



### Sommaire

#### IV Informations

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

###### Commission européenne

2017/C 296/01	Taux de change de l'euro .....	1
2017/C 296/02	Décision d'exécution de la Commission du 28 août 2017 relative à la publication au <i>Journal officiel de l'Union européenne</i> du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole [Mergelland (AOP)] .....	2
2017/C 296/03	Résumé des décisions de la Commission européenne relatives aux autorisations de mise sur le marché en vue de l'utilisation et/ou aux autorisations d'utilisation de substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH) [publié conformément à l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006] (1) ...	15

#### V Avis

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

###### Commission européenne

2017/C 296/04	Avis relatif à l'arrêt du 1 <sup>er</sup> juin dans l'affaire T-442/12 concernant le règlement d'exécution (UE) n° 626/2012 du Conseil modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 349/2012 du Conseil instituant un droit antidumping définitif sur les importations d'acide tartrique originaire de la République populaire de Chine .....	16
---------------	---	----

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2017/C 296/05	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 .....	20
2017/C 296/06	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 .....	23

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

6 septembre 2017

(2017/C 296/01)

## 1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1931	CAD	dollar canadien	1,4787
JPY	yen japonais	129,92	HKD	dollar de Hong Kong	9,3362
DKK	couronne danoise	7,4393	NZD	dollar néo-zélandais	1,6528
GBP	livre sterling	0,91428	SGD	dollar de Singapour	1,6133
SEK	couronne suédoise	9,5010	KRW	won sud-coréen	1 353,94
CHF	franc suisse	1,1399	ZAR	rand sud-africain	15,3965
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7850
NOK	couronne norvégienne	9,2765	HRK	kuna croate	7,4277
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 902,83
CZK	couronne tchèque	26,112	MYR	ringgit malais	5,0570
HUF	forint hongrois	306,17	PHP	peso philippin	60,908
PLN	zloty polonais	4,2415	RUB	rouble russe	68,4889
RON	leu roumain	4,5986	THB	baht thaïlandais	39,563
TRY	livre turque	4,1045	BRL	real brésilien	3,7145
AUD	dollar australien	1,4961	MXN	peso mexicain	21,2936
			INR	roupie indienne	76,4925

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

**DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION****du 28 août 2017****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole****[Mergelland (AOP)]**

(2017/C 296/02)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil <sup>(1)</sup>, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Les Pays-Bas ont envoyé une demande de protection de la dénomination «Mergelland» conformément à la partie II, titre II, chapitre I, section 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (2) La Commission a examiné la demande conformément aux dispositions de l'article 97, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013 et en a conclu que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101 et 102 dudit règlement sont remplies.
- (3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), dudit règlement et la référence de la publication du cahier des charges faite au cours de la procédure nationale préliminaire d'examen de la demande de protection de la dénomination «Mergelland».

DÉCIDE:

*Article unique*

Le document unique établi conformément à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 et la référence de la publication du cahier des charges de la dénomination «Mergelland» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, un droit d'opposition à la protection de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 28 août 2017.

*Par la Commission*

Phil HOGAN

*Membre de la Commission*

---

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

## ANNEXE

## DOCUMENT UNIQUE

## «MERGELLAND»

## PDO-NL-02114

Date de la demande: 26.1.2016

**1. Dénomination(s) à enregistrer**

Mergelland

**2. Type de l'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

**3. Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vins mousseux de qualité

**4. Description du ou des vins***Vin de la catégorie 1 — Vin: Auxerrois blanc*

Cépage: Auxerrois

Maturation précoce, faible acidité, faible densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense

Goût: pommes jaunes mûres, poires, acidité légère, léger, fruité

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Chardonmay blanc*

Raisin: Chardonmay

Maturation tardive, acidité élevée, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense à jaune doré

Goût: citron, beurre, pain grillé, vanille, corps moyen

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Dornfelder rouge*

Raisin: Dornfelder

Temps de maturation moyen, acidité légère, densité moyenne du moût

Caractères organoleptiques

Couleur: rouge rubis intense à pourpre

Goût: cerises, mûres, baies de sureau noir

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Gewürztraminer blanc*

Raisin: Gewürztraminer

Temps de maturation moyen, acidité légère, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense

Goût: fruits exotiques (par exemple litchis), fleurs, agrumes, épices

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Rivaner/Müller-Thurgau blanc*

Raisin: Rivaner/Müller-Thurgau

Maturation très précoce, faible acidité, faible densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense

Goût: pommes, fruits à noyau, muscat

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Pinot Blanc, blanc*

Raisin: Pinot Blanc

Maturation moyenne à tardive, acidité moyenne, forte densité du moût, rendement moyen

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense

Goût: fruits jaunes, poires, melon, tilleul

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Pinot Gris, blanc*

Raisin: Pinot Gris

Maturation moyenne à tardive, acidité moyenne, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense à jaune doré

Goût: poire, miel, fruits à coque

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Pinot Noir, rouge*

Raisin: Pinot Noir

Maturation moyenne à tardive, acidité moyenne, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: rouge grenade assez léger au rouge rubis

Goût: fruits rouges, framboises, fraises, vanille et autres notes boisées, couleur claire

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Pinot Noir, rosé*

Raisin: Pinot Noir

Maturation moyenne à tardive, acidité moyenne, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: rose saumon

Goût: framboises, fraises, parfois tomates bien mûres, couleur claire

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Pinot Noir, blanc*

Raisin: Pinot Noir

Maturation moyenne à tardive, acidité moyenne, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense à jaune doré

Goût: poires, fruits jaunes, parfois une pointe de fraises et de framboises

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Riesling blanc*

Raisin: Riesling

Maturation tardive, acidité élevée, densité du moût faible à moyenne

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense

Goût: fruits blancs à noyaux (pêches), pommes, poires

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 1 — Vin: Dornfelder rosé*

Raisin: Dornfelder

Temps de maturation moyen, acidité légère, densité moyenne du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: rose intense

Goût: cerises, mûres, framboises

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 5 — Vin mousseux de qualité: Auxerrois blanc*

Cépage: Auxerrois

Maturation précoce, faible acidité, faible densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense

Goût: pommes jaunes mûres, poires, acidité légère, léger, fruité

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 5 — Vin mousseux de qualité: Chardonnay blanc*

Raisin: Chardonnay

Maturation tardive, acidité élevée, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense à jaune doré

Goût: Citron, beurre, pain grillé, vanille, corps moyen

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 5 — Vin mousseux de qualité: Gewürztraminer blanc*

Raisin: Gewürztraminer

Temps de maturation moyen, acidité légère, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense

Goût: fruits exotiques (par exemple litchis), fleurs, agrumes, épices

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 5 — Vin mousseux de qualité: Rivaner/Müller-Thurgau blanc*

Raisin: Rivaner/Müller-Thurgau

Maturation très précoce, faible acidité, faible densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense

Goût: pommes, fruits à noyau, muscat

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 5 — Vin mousseux de qualité: Pinot Blanc, blanc*

Raisin: Pinot Blanc

Maturation moyenne à tardive, acidité moyenne, forte densité du moût, rendement moyen

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense

Goût: fruits jaunes, poires, melon, tilleul

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 5 — Vin mousseux de qualité: Pinot Gris, blanc*

Raisin: Pinot Gris

Maturation moyenne à tardive, acidité moyenne, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense à jaune doré

Goût: poires, miel, fruits à coque

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 5 — Vin mousseux de qualité: Pinot Noir, rosé*

Raisin: Pinot Noir

Maturation moyenne à tardive, acidité moyenne, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: rose saumon

Goût: framboises, fraises, parfois tomates bien mûres, couleur claire

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 5 — Vin mousseux de qualité: Pinot Noir, blanc*

Raisin: Pinot Noir

Maturation moyenne à tardive, acidité moyenne, forte densité du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense à jaune doré

Goût: poires, fruits jaunes, parfois une pointe de fraises et de framboises

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 5 — Vin mousseux de qualité: Riesling blanc*

Raisin: Riesling

Maturation tardive, acidité élevée, densité du moût faible à moyenne

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune citron intense

Goût: fruits blancs à noyaux (pêches), pommes, poires

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

*Vin de la catégorie 5 — Vin mousseux de qualité: Dornfelder rosé*

Raisin: Dornfelder

Temps de maturation moyen, acidité légère, densité moyenne du moût

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: rose intense

Goût: cerises, mûres, framboises

Caractéristiques analytiques: les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

- titre alcoométrique total maximal (en % du volume),
- acidité volatile maximale,
- teneur maximale en anhydride sulfureux total,
- enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

La densité minimale du moût est de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), ce qui correspond à un titre alcoométrique naturel total en volume de 9 %.

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a) *Pratiques œnologiques essentielles*

*Auxerrois blanc*

Pratiques œnologiques spécifiques

Arômes obtenus par fermentation à froid en cuves d'acier

Pour les vins mousseux de qualité:

fermentation secondaire et maturation conformément aux règles relatives au vin mousseux de qualité selon les méthodes traditionnelles

*Chardonnay blanc*

Pratiques œnologiques spécifiques

Arômes secondaires souvent obtenus par la fermentation malolactique et le vieillissement en fûts de chêne

Pour les vins mousseux de qualité:

fermentation secondaire et maturation conformément aux règles relatives au vin mousseux de qualité selon les méthodes traditionnelles

*Dornfelder rouge*

Pratiques œnologiques spécifiques

Parfois vieilli en fûts de chêne

*Gewürztraminer blanc*

Pratiques œnologiques spécifiques

Arômes issus de la fermentation à froid en cuves d'acier

Pour les vins mousseux de qualité:

fermentation secondaire et maturation conformément aux règles relatives au vin mousseux de qualité selon les méthodes traditionnelles

*Rivaner/Müller-Thurgau blanc*

Pratiques œnologiques spécifiques

Arômes obtenus par fermentation à froid en cuves d'acier

Pour les vins mousseux de qualité:

fermentation secondaire et maturation conformément aux règles relatives au vin mousseux de qualité selon les méthodes traditionnelles

*Pinot Blanc, blanc*

Pratiques œnologiques spécifiques

Arômes obtenus par fermentation à froid en cuves d'acier

Pour les vins mousseux de qualité:

fermentation secondaire et maturation conformément aux règles relatives au vin mousseux de qualité selon les méthodes traditionnelles

*Pinot Gris, blanc*

Pratiques œnologiques spécifiques

Arômes obtenus par fermentation à froid en cuves d'acier; parfois vieilli en fûts de chêne

Pour les vins mousseux de qualité:

fermentation secondaire et maturation conformément aux règles relatives au vin mousseux de qualité selon les méthodes traditionnelles

*Pinot Noir, rouge*

Pratiques œnologiques spécifiques

Afin de conserver le caractère fruité, la température de fermentation n'est pas trop élevée; la fermentation se prolonge souvent en fûts de chêne.

*Pinot Noir, rosé*

Pratiques œnologiques spécifiques

Arômes obtenus par fermentation à froid en cuves d'acier

Pour les vins mousseux de qualité:

fermentation secondaire et maturation conformément aux règles relatives au vin mousseux de qualité selon les méthodes traditionnelles

*Pinot Noir, blanc*

Pratiques œnologiques spécifiques

Arômes obtenus par fermentation à froid en cuves d'acier

Pour les vins mousseux de qualité:

fermentation secondaire et maturation conformément aux règles relatives au vin mousseux de qualité selon les méthodes traditionnelles

*Riesling blanc*

Pratiques œnologiques spécifiques

Arômes obtenus par fermentation à froid en cuves d'acier

Pour les vins mousseux de qualité:

fermentation secondaire et maturation conformément aux règles relatives au vin mousseux de qualité selon les méthodes traditionnelles

*Dornfelder rosé*

Pratiques œnologiques spécifiques

Arômes obtenus par fermentation à froid en cuves d'acier

Pour les vins mousseux de qualité:

fermentation secondaire et maturation conformément aux règles relatives au vin mousseux de qualité selon les méthodes traditionnelles

**b) Rendements maximaux***Auxerrois blanc*

80 hectolitres à l'hectare

*Chardonnay blanc*

80 hectolitres à l'hectare

*Dornfelder rouge*

85 hectolitres à l'hectare

*Gewürztraminer blanc*

80 hectolitres à l'hectare

*Rivaner/Müller-Thurgau blanc*

85 hectolitres à l'hectare

*Pinot Blanc, blanc*

80 hectolitres à l'hectare

*Pinot Gris, blanc*

80 hectolitres à l'hectare

*Pinot Noir, rouge*

60 hectolitres à l'hectare

*Pinot Noir, rosé*

75 hectolitres à l'hectare

*Pinot Noir, blanc*

75 hectolitres à l'hectare

*Riesling blanc*

80 hectolitres à l'hectare

*Dornfelder rosé*

85 hectolitres à l'hectare

## 6. Zone délimitée

Le territoire des communes néerlandaises de Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten et Valkenburg aan de Geul.

La superficie totale du territoire, à l'exclusion des sols argileux, est d'environ 250 km<sup>2</sup>.

La superficie plantée conformément aux exigences occupe 70 hectares.

La zone définie inclut uniquement les vignobles situés sur les sols arables de loess.

## 7. Cépages principaux

Riesling B

Pinot Noir N

Pinot Gris G

Pinot Blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

## 8. Description du ou des liens

### *Définitions de la zone géographique*

La composition du sol, la géographie et le climat, uniques aux Pays-Bas, font du Mergelland une région particulièrement adaptée à la viticulture. Dès le début du Moyen-Âge, la vigne y était effectivement cultivée à grande échelle. Les premières traces de viticulture dans le Mergelland remontent à 968 après J.-C. Même au cours du petit âge glaciaire (XV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles), la vigne a continué à y être cultivée grâce aux conditions favorables de la région. Sous la domination française, à l'époque de Napoléon, la viticulture a cessé pour des raisons politiques. Elle a repris à des fins commerciales dans la région en 1970, et le Mergelland est considéré comme le berceau de la viticulture néerlandaise moderne. La particularité de la région, et ce qui la distingue du reste des Pays-Bas, est la prédominance de cépages classiques originaires du Nord de la France (Pinot Noir, Gris et Blanc, Chardonnay et Auxerrois) et d'Allemagne (Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer et Dornfelder).

### *Composition du sol*

Le sol est constitué d'une couche de sol arable de loess sur une sous-couche marneuse (formations de Maastricht et de Gulpen) et d'occurrences localisées de formations tertiaires et pléistocènes, telles que les anciens graviers de Meuse et les formations de Rupel, de Tongres, d'Holset et de Hoogruts.

Les caractéristiques analytiques et organoleptiques du vin sont dominées par le loess et, dans une moindre mesure, par la marne et le gravier. Le loess est un type de sol léger; il contient généralement entre 50 et 60 % de limon, 20 à 30 % de sable et moins de 20 % d'argile. En raison de sa structure aérée, le loess se réchauffe rapidement, mais se refroidit également rapidement, ce qui amplifie les écarts de température diurne, qui sont déjà plus importants dans le Mergelland du fait de sa situation à l'intérieur des terres, et renforce le fruité du vin.

### *Lien causal*

Le loess est formé principalement de craie et la sous-couche de marne de la zone délimitée est composée presque exclusivement de craie. Les sols crayeux préservent l'acidité fraîche des vins, et leur confèrent souvent également un léger scintillement. Les recherches montrent que, sur les neuf types de sols examinés, la combinaison de loess et de craie arrive nettement en tête pour la rubrique «Fruits»: caractère fruité.

Le loess et la sous-couche de marne ont une bonne capacité de rétention d'eau et résistent bien à l'aridité, de sorte que le fruité et l'acidité se perdent rarement.

L'inclinaison du terrain et le gravier assurent un drainage satisfaisant. Combinée à un déficit pluviométrique moyen pouvant atteindre 100 millimètres pendant la période de végétation, cette structure du sol génère une légère pénurie d'eau globale. Diverses études ont montré que ce contexte est optimal pour la qualité du vin.

*Climat et topologie*

Malgré sa localisation septentrionale, le Mergelland jouit de températures suffisamment élevées pour permettre une bonne maturation des raisins, grâce à sa géographie et à son sol. Le climat relativement froid est plutôt favorable. Les raisins du Mergelland peuvent atteindre leur pleine maturité physiologique sans que leur teneur en sucres n'augmente trop rapidement, ce qui entraînerait une récolte trop précoce. Le problème de la teneur excessive en alcool, qui touche de plus en plus les régions viticoles du sud, ne concerne pas le Mergelland. La période de maturation (de la véraison à la récolte) est suffisamment longue pour que les raisins puissent développer leurs arômes, leur minéralité et leur extrait.

Pour que les raisins arrivent à maturité au bon moment, il leur faut suffisamment de soleil et de chaleur pendant la journée, tandis que les nuits fraîches sont très importantes pour le profil gustatif du vin. Si les nuits sont chaudes, le métabolisme s'accélère. En l'absence de soleil, les raisins tirent leur énergie de l'acide malique. Si les nuits sont froides, l'acide malique est brûlé plus lentement, de sorte que le vin aura assez d'acidité une fois arrivé à maturité. L'acidité apporte de la fraîcheur au vin et joue un rôle essentiel dans la formation d'arômes (esters) pendant la fermentation.

En résumé: les vins du Mergelland se caractérisent par une combinaison de fruité, d'élégance fraîche et de minéralité, qui provient de l'interaction, unique aux Pays-Bas, entre les cépages sélectionnés, le sol, la géographie et le climat.

**9. Autres conditions essentielles**

—

**Lien vers le cahier des charges**

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

---

**Résumé des décisions de la Commission européenne relatives aux autorisations de mise sur le marché en vue de l'utilisation et/ou aux autorisations d'utilisation de substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH)**

[publié conformément à l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006 <sup>(1)</sup>]

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

(2017/C 296/03)

**Décisions d'octroi d'autorisation**

Référence de la décision <sup>(1)</sup>	Date de la décision	Dénomination de la substance	Titulaire de l'autorisation	Numéro de l'autorisation	Utilisation autorisée	Date d'expiration de la période de révision	Raisons de la décision
C(2017) 5880	31 août 2017	Trioxyde de chrome  N° CE 215-607-8, n° CAS 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Allemagne	REACH/17/20/0	Pulvérisation ou badigeonnage, en milieu industriel, de mélanges de trioxyde de chrome pour le revêtement d'articles métalliques soumis à un environnement rude, visant à assurer la résistance à la corrosion et à l'oxydation à haute température et à garantir les propriétés anti-dépôt de la surface ou l'onctuosité à haute température, dans les domaines de l'automobile, de l'aviation, des équipements de production d'électricité, des installations pétrolières et gazières et des applications maritimes.	21 septembre 2024	Conformément à l'article 60, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1907/2006, les avantages socio-économiques l'emportent sur les risques qu'entraînent les utilisations de la substance pour la santé humaine et l'environnement et il n'existe pas de substances ou de technologies de remplacement appropriées du point de vue de leur faisabilité technique et économique.
				REACH/17/20/1	Pulvérisation, en milieu industriel, de mélanges de trioxyde de chrome pour le revêtement d'articles métalliques soumis à un environnement rude, visant à produire un revêtement traité à basse température pour garantir la protection contre la corrosion ou à assurer une résistance à la corrosion et à l'oxydation à haute température avec une réduction de la rugosité de la surface ou l'application d'un adhésif à haute température, dans les domaines de l'aviation, des équipements de production d'électricité, des installations pétrolières et gazières et des applications maritimes.	21 septembre 2029	

<sup>(1)</sup> La décision est disponible sur le site web de la Commission européenne à l'adresse suivante: [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about\\_fr](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_fr).

<sup>(1)</sup> JO L 396 du 30.12.2006, p. 1.

## V

(Avis)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Avis relatif à l'arrêt du 1<sup>er</sup> juin dans l'affaire T-442/12 concernant le règlement d'exécution (UE) n° 626/2012 du Conseil modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 349/2012 du Conseil instituant un droit antidumping définitif sur les importations d'acide tartrique originaire de la République populaire de Chine**

(2017/C 296/04)

**Arrêt**

Dans son arrêt du 1<sup>er</sup> juin 2017 dans l'affaire T-442/12, Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd/Conseil <sup>(1)</sup> (ci-après l'«arrêt»), le Tribunal de l'Union européenne (ci-après le «Tribunal») a annulé le règlement d'exécution (UE) n° 626/2012 du Conseil du 26 juin 2012 modifiant le règlement (UE) n° 349/2012 instituant un droit antidumping définitif sur les importations d'acide tartrique originaire de la République populaire de Chine <sup>(2)</sup> (ci-après le «règlement d'exécution»), dans la mesure où il s'applique au producteur-exportateur chinois Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd. (ci-après le «producteur-exportateur concerné»).

Le Tribunal a jugé que les droits de la défense du producteur-exportateur concerné avaient été violés par le rejet de sa demande de divulgation d'informations relatives à la différence de prix entre l'acide tartrique DL et l'acide tartrique L+ dans le contexte du calcul de la valeur normale, sans que la moindre justification valable n'ait été fournie en temps utile. Il a considéré qu'il ne saurait être exclu que, si la demande avait été accueillie, l'issue de l'enquête aurait pu être différente.

**Conséquences**

Conformément à l'article 266 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, les institutions de l'Union doivent prendre les mesures nécessaires que comporte l'exécution de l'arrêt.

Au moment de prendre ces mesures nécessaires pour se conformer à un arrêt annulant un acte et lui donner pleine exécution, la procédure ayant conduit à l'adoption de cet acte peut être reprise au point précis auquel l'illégalité est intervenue <sup>(3)</sup>.

Dès lors, pour se conformer à l'arrêt du Tribunal du 1<sup>er</sup> juin 2017, la Commission a la possibilité de remédier aux aspects de la procédure qui ont entraîné l'annulation, sans pour autant modifier les parties non visées par l'arrêt <sup>(4)</sup>.

L'annulation du règlement d'exécution était due au non-respect des droits de la défense au cours d'une étape de la procédure administrative ayant conduit à l'adoption dudit règlement, à savoir la communication de certaines informations au producteur-exportateur concerné dans le cadre du calcul de la valeur normale.

Il convient de réexaminer, à la lumière des circonstances particulières de l'espèce, la demande du producteur-exportateur concerné concernant la divulgation d'informations relatives à la différence de prix entre l'acide tartrique DL et l'acide tartrique L+ dans le contexte du calcul de la valeur normale.

Les conclusions exposées dans le règlement d'exécution qui n'ont pas été contestées ou qui ont été contestées mais pour lesquelles le requérant a été débouté par le Tribunal ou qui n'ont pas été examinées par le Tribunal, de sorte qu'elles n'ont pas entraîné l'annulation du règlement d'exécution, conservent toute leur validité.

<sup>(1)</sup> Arrêt du Tribunal du 1<sup>er</sup> juin 2017, Changmao Biochemical Engineering/Conseil, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

<sup>(2)</sup> JO L 182 du 13.7.2012, p. 1.

<sup>(3)</sup> Arrêts de la Cour du 3 octobre 2000, Industrie des poudres sphériques/Conseil, C-458/98 P, EU:C:2000:531, points 80 à 85, ainsi que du 28 janvier 2016, CM Eurologistik, C-283/14 et C-284/14, EU:C:2016:57, points 48 à 55.

<sup>(4)</sup> Arrêt de la Cour de justice du 14 juin 2016, Commission/McBride, C-361/14 P, EU:C:2016:434, point 56; voir également, en matière de dumping, l'arrêt de la Cour de justice du 3 octobre 2000, Industrie des poudres sphériques/Conseil, C-458/98 P, EU:C:2000:531, point 84.

### Réouverture d'une procédure

Compte tenu de ce qui précède, la Commission a décidé de rouvrir l'enquête antidumping concernant les importations d'acide tartrique originaire de la République populaire de Chine qui avait conduit à l'adoption du règlement (UE) n° 626/2012, dans la mesure où celui-ci s'applique au producteur-exportateur concerné, et la reprend au point où l'irrégularité est survenue.

La réouverture porte uniquement sur l'exécution de l'arrêt du Tribunal en ce qui concerne Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd. et n'affecte pas les autres enquêtes. Par conséquent, le règlement d'exécution (UE) n° 349/2012 du Conseil du 16 avril 2012 instituant un droit antidumping définitif sur les importations d'acide tartrique originaire de la République populaire de Chine à l'issue d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 <sup>(1)</sup> reste applicable en ce qui concerne le producteur exportateur concerné.

Les parties intéressées sont informés de ce réexamen par le biais de la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

### Observations écrites

Toutes les parties intéressées et en particulier le producteur-exportateur concerné et l'industrie de l'Union sont invités à faire connaître leur point de vue, à présenter des informations et à fournir des éléments de preuve à l'appui concernant des questions ayant trait à la réouverture de l'enquête. Sauf indication contraire, ces informations et éléments de preuve doivent parvenir à la Commission dans les 20 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

### Possibilité d'audition par les services d'enquête de la Commission

Le producteur-exportateur concerné et l'industrie de l'Union peuvent demander à être entendus par les services d'enquête de la Commission. Toute demande d'audition doit être faite par écrit et être dûment motivée. Pour les auditions sur des questions ayant trait à la réouverture de l'enquête, la demande doit être présentée dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*. Par la suite, toute demande d'audition doit être présentée dans les délais spécifiques fixés par la Commission dans sa communication avec ces parties.

### Instructions concernant la présentation des observations écrites ainsi que l'envoi de la correspondance

Les informations transmises à la Commission aux fins des enquêtes en matière de défense commerciale doivent être libres de droits d'auteur. Avant de communiquer à la Commission des informations et/ou des données sur lesquelles des tiers détiennent des droits d'auteur, les parties intéressées doivent demander au titulaire du droit d'auteur une autorisation spécifique par laquelle celui-ci consent explicitement à ce que la Commission a) utilise ces informations et ces données aux fins de la présente procédure de défense commerciale et b) les transmette aux parties concernées par la présente enquête sous une forme qui leur permet d'exercer leur droit de défense.

Toutes les observations écrites et la correspondance des parties intéressées pour lesquelles un traitement confidentiel est demandé porteront la mention «Restreint» <sup>(2)</sup>.

Les parties intéressées qui fournissent des informations sous la mention «Restreint» sont tenues, conformément à l'article 19, 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 <sup>(3)</sup> (ci-après le «règlement de base»), d'en donner des résumés non confidentiels portant la mention «Version destinée à être consultée par les parties intéressées». Ces résumés doivent être suffisamment détaillés pour permettre de comprendre raisonnablement la substance des informations communiquées à titre confidentiel.

Si une partie intéressée fournissant une information confidentielle n'en présente pas de résumé non confidentiel conformément au format et au niveau de qualité demandés, l'information en question peut ne pas être prise en considération.

Les parties intéressées sont invitées à transmettre tous leurs documents, observations et demandes par courrier électronique, y compris les copies scannées de procurations et d'attestations. En utilisant le courrier électronique, les parties intéressées acceptent les règles de soumission par voie électronique énoncées dans le document «CORRESPONDANCE AVEC LA COMMISSION EUROPÉENNE DANS LES PROCÉDURES DE DÉFENSE COMMERCIALE», publié sur le site web de la direction générale du commerce: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc\\_148003.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf)

<sup>(1)</sup> JO L 110 du 24.4.2012, p. 3.

<sup>(2)</sup> Il s'agit d'un document confidentiel au sens 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 (JO L 176 du 30.6.2016, p. 21) et de l'article 6 de l'accord de l'OMC relatif à la mise en œuvre de l'article VI du GATT de 1994 (accord antidumping). Il s'agit également d'un document protégé en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 1049/2001 du Parlement européen et du Conseil (JO L 145 du 31.5.2001, p. 43).

<sup>(3)</sup> JO L 176 du 30.6.2016, p. 21.

Les parties intéressées doivent indiquer leurs nom, adresse, numéro de téléphone ainsi qu'une adresse électronique valide; elles doivent aussi veiller à ce que l'adresse de courrier électronique fournie corresponde à une messagerie professionnelle officielle, opérationnelle et consultée quotidiennement.

Une fois en possession de ces coordonnées, les services de la Commission communiqueront uniquement par courrier électronique avec les parties intéressées, à moins que celles-ci ne demandent expressément à recevoir tous les documents de la Commission par d'autres moyens ou que la nature du document à envoyer n'exige de recourir à un service de courrier recommandé.

Pour obtenir davantage d'informations et en savoir plus sur les règles relatives à la correspondance avec la Commission, y compris sur les principes applicables aux observations et documents transmis par courrier électronique, les parties intéressées sont invitées à consulter les instructions susmentionnées en matière de communication avec les parties intéressées.

Adresse de correspondance de la Commission:

Commission européenne  
Direction générale du commerce  
Direction H  
Bureau: CHAR 04/039  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

Courriel: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

### **Défaut de coopération**

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

S'il est constaté qu'une partie intéressée a fourni des informations fausses ou trompeuses, ces informations peuvent ne pas être prises en considération et il peut être fait usage des données disponibles.

Lorsqu'une partie intéressée ne coopère pas ou ne coopère que partiellement et que les conclusions sont établies sur la base des données disponibles, conformément à l'article 18 du règlement de base, il peut en résulter pour ladite partie une situation moins favorable que si elle avait coopéré.

Le fait de ne pas fournir une réponse sur support informatique n'est pas considéré comme un refus de coopération, à condition que la partie concernée démontre que la présentation de la réponse dans les formes requises pourrait entraîner une charge et des coûts supplémentaires excessifs. La partie intéressée doit immédiatement prendre contact avec la Commission.

### **Conseiller-auditeur**

Le producteur-exportateur concerné et l'industrie de l'Union peuvent demander l'intervention du conseiller-auditeur dans le cadre des procédures commerciales. Celui-ci agit comme un intermédiaire entre les parties intéressées et les services d'enquête de la Commission. Il examine les demandes d'accès au dossier, les litiges concernant la confidentialité des documents, les demandes de prorogation de délais et les demandes d'audition faites par des tiers. Le conseiller-auditeur peut organiser une audition avec une partie individuelle et proposer ses bons offices pour garantir l'exercice plein et entier des droits de la défense des parties intéressées.

Toute demande d'audition par le conseiller-auditeur doit être faite par écrit et dûment motivée. Pour les auditions sur des questions ayant trait au stade initial de l'enquête, la demande doit être présentée dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*. Par la suite, toute demande d'audition devra être présentée dans les délais spécifiques fixés par la Commission dans sa communication avec les parties.

Le conseiller-auditeur donnera aussi la possibilité d'organiser une audition des parties pour permettre à celles-ci de soumettre des opinions divergentes et de présenter des contre-arguments sur des questions concernant, entre autres, l'exécution de l'arrêt.

Pour obtenir de plus amples informations ainsi que les coordonnées de contact du conseiller-auditeur, les parties intéressées peuvent consulter les pages consacrées à celui-ci sur le site web de la direction générale du commerce: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

### **Traitement des données à caractère personnel**

Toute donnée à caractère personnel recueillie dans le cadre de la présente enquête sera traitée conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2000 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données<sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

**Information à l'intention des autorités douanières**

Il convient de procéder au remboursement ou à la remise des droits antidumping acquittés — en vertu du règlement d'exécution (UE) n° 626/2012 sur les importations d'acide tartrique relevant actuellement du code NC ex 2918 12 00 (code TARIC 2918 12 00 90) et originaire de la République populaire de Chine, produit par Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd (code additionnel TARIC A688) — en dépassement des droits anti-dumping institués par le règlement d'exécution (UE) n° 349/2012 sur les mêmes importations. Les demandes de remboursement ou de remise doivent être introduites auprès des autorités douanières nationales conformément à la législation douanière applicable.

**Information des parties**

Le producteur-exportateur concerné et l'industrie de l'Union seront informés des faits et considérations essentiels sur la base desquels il est envisagé d'exécuter l'arrêt et auront la possibilité de présenter leurs observations.

---

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2017/C 296/05)

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

«JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN»

N° UE: PGI-SI-02112 — 4.11.2015

AOP ( ) IGP ( X )

**1. Dénomination(s)**

«Jajca izpod Kamniških planin»

**2. État membre**

Slovénie

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

Classe 1.4 - Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

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

Les «Jajca izpod Kamniških planin» se caractérisent par une coquille lisse d'une épaisseur uniforme sur l'ensemble de la surface et par un joli aspect mat lumineux qui donne une impression de fraîcheur durable. La coquille de l'œuf est résistante. La force minimale moyenne nécessaire pour obtenir la déformation de la coquille d'œuf est de 32 N. Le jaune est uniforme, d'une couleur jaune caractéristique, sa pigmentation sur l'échelle DSM de Roche correspond à une valeur minimale de 11. Les œufs peuvent être commercialisés selon différentes catégories de poids, dans un emballage d'un poids net minimal, ou classés selon leur calibre dans les catégories de poids S, M, L et XL. Les «Jajca izpod Kamniških planin» ont une forte teneur en acides gras polyinsaturés, en particulier en acides gras alpha-linoléniques. La teneur minimale totale en poids d'acides gras oméga-3 est de 2,5 % et le rapport maximal oméga-6/oméga-3 est de 8:1. Ce rapport est excellent d'un point de vue nutritionnel et sanitaire, et respecte les recommandations de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

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

L'alimentation des poules pondeuses est enrichie en carbonate de calcium provenant de la mine de Stahovica pri Kamniku. Les poules pondeuses boivent exclusivement de l'eau acheminée depuis deux stations de pompage du cours supérieur de la Kamniška Bistrica et de la Savinja. Les acides gras  $\Omega$ -3 proviennent des graines de lin ayant fait l'objet d'un traitement approprié.

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

L'élevage et la reproduction des poules et la production d'œufs doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique.

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

—

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

—

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

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

L'aire géographique s'étend autour des Alpes de Kamnik-Savinja et comprend les territoires situés dans les limites des liaisons routières ci-dessous et des frontières nationales des républiques d'Autriche et de Slovénie:

- autoroute reliant Šentrupert à Domžal
- routes locales reliant Domžal à Zaboršt pri Dolu
- routes principales reliant Zaboršt pri Dolu à Brod
- autoroute reliant Brod à Kranj-Est
- route régionale reliant Kranj-Zgornje Jezersko
- frontière avec l'Autriche
- route régionale reliant Pavličevo sedlo à Šentrupert.

Toutes les localités reliées par les routes susmentionnées se trouvent à l'intérieur de l'aire géographique.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

La réputation des «Jajca izpod Kamniških planin» remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, à l'époque où de nombreuses fermières de Kamnik fournissaient cette denrée appréciée aux cuisines et marchés de Ljubljana. À l'époque déjà, la production d'œufs de table bénéficiait de l'excellente situation géographique des montagnes de Kamnik-Savinja, notamment d'une eau de qualité; ce territoire largement inhabité, caractérisé par une nature majoritairement sauvage permettait en effet de disposer d'une eau potable de la plus haute qualité. De même, la mine calcaire de Stahovica située au nord de Kamnik a toujours exercé un effet positif sur la production d'œufs (les roches carbonatées qui en sont extraites, datant de plus de 200 millions d'années, sont d'origine sédimentaire et sont d'une pureté chimique exceptionnelle grâce à la métamorphose thermique). Le développement de la production d'œufs dans l'aire géographique a également été influencé dans le passé par le microclimat subalpin caractéristique et ses températures tempérées.

Bénéficiant de ces conditions naturelles, l'élevage fermier voué à la production d'œufs de table s'est développé dans de nombreuses exploitations. L'essor de la production de lin dans l'aire géographique aux fins de la fabrication de toiles à partir de fibres de lin a permis à l'industrie textile (filature) de Mengeš de se développer dans cette région. Si le lin était cultivé pour la production de fibres, ses graines, en tant que sous-produit, étaient utilisées pour nourrir les animaux, principalement les volailles. Il existe une abondante littérature en matière de culture du lin dans l'aire de production des «Jajca izpod Kamniških planin». De 1493 où l'on retrouve la mention de la production de lin parmi les obligations de servage inscrites au registre foncier établi par l'administration du prince de Jablje à 1953, avec la présentation du développement de l'usine de transformation du lin Induplati de Jarše.

Les graines de lin contenant environ 40 % de matières grasses, dont la moitié d'acides gras oméga-3 (acides alpha-linoléniques), les œufs étaient de très bonne qualité et aussi excellents pour la santé. La production des «Jajca izpod Kamniških planin» maintient donc la tradition qui consiste à inclure des graines de lin dans l'alimentation des poules pondeuses. C'est ce qui différencie les «Jajca izpod Kamniških planin» des produits proposés par de nombreux autres producteurs d'œufs qui, pour enrichir leurs œufs en acides gras oméga-3, utilisent des matières premières moins traditionnelles, comme par exemple l'huile de poisson dénaturée et les algues.

Comparés à d'autres œufs, les «Jajca izpod Kamniških planin» contiennent au moins deux fois plus d'acides gras oméga-3 et, comparés à ceux enrichis en oméga-3, leur teneur en acides alpha-linoléniques est supérieure.

Les fermières de Kamnik et de l'arrière-pays ont continué à ravitailler la ville de Ljubljana en œufs de table jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, lorsque l'occupant a instauré une frontière et entouré la capitale d'une double rangée de fil barbelé, entravant de fait ce commerce florissant. La chanson populaire «Katarina Barbara», écrite en 1895 par Karel Štrekelj, slaviste et collectionneur de chansons populaires, en parle d'ailleurs et fait mention d'une poule volée qui était destinée à approvisionner Ljubljana. Après la Seconde Guerre mondiale, cela a pris du temps avant que ne se renouvelle la tradition de l'élevage de volailles au pied des Alpes de Kamnik et depuis, elle n'a cessé de se développer et se consolider. Pendant de nombreuses années, la réputation des «Jajca izpod Kamniških planin» a semblé une évidence. Ce n'est qu'à la fin du siècle dernier que les producteurs ont commencé à activement promouvoir le produit. Aujourd'hui, la réputation des «Jajca izpod Kamniških planin» est attestée par divers articles dans la presse, les revues culinaires et sur internet, par des émissions télévisées, de la documentation commerciale et divers dépliants. Ainsi, dans son livre intitulé «Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava» (2005), Boštjan Šaver se réfère aux «Jajca izpod Kamniških planin» comme exemple d'une dénomination démontrant le lien qui existe entre les habitants et les Alpes, et les montagnes en général, en Slovénie. Les «Jajca izpod Kamniških planin» sont présentés dans la brochure «Okusiti Slovenijo» publiée par l'Office du tourisme slovène et destinée à faire découvrir le riche patrimoine gastronomique slovène. On les retrouve également dans de nombreuses autres publications (revues, almanachs) et notamment sur la cuisine de Gorenjska (Gorenjska hrana, 2011) et de Slovénie (Slovenska kulinarika), dans des articles de l'association des consommateurs de Slovénie, qui présente, entre-autres, les «Jajca izpod Kamniških planin» dans sa brochure «Slovenska tradicionalna živila», dans un article intitulé «To so dobra jajca» (Ces œufs sont excellents), etc.

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

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

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/JAJCA\\_IZPOD\\_KAMNISKIH\\_PLANIN-splet.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf)

---

**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 296/06)

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 <sup>(1)</sup>.

SPÉCIFICATIONS PRINCIPALES DE LA FICHE TECHNIQUE

Eau-de-vie de vin portant l'indication géographique

«КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ»/«ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ»/«KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA»/«GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT»

N° UE: PGI-BG-01865 — 7.1.2014

**1. Indication géographique à enregistrer**

«Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat»

**2. Catégorie de la boisson spiritueuse**

Eau-de-vie de vin

**3. Description de la boisson spiritueuse**

La «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» est une eau-de-vie de vin dont le titre alcoométrique volumique minimal est de 40 %, qui:

- est obtenue par distillation simple ou double jusqu'à 65 % vol. de vin de raisin, la quantité de vin obtenue à partir de 100 kilogrammes de raisin ne pouvant dépasser 75 litres,
- répond, par sa composition et ses caractéristiques organoleptiques, aux exigences applicables à la fabrication d'une eau-de-vie de vin.

**3.1. Caractéristiques physiques**

Liquide limpide, brillant, sans lie ni particules en suspension. Il est de coloration jaune pâle, acquise en raison du vieillissement en fûts de chêne ou de l'adjonction de caramel, et a un arôme caractéristique des matières premières utilisées, développé à la suite du vieillissement.

**3.2. Caractéristiques chimiques**

L'eau-de-vie de vin a un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %; lors de la production du vin, qui est ensuite distillé jusqu'à 65 % vol., il est impératif que 100 kilogrammes de raisin ne donnent pas plus de 75 litres de vin.

Titre alcoométrique: 40 % vol.; méthanol: 11 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.; teneur en substances volatiles: de 140 à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

Les substances volatiles sont une autre caractéristique fondamentale de la boisson qui influe sur ses caractéristiques organoleptiques. Elles sont constituées par l'ensemble des alcools supérieurs, des acides totaux, des esters et des aldéhydes, la quantité d'esters (de 14 à 30 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.) et d'aldéhydes (de 7 à 9 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.) étant déterminante pour l'arôme, et les qualités gustatives dépendant de la teneur en alcools supérieurs (pour cette boisson, de 120 à 150 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.).

**3.3. Caractéristiques organoleptiques**

La «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» présente une saveur intense, forte et pleine de raisin mûr, avec des nuances de pomme verte et de figue, un arrière-goût équilibré de vanille et un arôme boisé non envahissant.

<sup>(1)</sup> JO L 39 du 13.2.2008, p. 16.

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

La «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» est obtenue par distillation de vin composé pour 20 % de cépage *cherven misket* («muscat rouge») et pour les 80 % restants d'un assemblage libre de cépages rouges et blancs parmi les suivants:

- blancs: chardonnay, muscat ottonel, muscat à petits grains, viognier, ugni blanc, traminer, rkatsiteli, cherven misket, riesling du Rhin, sauvignon blanc, victoria, chasselas,
- rouges: carbernet sauvignon, syrah, merlot, mavrud, primitivo, pamid, alicante Bouschet, gamay de Bouze, pinot noir, cabernet franc, muscat de Hambourg, rubin.

Le cherven misket est un cépage aromatique et c'est à lui que l'on doit les riches nuances de pomme verte et de figue présentes dans cette eau-de-vie de vin.

La fermentation à froid du fruit, qui se fait sous une température contrôlée ne dépassant pas 22 °C, contribue à conserver au maximum l'arôme du fruit. Grâce à une méthode de fabrication fondée sur une distillation ininterrompue, jusqu'à 65 % vol., du vin obtenu à partir de raisin dans un appareil de distillation à pression constante, la «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» enrichit et concentre son potentiel d'arôme et de goût.

Afin que les distillats acquièrent de l'équilibre et de l'harmonie, ils sont mis à vieillir en fûts de chêne, où ils développent leur plein potentiel. Ainsi s'obtiennent la coloration dorée caractéristique, le goût intense, fort et entier de raisin mûr et l'arôme boisé non envahissant.

La réduction de l'eau-de-vie est réalisée par mélange de distillats d'âges et de caractéristiques organoleptiques différents et par adjonction d'eau adoucie en quantité nécessaire pour que le titre alcoométrique soit de 40 % vol. La boisson est collée et stabilisée conformément aux pratiques œnologiques autorisées. Si nécessaire, la couleur est corrigée à l'aide de caramel.

#### 4. Zone géographique concernée

La zone comprend le territoire des terroirs suivants:

- commune de Karnobat — six terroirs (microrégions): villages de Venets, Devetak, Iskra, Ognen, Asparuhovo, Raklitsa,
- commune de Sungurlare — un terroir (microrégion): village de Terziysko,
- commune d'Aytos — quatre terroirs (microrégions): villages de Karageorgievo, Pirne, Topolitsa, Chernograd,
- commune de Tsarevo — un terroir (microrégion): village de Lozenets,
- commune de Straldzha — un terroir (microrégion): ville de Straldzha.

La mise en bouteille peut se faire ailleurs que dans cette zone géographique.

#### 5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse:

La «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» est produite à l'aide d'une méthode bulgare classique. Une fois arrivé à maturité technologique, le raisin est cueilli à la main, cépage par cépage; il est égrappé et, si nécessaire, la bouillie de raisin obtenue est refroidie. Les conditions de fermentation et les levures utilisées sont l'une des principales sources d'aromatiques.

La fermentation à froid du fruit garantit une conservation maximale de l'arôme. Après fermentation, le vin ainsi obtenu est clarifié si nécessaire et mis en distillation. La distillation du vin de raisin (75 litres au maximum pour 100 kg de raisin) jusqu'à 65 % vol. d'alcool exactement, sous contrôle continu, garantit la haute qualité constante de la «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» et influe fortement sur la composition aromatique du distillat obtenu. Au cours de la distillation se créent de nouvelles liaisons résultant du traitement thermique: esters, aldéhydes, acétals, etc. Afin d'obtenir un profil aromatique aussi précis que possible, une méthode différente est appliquée pour produire les distillats destinés à l'eau-de-vie. Il est tiré profit des propriétés des métaux précieux, grâce à l'utilisation de filtres spéciaux en argent. Ces filtres sont montés dans les cuves où bout le liquide.

Les distillats obtenus sont égalisés par lot en fonction d'une évaluation physicochimique et organoleptique, puis vieillissent au minimum six mois en fûts de chêne d'un volume maximal de 500 litres.

La réduction de l'eau-de-vie est réalisée par mélange de distillats d'âges et de caractéristiques organoleptiques différents et par adjonction d'eau adoucie en quantité nécessaire pour que le titre alcoométrique soit de 40 % vol. La boisson est collée et stabilisée conformément aux pratiques œnologiques autorisées. Elle présente une coloration jaune pâle, acquise par vieillissement en fûts de chêne ou par adjonction de caramel pour obtenir la couleur souhaitée.

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

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

Le climat du territoire de la commune de Karnobat est un climat continental de transition, fortement influencé par la mer étant donné la situation dans la zone côtière à 20 à 30 km du littoral. Dans cette région, la durée de la période de végétation de la vigne est de 205 jours. La somme moyenne des températures permettant l'activité biologique est de 3 911 °C avec un intervalle de confiance compris entre 3 713 °C et 4 109 C. Ces sommes des températures caractérisent les conditions nécessaires à la maturité, respectivement, des cépages hâtifs, semi-hâtifs et tardifs.

La superficie viticole en production est de 2 766,56 (deux mille sept cent soixante-six virgule cinquante-six) hectares. Les vignobles dont proviennent les matières premières utilisées pour la production de l'eau-de-vie de vin «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» se situent dans l'aire vitivinicole sous-balkanique «Rozova dolina» (vallée des Roses) (commune de Karnobat et commune de Sungurlare), dans la partie ouest de l'aire vitivinicole «Chernomorski» (Mer Noire) orientale (commune d'Aytos et commune de Tsarevo) et dans l'aire vitivinicole «Trakiyska nizina» (plaine de Thrace) méridionale (commune de Straldzha). La zone géographique englobe la sous-région Tundzha-Straldzha, les versants sud de la partie Karnobat-Aytos de la Stara planina orientale et une partie de la plaine de Bourgas.

Les hautes collines et les vallées basses et planes caractéristiques également du territoire de la commune de Karnobat favorisent la culture de raisins de cuve, dont la variété cherven misket. Il s'agit d'une variété ancienne de raisin d'origine bulgare. Sa croissance est moyenne, sa production, bonne et son rendement, moyen. Sur le plan de la résistance au gel, ce cépage occupe la première place parmi les cépages locaux et supplante une série de cépages étrangers. Le cherven misket est un cépage aromatique et confère de riches nuances de pomme verte et de figue à la «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat».

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

Les conditions naturelles et climatiques favorables nécessaires à un raisin de qualité et bien mûr, associées à la vendange nocturne pour conserver l'arôme, ainsi qu'à la technologie de fermentation à basse température et de distillation dans une installation à pression constante contribuent à la concentration de l'arôme délicat de raisin; le vieillissement des distillats en fûts de chêne favorise quant à lui le plein développement du potentiel aromatique et gustatif de l'eau-de-vie. Ainsi s'obtiennent la coloration dorée caractéristique, le goût intense, fort et plein de raisin mûr et l'arôme boisé non envahissant.

La «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» présente une saveur intense, forte et pleine de raisin mûr avec des nuances de pomme verte et de figue, un arrière-goût équilibré de vanille et un arôme boisé non envahissant, ce qui lui permet d'être reconnue, appréciée et recherchée par les consommateurs. Cette boisson occupe une position stable sur le marché et allie tradition et innovation.

Les pièces constitutives du dossier relatif à cette boisson sont conservées auprès de la direction Enregistrement, licences et contrôle («Registiranje, litsenzirane i kontrol») du ministère de l'économie (Ministerstvo na ikonomikata) de la République de Bulgarie.

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

La procédure nationale d'autorisation des boissons spiritueuses portant une indication géographique est définie 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 15.6.2012, en vigueur depuis le 16.9.2012.

La «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» a obtenu une indication géographique par ordonnance n° T-RD-27-21 du 27.11.2013 du ministère de l'économie et de l'énergie. Ladite ordonnance a été publiée sur le site officiel du ministère de l'économie à l'adresse suivante: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

## 8. Demandeur

— État membre

République de Bulgarie

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

ul. «Slavyanska» n° 8/Sofia, code postal 1052/République de Bulgarie

— Dénomination de la personne morale ou nom de la personne physique

Министерство на икономиката/Ministère de l'économie

9. **Élément complémentaire à l'indication géographique**

néant

10. **Règles spécifiques concernant l'étiquetage**

Il n'y a pas de règles impératives spécifiques concernant l'étiquetage du produit «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» (autres que les règles horizontales).

---







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



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR