]».

— Ajout de la possibilité de réalisation d'un examen organoleptique et analytique sur des lots prêts à être conditionnés

Les éléments relatifs au contrôle du produit inclus dans le chapitre «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» du cahier des charges sont modifiés: afin de renforcer l'examen organoleptique et analytique de l'«Oignon doux des Cévennes», il est ajouté la possibilité de faire des prélèvements sur des lots prêts à être conditionnés. Le contrôle sur les lots conditionnés étant maintenu.

Le point 3.5 du document unique prend en compte cette possibilité en ajoutant «prêts à l'être» en fin de la phrase suivante: «Enfin, l'examen organoleptique et analytique, qui permet d'assurer la conformité des oignons au profil organoleptique, se réalise par sondage sur les lots conditionnés ou prêts à l'être.»

— *Méthode d'obtention du produit*

Semences

— Tuteurage des hampes florales destinées la production de semences autoproduites

L'obligation du tuteurage des hampes florales pour la production de semences autoproduites est supprimée. En effet, d'autres systèmes existent comme la buttée des hampes, qui permet un maintien efficace des hampes florales avec un amoncellement de terre à la base de la plante. C'est pourquoi, cette possibilité de buttage est introduite dans le cahier des charges.

Ainsi, la phrase «Les hampes florales doivent être tuteurées au plus tard lorsqu'elles sont à mi-hauteur de leur croissance» est remplacée par: «Les hampes florales sont tuteurées au plus tard lorsqu'elles sont à mi-hauteur de leur croissance ou buttées.»

Itinéraire cultural

— Interdiction du repiquage sur des parcelles semées

Jusqu'à présent les producteurs pouvaient repiquer des oignons sur des parcelles ayant servi la même année pour le semis. Après quelques années de suivi technique, il s'avère que le fait de repiquer les oignons sur ces parcelles, entraîne régulièrement des problèmes sanitaires et amoindrit la qualité des oignons (fragilité des tuniques par exemple). Le repiquage des pépinières favorise le maintien et le développement d'un Thrips tabaci, source de contamination pour les parcelles voisines. Il est donc important, dans une vision à long terme d'agriculture durable et afin de pérenniser la production, d'interdire cette pratique.

La phrase «Le repiquage est interdit sur une parcelle ayant servi la même année pour le semis.» est donc introduite.

— Modification de la date du dernier apport d'azote

Le cahier des charges en vigueur indique que le dernier apport en azote minéral doit avoir lieu au plus tard un mois avant récolte. Cette disposition est modifiée en autorisant le dernier apport d'azote au plus tard un mois et demi après le repiquage afin de faciliter le contrôle. En effet, la date de repiquage étant enregistrée, il est plus facile de déterminer la date du dernier apport d'azote. Cette disposition permet également au producteur, dans le cadre d'une récolte plus précoce qu'attendue, d'éviter un apport d'azote trop tardif.

— Modification de la date de début de récolte

Le cahier des charges actuel prévoit que la récolte de l'«Oignon doux des Cévennes» s'effectue durant les mois d'août et septembre. Pour prendre en compte les variations climatiques récemment constatées, la période de récolte d'août à septembre est avancée à la période comprise entre le 20 juillet et le 20 septembre de façon à permettre un début de récolte anticipé les années les plus chaudes.

La disposition relative au fait que la récolte doit débiter impérativement lorsque que 50 % des fanes sont tombées est quant à elle maintenue.

Stockage et Transport

— Modification des contenants lors du transport des oignons à un atelier de conditionnement

Les progrès techniques en termes de stockage et de conservation ont amené certains producteurs à vouloir utiliser des contenants plus volumineux pour ces deux étapes, ceci dans le but de limiter la manutention, mais également pour optimiser la place dans les bâtiments, et permettre une meilleure conservation. Après triage et préparation, certains producteurs souhaitent avoir la possibilité de livrer leurs produits dans des contenants plus importants que des caisses de 20 kg (contenant tel que prévu par le cahier des charges en vigueur) et souhaitent utiliser des palox d'une hauteur maximum de 75 cm pour un poids maximum de 350 kg d'oignon.

La principale préoccupation du groupement reste la qualité des manipulations des oignons. Les palox qui seront utilisés pour le transport sont donc étudiés pour préserver l'intégrité des oignons: la paroi inférieure des palox est équipée de mousse, les arêtes sont moins saillantes que celles des caisses utilisées à ce jour et, n'étant jamais remplis à leur maximum, il n'y a pas de risque d'écrasement des oignons par les contenants supérieurs. Le «vide palox» qui sera utilisé pour vider les palox, possède également des caractéristiques spécifiques pour limiter les chocs: une fois dans la machine, un capot de protection rembourré aux mesures de l'intérieur du palox est plaqué mécaniquement sur ce dernier, bloquant ainsi le déversement. Toutes les opérations sont mécaniques et contrôlées manuellement par l'opérateur du «vide palox» qui peut arrêter le processus à tout moment. Il fait basculer le palox en direction du tapis amenant à la calibreuse et commande donc l'ouverture progressive du capot, contrôlant un déversement régulier des oignons.

La rationalisation du travail et la mise en sécurité des producteurs et du personnel des ateliers de conditionnement sont également des atouts: les palox sont plus facilement transportables et manipulables avec un élévateur motorisé. Cela limite d'une part la pénibilité pour les producteurs et les opérateurs des ateliers de conditionnement qui ne soulèvent plus de caisses manuellement, d'autre part limite la dangerosité des piles de caisses plastiques palettisées, beaucoup moins stables qu'une pile de palox.

En termes de qualité des oignons, le groupement a réalisé des examens sensoriels sur des oignons préparés et transportés avec ce type de contenant. L'analyse de ces examens sensoriels a montré que le transport en palox n'est pas nuisible à la qualité des oignons pour prétendre à l'AOP «Oignon doux des Cévennes».

Ainsi, la phrase: «Le transport des oignons à destination d'un atelier de conditionnement se fait en caisses en plastique ou en cartons de 20 kg maximum» est remplacée par: «Le transport des oignons à destination d'un atelier de conditionnement est réalisé dans des contenants de 75 cm de hauteur maximum et ne dépassant pas 350 kg d'oignons».

Conditionnement

De façon à lever toute ambiguïté, il est rappelé que l'atelier de conditionnement est situé dans l'aire géographique délimitée.

— Ajout d'une vérification de la qualité des lots en ateliers de conditionnement

Pour garantir la qualité du produit après conditionnement, il est introduit un examen systématique des lots à l'arrivée dans les ateliers de conditionnement, qui est réalisé dans les 24 heures après le départ des lots de l'exploitation. Le délai de 24 heures tient compte des pratiques actuelles: la majorité des lots arrivés le matin (ou la veille) sont conditionnés dans la journée et sont livrés au client dans l'après-midi ou au plus tard le lendemain.

— Suppression de l'obligation d'un système de fermeture de l'emballage

Le cahier des charges en vigueur prévoit: «L'emballage doit être fermé par un système qui ne puisse pas permettre à l'emballage, une fois ouvert, d'être refermé». La vente au détail ne permet pas de respecter cette exigence. Comme ce type de vente se développe, il est proposé de supprimer cette exigence.

Le point 3.5 du document unique prend en compte la suppression de cette obligation.

— Simplification du type de conditionnement

Dans la phrase du point 3.5 du document unique «Les oignons sont donc conditionnés en emballage, type carton avec film plastique, de 12 kg maximum, ou lorsqu'il est en filet, de 5 kg maximum.», la précision «type carton avec film plastique» est supprimée de façon à permettre aux opérateurs, qui ne disposeraient pas d'équipements de mise sous film plastique de mettre le produit sur le marché, notamment pour la vente au détail, sans pour autant dégrader la qualité du conditionnement. Cette suppression est par ailleurs cohérente avec la suppression de l'obligation d'un système de fermeture de l'emballage.

Étiquetage

Afin de supprimer du cahier des charges les dispositions d'étiquetage relevant de la réglementation générale, le nom du conditionneur et la date de conditionnement sont supprimés.

Le point 3.6 du document unique intègre cette suppression.

Autres

— Aire géographique

L'aire géographique n'est pas modifiée, la modification concerne la procédure d'identification parcellaire prévue au chapitre «aire géographique» du cahier des charges.

Afin de faciliter la procédure d'identification parcellaire, les demandes d'identification parcellaire, que les producteurs doivent dans le cahier des charges en vigueur transmettre à l'INAO, sont à adresser au groupement de façon que le groupement transmette un fichier unique auprès des services de l'INAO.

De plus, dans le but d'adapter le délai de cette procédure au calendrier cultural, (les semis peuvent commencer dès le 1^{er} janvier) la date limite de dépôt des demandes d'identification parcellaire a été modifiée et avancée du 31 décembre au 31 mai de l'année précédant la mise en culture des nouvelles parcelles.

— Lien

Une révision rédactionnelle a été réalisée pour synthétiser le lien. Aucune modification de sens n'a été réalisée. Le lien présenté dans le document unique n'est pas modifié.

— Actualisation des coordonnées du groupement demandeur

La référence à la télécopie a été supprimée.

— Structures de contrôle

Les coordonnées de l'organisme de contrôle ont été remplacées par celles des autorités compétences en matière de contrôle: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Cette modification a pour objectif d'éviter la modification du cahier des charges en cas de changement d'organisme de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

«OIGNON DOUX DES CÉVENNES»

N° UE: PDO-FR-02284 — 27.1.2017

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Oignon doux des Cévennes»

2. État membre ou pays tiers

France

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

L'appellation d'origine «Oignon doux des Cévennes» est un oignon de garde, cultivé en terrasses de couleur blanc nacré à cuivré, au bulbe de forme arrondie à losangique, d'aspect brillant, aux tuniques fines et translucides. Les écailles sont épaisses et leur chair est blanche, moyennement ferme et juteuse. La teneur en matière sèche est inférieure à 10 %. Consommé cru, il se caractérise par une chair craquante, juteuse et sucrée, une absence de piquant et d'amertume, des arômes fins et équilibrés. Dégusté cuit, il conserve sa brillance, et devient translucide, onctueux, juteux et sucré en bouche, sans amertume, avec des arômes de châtaigne et de grillé.

Les oignons conditionnés après le 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte ne peuvent bénéficier de l'appellation d'origine «Oignon doux des Cévennes». Les oignons doivent être commercialisés dans leur emballage d'origine, utilisé exclusivement pour l'appellation. La commercialisation ne peut débuter avant le 1^{er} août de l'année de récolte.

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

—

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

Les oignons doivent être semés et produits dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement a lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4 du présent document unique. Il est effectué dans des ateliers de conditionnement identifiés par le groupement. Les oignons sont donc conditionnés en emballage de 12 kg maximum, ou lorsqu'il est en filet, de 5 kg maximum.

Le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique en vue de préserver la qualité.

Les oignons sont conditionnés par le producteur ou livrés à un atelier de conditionnement. Le conditionnement dans l'aire permet d'éviter des manipulations excessives et ainsi préserver les caractéristiques de l'oignon, notamment les tuniques fines et translucides, très fragiles, et ne lui causer aucune altération. Enfin, l'examen organoleptique et analytique, qui permet d'assurer la conformité des oignons au profil organoleptique, se réalise par sondage sur les lots conditionnés ou prêts à l'être.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

En sus des mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des oignons bénéficiant de l'appellation d'origine «Oignon doux des Cévennes» comporte les indications suivantes:

sur un même champ visuel et sur une même étiquette:

- le nom de l'appellation d'origine «Oignon doux des Cévennes» inscrit en caractère de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- la mention «AOP» et/ou «appellation d'origine protégée», laquelle (lesquelles) doit(vent) apparaître immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires,
- le symbole AOP de l'Union européenne,
- un numéro d'identification spécifique, qui correspond au code producteur suivi du code parcelle. Pour les conditionnements de 5 kg maximum, il peut être remplacé par un code regroupant les lots apportés à la journée.

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

L'aire de production de l'appellation d'origine «Oignon doux des Cévennes» s'étend aux territoires des 32 communes suivantes du département du Gard:

Arphy; Arre; Arrigas; Aulas; Aumessas; Avèze; Bez-et-Esparon; Bréau-et-Salagosse; Colognac; Cros; Lasalle; Mandagout; Mars; Molières-Cavaillac; Monoblet; Notre-Dame-de-la-Rouvière; Pommiers; Roquedur; Saint-André-de-Majencoules; Saint-André-de-Valborgne; Saint-Bonnet-de-Salendrinque; Saint-Bresson; Sainte-Croix-de-Caderle; Saint-Julien-de-la-Nef; Saint-Laurent-le-Minier; Saint-Martial; Saint-Roman-de-Codières; Soudorgues; Sumène; Vabres; Valleraugue; Vigan (le).

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

L'aire de l'appellation d'origine «Oignon doux des Cévennes» s'étend principalement sur des roches granitiques et schisteuses, sur la bordure sud-est du Massif Central et particulièrement sur les pentes du massif de l'Aigoual (1 565 m). Le climat, de type méditerranéen, est marqué par une sécheresse estivale et des précipitations importantes en automne et dans une moindre mesure au printemps, atteignant en moyenne 1 500 mm. Les températures sont également contrastées, avec un fort ensoleillement estival et une période assez froide de l'automne au printemps avec parfois des épisodes de neige, pour des températures moyennes annuelles de 12 à 13 °C.

Le relief tourmenté des Cévennes, présente une alternance de crêtes, les serres, et de vallons encaissés orientés nord-ouest/sud-est, les valats. Sur ces pentes raides, les contrastes climatiques par effet de versant sont importants, et les fortes pluies d'équinoxe accentuent l'érosion, avec parfois des crues dévastatrices. Afin de maîtriser ce relief, les agriculteurs cévenols ont aménagé les flancs des versants en terrasses, en repérant les zones de colluvionnement un peu plus profondes et construisant sur des étendues importantes des murs en pierres sèches qui font partie du paysage cévenol.

Spécificité du produit

L'«Oignon doux des Cévennes» présente des spécificités organoleptiques qui lui ont valu une réputation non seulement régionale, mais aussi nationale: en effet, il se caractérise par une grande douceur, une absence d'amertume et de piquant, et une jutosité qui lui confère une texture très agréable en bouche, cru comme cuit.

Par ailleurs, il est visuellement reconnaissable et apprécié du fait de la forme arrondie à losangique du bulbe, de sa brillance, de sa couleur blanc nacré parfois cuivrée, et de ses pellicules fines et translucides.

Son faible taux de matière sèche (inférieur à 10 %) n'empêche pas une bonne conservation jusqu'à la fin de l'hiver.

Lien causal

Cultivé sur les versants sud du Massif Central, l'«Oignon doux des Cévennes» est un oignon original et spécifique, tant par son mode de culture que par ses particularités physiques et gustatives.

Dans ce milieu particulier, les hommes ont su aménager le terrain pour tirer parti de ses avantages, sélectionner une variété adaptée, et développer des techniques de culture pour mettre en valeur un produit singulier.

Les contraintes naturelles de l'aire géographique: rareté des surfaces planes et dégâts de l'érosion ont amené les agriculteurs à organiser l'espace pour le valoriser. Les aménagements en terrasses irriguées par gravité grâce au béal, canal prélevant l'eau des torrents en amont, ont connu un développement spectaculaire à partir du XVIII^{ème} siècle et ont permis d'augmenter les faibles surfaces cultivables pour nourrir une importante population, tout en participant à la protection des sols contre l'érosion.

Les terrasses les mieux orientées, à mi-pente, irrigables et proches des hameaux, portaient les cultures maraîchères. Les sols issus de la décomposition des granites et schistes y sont acides, sableux, filtrants et pauvres en argile, souvent fertilisés avec le fumier des élevages ovins ou caprins voisins. La culture de l'oignon doux, d'abord vivrière, s'y est développée pour devenir une réelle production agricole. Les parcelles traditionnellement cultivées en oignon, parfois depuis plus de 50 ans, prirent le nom de «Cébières».

La variété traditionnelle, améliorée et maintenue par les producteurs depuis de nombreuses générations sur des critères d'aspect, de douceur et de conservation, est bien adaptée au climat local: c'est un oignon de jours longs, semé en janvier sur les parcelles les mieux orientées pour profiter du réchauffement au printemps puis repiqué manuellement et irrigué régulièrement; les bulbes sont récoltés en fin d'été, avant les pluies d'équinoxe de septembre, permettant ainsi un séchage sur champ et la conservation du produit dans de bonnes conditions sanitaires.

Les pratiques culturales et le milieu naturel influencent à plusieurs reprises les caractéristiques de l'oignon. Le semis sur les meilleures parcelles permet d'obtenir rapidement des plants vigoureux. Le repiquage manuel, précis, permet d'optimiser les densités de plantation pour obtenir à la récolte des bulbes de calibre suffisant et d'aspect harmonieux, sans faces planes. La faible teneur en argile des sols est favorable à la douceur de l'oignon, mais la texture sableuse induit une faible réserve hydrique. L'irrigation est donc nécessaire durant l'été, elle est dispensée par petits apports réguliers qui évitent le gaspillage d'eau mais surtout limitent le stress hydrique de la plante et l'apparition des saveurs amères et piquantes, tout en favorisant la jutosité des écailles. Enfin, la sélection des parcelles, en privilégiant les orientations nord-est à sud-ouest et en éliminant les fonds de vallons humides, permet de cultiver les oignons sur les seules parcelles aux microclimats favorables. Il en résulte une meilleure précocité, et une moindre pression phytosanitaire permettant de diminuer les intrants et d'améliorer la conservation du produit.

L'ensemble des facteurs naturels de l'aire géographique, mis en valeur par les pratiques culturales des hommes qui ont su utiliser les potentialités du milieu, ont permis à l'«Oignon doux des Cévennes» d'exprimer toutes ses caractéristiques originales.

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2d5ebdde-8e40-4f43-8e99-92aed84216dd/telechargement

Publication d'une demande en application de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil

(2017/C 294/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 17, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

SPÉCIFICATIONS PRINCIPALES DE LA FICHE TECHNIQUE RELATIVE AU

«ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ ТЪРГОВИЩЕ»/«GROZDOVA RAKYA FROM TARGOVISHTЕ»

N° UE: PGI-BG-01864 — 7.1.2014

1. Indication géographique à enregistrer

«Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte»

2. Catégorie de la boisson spiritueuse

Eau-de-vie de vin

3. Description de la boisson spiritueuse

3.1. Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

L'eau-de-vie de vin portant l'indication géographique «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» a une robe jaune pâle, un arôme agréable de vanille et une saveur douce et harmonieuse. Les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques qui sont spécifiques au produit sont obtenues grâce aux facteurs suivants: matières premières, zone géographique, méthode d'obtention et facteur humain appliquant de bonnes pratiques de fabrication et associant tradition et technologies modernes.

3.2. Caractéristiques spécifiques (par rapport aux boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)

L'eau-de-vie de vin portant l'indication géographique «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» est obtenue selon une technologie traditionnelle bulgare et présente les paramètres physicochimiques suivants:

— titre alcoométrique minimal de la boisson: 40 % vol.,

— teneur en substances volatiles (y compris alcools supérieurs, acidité totale, esters et aldéhydes): de 267 à 365 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.,

— teneur maximale en méthanol: 120 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

Le bois servant à la fabrication des fûts destinés au vieillissement du distillat ainsi que l'eau minérale utilisée après déminéralisation pour diluer celui-ci contribuent également à la notoriété de cette boisson.

4. Zone géographique concernée

L'eau-de-vie de vin portant l'indication géographique «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» est produite dans la province de Targovishte, qui est située dans la partie orientale de la plaine du Danube. Les vignobles se trouvent sur les terres de la commune de Targovishte, notamment sur les terres des six villages suivants: Kralevo, Dalgach, Ovcharovo, Pevets, Strazha et Ruets.

5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

L'eau-de-vie de vin portant l'indication géographique «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» est produite à partir des cépages suivants:

— blancs: Chardonnay, Rkatsiteli, Muscat Ottonel, Dimyat, Tamyanka, Traminer, Sauvignon Blanc, Aligoté et Italianski Rizling,

— rouges: Cabernet Sauvignon et Pamid.

⁽¹⁾ JO L 39 du 13.2.2008, p. 16.

La production débute par la récolte du raisin, qui est trié en fonction de la variété, de son aspect général et de sa teneur en sucre, puis pressé. Le mélange obtenu à la suite du pressage macère ensuite entre 4 et 12 heures dans des cuves rotatives. Le moût de raisin est alors clarifié et la partie clarifiée est prélevée aux fins de la fermentation. La fermentation alcoolique a lieu pendant une vingtaine de jours à une température de 14 à 18 °C. Le produit qui en résulte fait l'objet d'une distillation simple ou double dans une colonne de distillation K-5 jusqu'à 65 % vol. Le système de distillation K-5 est de conception bulgare. L'eau-de-vie de vin obtenue est stockée dans des compartiments destinés au vieillissement du distillat dans des fûts de chêne et au coupage.

6. Lien avec l'environnement géographique ou l'origine

6.1. Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine contribuant au lien

L'aire géographique est essentiellement vallonnée et semi-vallonnée. L'altitude moyenne se situe entre 200 et 520 mètres. Le climat, d'influence maritime, est doux, continental tempéré. L'automne, qui est chaud, sec et long, est très propice à l'accumulation de sucre dans le raisin. La température annuelle moyenne de la région est d'environ 10,7 °C. Les précipitations moyennes annuelles atteignent leur niveau maximal surtout vers la fin du printemps et au début de l'été. Les sols de la région sont des tchernozioms et des sols gris forestiers à caractère sablo-argileux.

6.2. Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique

L'eau-de-vie de vin portant l'indication géographique «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» est produite dans la zone de la province de Targovishte, où la conjonction de facteurs tels que le relief, les sols et le climat favorise l'obtention d'une maturité technologique optimale et la production d'un raisin de qualité. La spécificité de la boisson tient en grande partie à l'utilisation d'un chêne particulier, le «Quercus Frainetto» (Chêne de Hongrie), pour la fabrication des fûts dans lesquels on fait vieillir l'eau-de-vie. Aux fins de sa dilution, on utilise de l'eau minérale adoucie provenant de la source «Boaza», qui se trouve à 8 kilomètres au sud-ouest de la ville de Targovishte. En coupant la boisson, on obtient un produit de qualité qui présente des caractéristiques organoleptiques stables (robe jaune pâle, arôme agréable de vanille et saveur douce et harmonieuse). Les substances aromatiques contenues dans le raisin, qui sont à l'origine du bouquet et de l'arôme de la boisson, sont préservées grâce au respect des processus technologiques et des méthodes traditionnelles de production.

7. Dispositions de l'Union européenne ou dispositions nationales/régionales

En République de Bulgarie, la procédure d'autorisation des boissons spiritueuses portant une indication géographique est décrite à la section VII («Production de boissons spiritueuses portant une indication géographique») du chapitre 9 («Boissons spiritueuses») de la loi sur le vin et les boissons spiritueuses (Zakon za vinoto i spirtnite napitki) publiée au DV (Journal officiel bulgare) n° 45 du 15 juin 2012.

Le «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» a été approuvé en tant qu'eau-de-vie de vin portant une indication géographique par ordonnance n° T-RD-27-13 du 27 novembre 2013 du ministère des affaires économiques. Ladite ordonnance a été publiée sur le site officiel du ministère des affaires économiques à l'adresse suivante: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdanane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-t-68-c28-m361-1.html>

8. Demandeur

État membre, pays tiers ou personne morale/physique:

Republika Bulgaria, Ministerstvo na ikonomikata/République de Bulgarie, Ministère des affaires économiques

— Adresse complète (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays):

Gr. Sofia 1052, ul. «Slavyanska» n° 8, Republika Bulgaria/8 rue «Slavyanska», Sofia 1052, République de Bulgarie

9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Les règles d'étiquetage des boissons spiritueuses portant une indication géographique produites en République de Bulgarie et destinées au marché bulgare figurent à l'article 170, paragraphe 1, et à l'article 172, paragraphe 1, de la loi sur le vin et les boissons spiritueuses.

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR