



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2019/C 57/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9231 — Viohalco Group/ACEK Group/Emem JVs) ⁽¹⁾	1
2019/C 57/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9170 — EPIC SNCF Mobilités/Ceetrus/JV) ⁽¹⁾	1
2019/C 57/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9268 — Macquarie/JERA Power International/Ørsted InvestCo/Swancor/Formosa 1 Wind Power) ⁽¹⁾	2
2019/C 57/04	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9241 — Cattolica/IMA France/IMA Italia Group) ⁽¹⁾	2
2019/C 57/05	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9249 — Triton/Sunweb) ⁽¹⁾	3
2019/C 57/06	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9257 — NEC/KMD) ⁽¹⁾	3

IV *Informations*

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

Commission européenne

2019/C 57/07	Taux de change de l'euro	4
--------------	--------------------------------	---

2019/C 57/08	Décision d'exécution de la Commission du 6 février 2019 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 [La Jaraba (AOP)]	5
2019/C 57/09	Décision d'exécution de la Commission du 6 février 2019 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 [Vallegarcía (AOP)]	10
2019/C 57/10	Décision d'exécution de la Commission du 6 février 2019 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 [Los Cerrillos (AOP)]	16
2019/C 57/11	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	22
2019/C 57/12	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	23

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Banque européenne d'investissement

2019/C 57/13	Appel à propositions — L'Institut de la Banque européenne d'investissement propose une nouvelle bourse EIBURS au titre de son programme de la connaissance	24
--------------	--	----

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

Commission européenne

2019/C 57/14	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9211 — Transdigm Group/Esterline Technologies) ⁽¹⁾	27
2019/C 57/15	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9247 — MC/Franz Haniel/ELG) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	28
2019/C 57/16	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9145 — Kongsberg Gruppen/Rolls-Royce Commercial Marine) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	29

⁽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.9231 — Viohalco Group/ACEK Group/Etem JVs)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 57/01)

Le 23 janvier 2019, 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 32019M9231.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9170 — EPIC SNCF Mobilités/Ceetrus/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 57/02)

Le 28 janvier 2019, 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 français 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 32019M9170.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9268 — Macquarie/JERA Power International/Ørsted InvestCo/Swancor/Formosa 1 Wind Power)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 57/03)

Le 1^{er} février 2019, 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 32019M9268.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9241 — Cattolica/IMA France/IMA Italia Group)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 57/04)

Le 5 février 2019, 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 32019M9241.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9249 — Triton/Sunweb)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 57/05)

Le 6 février 2019, 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 32019M9249.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9257 — NEC/KMD)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 57/06)

Le 6 février 2019, 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 32019M9257.

⁽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⁾

12 février 2019

(2019/C 57/07)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1296	CAD	dollar canadien	1,4969
JPY	yen japonais	124,70	HKD	dollar de Hong Kong	8,8656
DKK	couronne danoise	7,4623	NZD	dollar néo-zélandais	1,6767
GBP	livre sterling	0,87705	SGD	dollar de Singapour	1,5334
SEK	couronne suédoise	10,4725	KRW	won sud-coréen	1 269,23
CHF	franc suisse	1,1381	ZAR	rand sud-africain	15,5521
ISK	couronne islandaise	136,60	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,6477
NOK	couronne norvégienne	9,7950	HRK	kuna croate	7,4080
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 891,78
CZK	couronne tchèque	25,871	MYR	ringgit malais	4,6058
HUF	forint hongrois	317,79	PHP	peso philippin	58,858
PLN	zloty polonais	4,3259	RUB	rouble russe	74,0368
RON	leu roumain	4,7414	THB	baht thaïlandais	35,356
TRY	livre turque	5,9365	BRL	real brésilien	4,2013
AUD	dollar australien	1,5926	MXN	peso mexicain	21,7394
			INR	roupie indienne	79,8010

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

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 6 février 2019****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****[La Jaraba (AOP)]**

(2019/C 57/08)

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 ⁽¹⁾, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'Espagne a envoyé une demande de protection de la dénomination «La Jaraba» 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 «La Jaraba»,

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 «La Jaraba» (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 6 février 2019.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«LA JARABA»

PDO-ES-01895

Date de la demande: 4.11.2014

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

La Jaraba

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

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins***Vin rouge*

Le vin présente une couleur cerise foncé et une intensité moyenne à forte, avec des notes de fruits rouges et noirs, ce qui apporte une sensation généreuse et charnue en bouche. Il contient des concentrations en strontium supérieures aux autres vins en raison des niveaux élevés de cet élément présent dans le sol, ce qui contribue à produire des vins intenses, aromatiques et amples avec des notes minérales et balsamiques puissantes.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit être dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12,5
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,7
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	130

5. **Pratiques vitivinicoles**a. **Pratiques œnologiques essentielles***Pratique œnologique spécifique*

La fermentation alcoolique se fait à une température comprise entre 15 et 30 °C dans des citernes inoxydables ou des barriques en chêne français. La mise en fût et la macération durent au moins dix jours. Le processus de fermentation est déclenché par la flore microbienne des raisins mêmes. Le rendement maximal du pressurage des raisins est de 70 litres pour 100 kg de raisins. Le vin est d'abord vieilli dans des fûts en chêne d'une capacité de 225 litres avant d'être vieilli en bouteilles pour les périodes suivantes:

- Assemblage de vins rouges constitué de proportions différentes des cépages Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot et Graciano: vieillissement dans des fûts en chêne d'une capacité de 225 litres pendant au moins neuf mois et vieillissement en bouteilles pendant au moins neuf mois.
- Assemblage de vins rouges constitué de proportions différentes des cépages Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Merlot: vieillissement dans des fûts en chêne d'une capacité de 225 litres pendant au moins six mois et vieillissement en bouteilles pendant au moins six mois.
- Vin rouge Merlot monovariétal: vieillissement dans des fûts en chêne d'une capacité de 225 litres pendant au moins six mois et vieillissement en bouteilles pendant au moins six mois.

Pratique culturale

Les vendanges sont effectuées lorsque les raisins ont atteint la maturité phénolique; les grappes présentant la meilleure structure et la concentration la plus élevée en composés phénoliques sont sélectionnées. La seule matière organique utilisée dans les vignobles est le fumier d'ovins provenant de l'exploitation d'élevage du domaine même.

b. Rendements maximaux*Tempranillo*

73,5 hectolitres par hectare

10 500 kilogrammes de raisins par hectare

Cabernet Sauvignon

77 hectolitres par hectare

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

Merlot et Graciano

70 hectolitres par hectare

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone délimitée

La zone délimitée se situe dans la commune d'El Provencio (Cuenca). D'après le casier viticole, le tracé de la parcelle est le suivant: zone 9, parcelles 14b, 14d, 14f, 14 h, 26d, 26e, 26 h, 26i, 26 j, 26k, 26 m, 26n, 26v.

Les raisins récoltés dans les vignobles de la zone délimitée sont vinifiés et les vins sont mis en bouteilles au sein de l'exploitation vinicole située dans la zone de production.

7. Cépages principaux

Tempranillo - Cencibel

Merlot

8. Description du ou des liens*Environnement (facteurs naturels et humains)*

La Jaraba est un lieu dans lequel se situe la zone délimitée, comme on peut le voir sur une carte du cadastre rural actuel de l'Espagne. Il est généralement admis que «Jaraba» est un terme d'origine arabe qui signifie «eau» ou «boisson abondante».

L'ancien cours d'eau connu sous le nom de Cañada de Valdelobos, qui coule actuellement de manière intermittente, traverse le site pour rejoindre la rivière Záncara, qui forme la frontière entre les provinces de Cuenca et d'Albacete. La Jaraba ne compte presque aucune colline et peut être considérée comme complètement plate. Son altitude culmine à 700 m au-dessus du niveau de la mer.

L'emplacement des vignobles, en grande partie protégé par 92 hectares de chêne vert et de forêt de pins, offre un microclimat particulièrement favorable au développement des vignes. Cette situation les protège en grande partie du stress hydrique dont le vent de l'est, chaud et sec, est généralement responsable, ce qui permet de prolonger le processus de maturation des raisins. Par conséquent, le fruit est plus riche en agents colorants, en arômes et en tanins de qualité que les raisins produits sur des vignes situées en dehors de la zone délimitée.

Les terres remontent au Quaternaire et forment une unité morpho-stratigraphique du système fluvial du Guadiana. La composition des terres est variée et comprend des quartzites, des quartz et du calcaire mésozoïque et miocène. Cette composition permet aux terres de retenir l'humidité plus longtemps et les distingue des régions environnantes, qui présentent une teneur en calcaire bien supérieure.

Les sols appartiennent à l'ordre des alfisols, avec des sols rouges méditerranéens sur du calcaire. Ils présentent un profil développé, un pH compris entre 7 et 8,5, une faible capacité d'échange, un bon drainage interne, une bonne pénétrabilité jusqu'aux couches horizontales de calcaire, situées à environ 60 à 90 centimètres, et des textures allant du sable à texture franche à l'argile. Les éléments alluviaux sont très nombreux, ce qui rend les sols riches en nutriments. En outre, la morphologie du sol fertile, riche en sédiments alluviaux grossiers, combinée à la pratique consistant à appliquer de l'engrais chaque année, donne un profil frais et léger. Un tel sol convient très bien à la viticulture et constitue, par conséquent, un facteur de la qualité élevée du fruit.

Le climat peut être décrit comme étant tempéré méditerranéen, avec des caractéristiques continentales. En ce qui concerne les chiffres relatifs au climat, les valeurs moyennes annuelles les plus importantes sont: des températures comprises entre 14 et 16 °C et des précipitations s'élevant à 450 mm.

Une concentration en strontium supérieure à la moyenne a été détectée dans le sol: plus de 100 mg/kg pour chaque parcelle. Les chiffres oscillent en particulier entre 111,67 et 158,41 mg/kg. Ces concentrations sont largement supérieures à celles des sols qui entourent la zone concernée, notamment le site connu sous le nom de «Los Canforrales», où le taux s'élève à 76,59 mg/kg, et le site «Manteleros», où il s'élève à 20,19 mg/kg. Dans le dernier cas, le chiffre est près de huit fois inférieur à celui de La Jaraba.

Cette différence a des conséquences directes sur les vins, dont les concentrations en strontium se sont avérées supérieures à 2,2 mg/l, et jusqu'à 3,3 mg/g pour certains vins. Ces chiffres sont notamment plus élevés par rapport aux vins des zones voisines, qui présentent des concentrations comprises entre 0,95 et 1,6 mg/l. Par conséquent, la concentration en strontium des vins peut être considérée comme un indicateur fiable concernant la production de vins de La Jaraba.

En ce qui concerne les méthodes de production, la seule matière organique utilisée est le fumier d'ovins de l'exploitation d'élevage du domaine même.

S'agissant des méthodes de transformation, la fermentation alcoolique est déclenchée par la flore microbienne des raisins mêmes et 70 litres de vin au maximum sont obtenus pour 100 kilogrammes de raisins lors de la phase de pressurage.

Description du vin

Les vins de La Jaraba sont conditionnés par le climat et le sol de la région. Ces éléments confèrent aux vins l'intensité de leur teneur phénolique, l'intensité, la stabilité et l'élégance. Les vins présentent une structure, une teneur en minéraux et un corps impressionnants. Le vieillissement en fûts et en bouteilles de tous ces vins a des effets sur les caractéristiques organoleptiques. Il donne lieu à des vins présentant une couleur cerise foncé et une intensité moyenne à forte, avec des notes de fruits rouges et noirs, ce qui apporte une sensation généreuse et charnue en bouche. Ils contiennent des concentrations en strontium supérieures aux autres vins produits en dehors de la zone délimitée en raison des niveaux élevés de cet élément dans le sol de La Jaraba, ce qui contribue à produire des vins amples avec des notes minérales et balsamiques puissantes.

Lien

La zone délimitée se situe dans une vallée fluviale remplie de sédiments qui présente des quantités variables de quartzite, de quartz et de calcaire et une concentration en strontium dans le sol supérieure à la moyenne. Toutes ces caractéristiques contribuent à produire des vins intenses, aromatiques et amples avec des notes minérales et des arômes balsamiques puissants. La concentration en strontium confère à ces vins leurs qualités distinctives.

Bien que la région soit située dans l'AOP La Mancha, les facteurs suivants la différencient de La Mancha.

Facteurs naturels

La délimitation de la zone est fondée sur une concentration en strontium dans le sol sensiblement supérieure aux sols des zones environnantes, ce qui confère aux vins produits dans cette zone un caractère plus minéral.

Dans une enquête sur l'environnement fournie par le demandeur, on peut observer qu'en dehors de la zone, les concentrations en strontium oscillent entre 20 et 80 mg/kg, tandis qu'au sein de la zone délimitée, elles sont comprises entre 110 et 160 mg/kg. Par conséquent, les vins produits dans cette zone possèdent une teneur en strontium qui varie entre 2,5 et 3,3 mg/kg, tandis que les vins des vignobles environnants n'atteignant qu'une teneur en strontium d'environ 1 mg/l.

Outre la concentration en strontium, la grande étendue de chênes verts et de pins, qui protège la zone des vents de l'est chauds et secs, est également un facteur déterminant du caractère unique de cette zone. Cette zone est donc plus humide que les zones voisines, ce qui prolonge donc le processus de maturation des raisins. Par conséquent, ces caractéristiques confèrent au fruit, et donc au vin, davantage de couleur, de tanins et d'arômes.

Facteurs humains

Les différences les plus évidentes entre les méthodes de production des vins de «La Jaraba» et de celles de la région environnante de l'AOP La Mancha (en l'occurrence, nous ne tiendrons compte que des vins rouges vieillissants «La Mancha», car il s'agit du seul type de vin produit par «La Jaraba») sont les suivantes:

AOP La Mancha	La Jaraba	Différences
> 11,5 % vol.	> 12,5 % vol.	Teneur plus élevée en alcool
< 10 meq/l	< 16,7 meq/l	Acidité volatile plus élevée
< 13 000 kg/ha	< 11 000 kg/ha	Production plus faible par hectare
≤ 1,6 mg/l.	≤ 2,2 mg/l.	Teneur plus élevée en strontium

Après la délimitation de la zone sur la base de la concentration en strontium dans le sol, il s'avère qu'à présent, seule une exploitation vinicole produit du vin dans cette région et qu'elle appartient au demandeur.

Il convient de souligner que le demandeur est propriétaire d'une surface plus grande que celle incluse dans la zone délimitée. Par conséquent, la délimitation n'a pas été effectuée sur la base de sa propriété, mais bien des conditions environnementales décrites ci-dessus.

En outre, d'autres producteurs peuvent utiliser la dénomination enregistrée s'ils s'installent dans la zone géographique délimitée à l'avenir, à condition de remplir les conditions énoncées dans le cahier des charges. En réalité, cette zone couvre environ 75 hectares; il est donc tout à fait possible que d'autres exploitations viticoles s'y installent.

9. **Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins seront mis en bouteilles dans l'aire de production étant donné que, dans tous les cas, le processus s'achève par une deuxième étape lors de laquelle le vin est vieilli en bouteilles pendant au moins six ou neuf mois. Au cours de cette période, un processus de réduction est effectué pour améliorer la qualité des vins, en renforçant leur arôme. Les vins sont prêts à la consommation lorsqu'ils atteignent les caractéristiques organoleptiques énoncées dans le cahier des charges propre à chaque type de vin.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20161028_Pliego_Condiciones_PAGO_LA_JARABA_SCC.pdf

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 6 février 2019****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****[Vallegarcía (AOP)]**

(2019/C 57/09)

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 ⁽¹⁾, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'Espagne a envoyé une demande de protection de la dénomination «Vallegarcía» 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 «Vallegarcía»,

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 «Vallegarcía» (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 6 février 2019.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«VALLEGARCÍA»

PDO-ES-02085

Date de la demande: 13.4.2015

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Vallegarcía

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

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins****Vin blanc**

Vin blanc d'une couleur jaune intense, dégageant des arômes de fruits à noyau, de fruits tropicaux et de fleurs blanches d'une intensité moyenne à élevée. Des arômes d'herbes aromatiques (lavande, romarin) apparaissent en arrière-bouche, suivis par une finale grillée. Attaque souple, vin onctueux, sans aspérité, frais et rond. Milieu de bouche agréable avec des arômes de fruits à noyau, et une finale grillée et légèrement amère.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12,5
Acidité totale minimale:	4,1 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	12,5
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	160

Vin rouge

Vin rouge d'un rouge intense, avec une frange grenat ou rubis-grenat et une belle robe. Arômes de fruits rouges, de maquis méditerranéen et minéraux, d'intensité moyenne à élevée, ou avec des touches balsamiques de lavande et des arômes de bois grillé. Vin rond, avec une attaque facile, équilibré, légèrement tannique.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit être dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12

Acidité totale minimale:	4,2 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique culturale

Les vendanges s'effectuent intégralement à la main et les raisins sont placés dans des caisses. Les raisins sont triés une première fois dans le vignoble lorsque les grappes sont coupées et une seconde fois sur la table de tri au quai de réception des vendanges de l'exploitation vinicole.

Restriction applicable à l'élaboration

Les raisins sont réceptionnés au-dessus de l'orifice supérieur de la cuve, de sorte qu'aucune pression n'est exercée dans les conduits et que le traitement auquel sont soumis les raisins est moins agressif.

Pendant la mise en cuve, la pulpe passe par un échangeur de chaleur à tubes, dans lequel la température est abaissée. Les cuves restent donc froides pendant une période qui peut varier selon l'appréciation de l'équipe d'œnologues, le cas échéant. La macération pré-fermentaire permet d'extraire dans une solution aqueuse tous les arômes présents dans les raisins et rend la couleur plus stable.

À la suite du processus de macération à froid, les raisins blancs sont pressés et le moût qui en résulte est clarifié jusqu'à l'obtention d'une turbidité appropriée de 400 à 800 NTU. Lorsque la fermentation a commencé, une proportion variable du moût est transférée dans des fûts en chêne français neufs, où il fermente et est élevé sur lies pendant quatre à six mois. Tant les levures naturelles que les levures sélectionnées sont utilisées dans la fermentation alcoolique des vins blancs et rouges. Les vins blancs fermentent à basse température: minimum 15 °C et maximum 26 °C. Il faut également tenir compte de la proportion du moût qui fermente en fût. Les vins rouges sont mis à fermenter à une température minimale de 15 °C et à une température maximale de 30 °C. Les temps de cuvage et de macération varient selon les évaluations techniques réalisées par l'équipe d'œnologues et sont compris entre 7 et 28 jours.

Le décuvage des vins rouges s'effectue à la main. Le marc entre dans une presse pneumatique sous l'effet de la gravité, sans qu'il soit recouru à des pompes, et est transféré vers des fûts usagés jusqu'à la dégustation. Lorsque tous les types de vins ont été obtenus, aussi bien les vins de goutte que les vins de presse, et que la fermentation malolactique est terminée, tous les vins sont goûtés par le comité d'œnologues et les différents mélanges sont préparés. Ils sont ensuite vieillies en fûts en chêne français.

Les vins sont vieillies en bouteille pour des durées variables avant leur commercialisation.

b. Rendements maximaux

Viognier

11 500 kilogrammes de raisins par hectare

75 hectolitres par hectare

Syrah

9 250 kilogrammes de raisins par hectare

60 hectolitres par hectare

Merlot

8 500 kilogrammes de raisins par hectare

55 hectolitres par hectare

Cabernet Sauvignon

8 500 kilogrammes de raisins par hectare

55 hectolitres par hectare

Cabernet Franc

11 500 kilogrammes de raisins par hectare

75 hectolitres par hectare

Petit Verdot

14 600 kilogrammes de raisins par hectare

95 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone géographique est la parcelle cadastrale n° 448 dans la zone 9 de la municipalité de Retuerta del Bullaque, qui est située dans la province de Ciudad Real. Elle couvre 1 521 hectares.

7. Cépages principaux

Cabernet Sauvignon

Syrah

Viognier

8. Description du ou des liens

Environnement (facteurs naturels et humains)

- a) Vallegarcía est le nom d'une vallée dotée d'un substrat géologique spécifique, connu sous le nom de Raña del Fresno, et qui est caractérisée par une formation géologique spécifique. Par conséquent, les raisins cultivés dans cette zone présentent un certain nombre de caractéristiques uniques (forte intensité, qualité aromatique et longueur en bouche). En outre, l'acidité élevée et le faible pH des sols de Vallegarcía sont inhabituels pour les régions présentant ce type de climat. Vallegarcía est un vignoble planté sur des sols dont la classification pédologique est unique par rapport celle des autres vignobles de Castille-La Manche. Dans le cadre d'un projet de recherche mené par l'Université de Castille-La Manche (UCLM) intitulé «Sols viticoles de Castille-La Manche: influence sur la composition du raisin», les profils étudiés à Vallegarcía étaient classés comme «Typic Palexerult» selon le système de classification des sols (Soil Taxonomy) (Soil Survey Staff, 2006) et l'ordre des Ultisols est caractéristique des sols de Raña (Vidal et al., 2004). Parmi les sols viticoles étudiés dans le cadre du projet de recherche, seuls les trois profils de Vallegarcía appartiennent à cet ordre. Selon le système de classification de la FAO (2007), P1, P2 et P3, à savoir les trois profils analysés dans le rapport de l'UCLM, étaient classés respectivement comme «Cutanic Alisol (Ferric, Chromic)», «Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)» et «Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)».

En outre, l'acidité élevée des sols se reflète dans le pH des vins et dans leur équilibre en bouche.

La faible teneur en calcium et la teneur élevée en silice, en fer et en aluminium ne sont pas du tout caractéristiques des sols viticoles de Castille-La Manche. Il est intéressant de comparer ces concentrations à celles des sols calcaires de la région, qui sont généralement utilisés pour la viticulture. Selon les données d'Amorós et al. (2012b), la teneur en calcium du sol de Vallegarcía est très différente des concentrations que l'on peut trouver dans les couches arables des sols calcaires (10,4 g·kg⁻¹ contre 230 g·kg⁻¹). En revanche, les concentrations de silice (345,9 g·kg⁻¹) et de fer (26,5 g·kg⁻¹) sont sensiblement supérieures dans les sols de la zone délimitée par rapport aux sols viticoles calcaires de Castille-La Manche (respectivement 127,5 et 16,65 g·kg⁻¹). La concentration d'aluminium présente dans la couche arable d'un sol calcaire est d'environ 33,4 g·kg⁻¹, alors que la concentration dans le sol de Vallegarcía s'élève à 57,8 g·kg⁻¹. La faible teneur en calcium du sol confère aux vins de Vallegarcía leur spécificité et leur donne un caractère différent de celui des autres vins de Castille-La Manche.

Il est intéressant de noter la quantité moyenne élevée d'éléments classés comme terres rares (cérium, lanthane et néodyme) dans le sol de Vallegarcía (respectivement 83,5, 44,5 et 36,5 mg·kg⁻¹) par rapport aux concentrations moyennes au niveau régional (respectivement 57,7, 23,5 et 21,6 mg·kg⁻¹) et mondial (respectivement 55, 35,5 et 30,5 mg·kg⁻¹). En général, les concentrations de ces éléments sont plus élevées dans les sols acides que dans les sols calcaires (Amorós et al., 2012a).

- b) L'influence de la rivière Bullaque et des cours d'eau tributaires de celle-ci, qui entourent la zone délimitée, ainsi que la fraîcheur des vallées et la protection contre les vents du nord offerte par les montagnes créent un microclimat pour le vignoble qui modère les conditions extrêmes aussi bien en hiver qu'en été. Ce microclimat favorise la maturation correcte et intégrale des raisins.
- c) Les larges amplitudes thermiques jours/nuits, qui sont dues à l'altitude de Vallegarcía par rapport au niveau de la mer, associées aux précipitations abondantes dans la zone par rapport à d'autres parties de la région, contribuent à conférer aux raisins une excellente structure tannique, ce qui accroît l'aptitude des vins au vieillissement en fût et en bouteille.

Description du vin

Les vins de Vallegarcía se caractérisent par leur rondeur et leur absence d'agressivité. Leur structure tannique est également excellente et leur confère une capacité exceptionnelle à évoluer et à se conserver longtemps. Ils peuvent atteindre des taux de polyphénols supérieurs à 50 meq/l et une intensité de coloration supérieure à 12 unités d'absorption (UA).

L'intensité et la qualité aromatique des vins sont définies par des arômes de maquis méditerranéen intenses (ciste, bruyère) et des arômes balsamiques (thym, romarin, lavande), ainsi que par une concentration élevée de minéraux (ardoise noire, quartzite). Ils laissent un arrière-goût amer dans le fond de la gorge qui prolonge le goût du vin.

Lien:

L'acidité élevée et le faible pH des sols de la zone délimitée sont également peu communs. Cette association confère aux vins un arrière-goût amer dans le fond de la gorge qui prolonge le goût du vin.

La fraîcheur des vallées et la protection contre les vents du nord offerte par les montagnes ont un effet modérateur et contribuent à la rondeur et à l'absence d'agressivité des vins. Les larges amplitudes thermiques jours/nuits, qui sont dues à l'altitude de la zone délimitée par rapport au niveau de la mer, associées aux précipitations abondantes, contribuent à conférer aux raisins une excellente structure tannique qui permet aux vins d'atteindre des taux de polyphénols supérieurs à 50 meq/l et une intensité de coloration supérieure à 12 unités d'absorption (UA).

Bien que la zone délimitée soit entourée par la zone IGP Castille, ses caractéristiques sont sensiblement différentes de celles de la zone voisine délimitée pour les raisons suivantes:

Facteurs naturels

Le substrat géologique de la Raña est caractérisé par son acidité élevée et son faible pH, ainsi que par la fraîcheur des vallées, les précipitations abondantes et la protection que procurent les montagnes contre les vents du nord, ce qui crée un microclimat très différent du climat de la zone voisine.

La variation importante du pH des couches arables et des couches souterraines, notamment une variation maximale de 4,1 points pour le profil 2 (pH = 8,9 pour Ap et pH = 4,8 pour Btg1), et la faible teneur en calcium, la teneur élevée en silice, en fer et en aluminium ainsi que la présence de grandes quantités de terres rares différencient Vallegarcía du reste de la région de Castille-La Manche.

Facteurs humains

Les différences les plus évidentes entre les méthodes de production des vins de «Vallegarcía» et celles des zones environnantes, couvertes par l'IGP Castille, sont les suivantes:

	IGP Castille	Vallegarcía	Différences
Vins blancs	≥ 9 % vol.	≥ 12 % vol.	Teneur plus élevée en alcool
Vins rouges	≥ 10 % vol.	≥ 12 % vol.	Teneur plus élevée en alcool
Vins rouges	≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Acidité volatile plus élevée
Vins blancs	≤ 16 000 kg/ha	≤ 11 500 kg/ha	Production plus faible par hectare
Vins rouges	≤ 16 000 kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	Production plus faible par hectare
		> 50 meq/l	Quantité de polyphénols plus importante
		> 12 UA	Couleur plus prononcée

La zone a été délimitée sur la base de son environnement (le substrat géologique de la Raña, avec son acidité élevée et son faible pH, ainsi que la protection que procurent les montagnes). Une seule exploitation viticole produit du vin dans la région. Il s'agit de la propriété du demandeur.

Il convient de noter que la zone délimitée couvre 1 521 hectares, qu'aucune autre vigne n'est plantée et qu'aucune exploitation ne se trouve dans la région, à l'exception de celles appartenant au demandeur.

En outre, d'autres producteurs peuvent utiliser la dénomination enregistrée s'ils s'installent dans la zone délimitée à l'avenir, à condition de remplir les conditions énoncées dans le cahier des charges. Ce scénario est tout à fait plausible étant donné que la zone délimitée couvre 1 521 hectares; il y a donc suffisamment d'espace pour que d'autres exploitations viticoles s'y installent.

9. **Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins doivent être mis en bouteille dans l'aire de production étant donné que, dans tous les cas, le processus s'achève par une deuxième période de vieillissement en bouteille. Au cours de cette période se déroule un processus de réduction qui améliore la qualité des vins en arrondissant leur arôme. Les vins sont prêts à la consommation lorsqu'ils atteignent les caractéristiques organoleptiques énoncées dans le cahier des charges propre à chaque type de vin.

Lien vers le cahier des charges

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_Vallegarcia_20180719.pdf

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 6 février 2019****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****[Los Cerrillos (AOP)]**

(2019/C 57/10)

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 ⁽¹⁾, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'Espagne a envoyé une demande de protection de la dénomination «Los Cerrillos» 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 «Los Cerrillos»,

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 «Los Cerrillos» (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 6 février 2019.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«LOS CERRILLOS»

PDO-ES-02228

Date de la demande: 11.8.2016

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

«Los Cerrillos»

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

Vin rouge Tempranillo, vin rouge Tempranillo et Cabernet Sauvignon et vin rouge Syrah.

Vin rouge de couleur rouge pourpre ou rouge cerise, avec des nuances de violet. Son arôme est caractérisé par des parfums fruités mélangés à des senteurs florales. Sur le palais, il est agréable, frais et bien structuré.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales imposées par la législation applicable de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	4,8 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	15
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	115

Vin rouge Tempranillo et Cabernet Sauvignon («Private Collection») et vin rouge Cabernet Sauvignon («Family»)

Couleur cerise avec des nuances de grenat/terre brûlée. Arôme de fruits mûrs caractérisé par des notes de réglisse et de baume. Il est charnu, puissant et structuré sur le palais, avec des nuances riches et onctueuses de maturation.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales imposées par la législation applicable de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	4,8 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	115

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

Les vins de cépage sont produits dans des cuves en acier inoxydable. Ils subissent une longue macération pré-fermentaire à froid pendant deux à cinq jours, à une température variant entre 10 et 15 °C, suivie d'une macération fermentaire durant une à deux semaines, à des températures comprises entre 20 et 28 °C, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique.

Les vins destinés au vieillissement en fûts sont produits dans des cuves en acier inoxydable et subissent une macération fermentaire durant 15 à 25 jours, à des températures comprises entre 25 et 30 °C. Au cours de ce processus, on procède au délestage pour encourager l'extraction des pigments et des composés phénoliques présents dans le chapeau pendant la vinification en rouge.

Restriction liée à la vinification

Les raisins vinifiés ne sont pas pressés mais subissent un drainage statique pour obtenir des vins de goutte. Le reste du marc subit un débourbage dynamique doux, ce qui se traduit par des rendements très faibles.

Une fois la fermentation malolactique terminée, les vins sont clarifiés naturellement par décantation plutôt que par traitement chimique et ils sont transférés en vue de leur vieillissement dans des fûts en chêne de 225 litres, utilisés pendant six ans au maximum.

Les vins sont ensuite mis en bouteilles pour permettre le déroulement du processus de réduction et amener le vin à son plus haut niveau de qualité.

- Tempranillo: 100 % de Tempranillo, conservé en fûts de chêne pendant au moins 30 jours.
- Syrah: 100 % de Syrah, vieilli en fûts de chêne pendant au moins six mois.
- Tempranillo et Cabernet Sauvignon: mélange de Tempranillo et de Cabernet Sauvignon, mis à vieillir en fûts de chêne pendant au moins six mois.
- Private Collection: mélange de Tempranillo et de Cabernet Sauvignon, mis à vieillir en fûts de chêne pendant au moins treize mois.
- «Cabernet Sauvignon de Familia»: 100 % de Cabernet Sauvignon: mis à vieillir en fûts pendant au moins 24 mois. Le processus de vieillissement est complété par le repos en bouteille pendant 18 mois.

Pratique culturale

Pendant la période de végétation, on procède à des tailles en vert afin de limiter la croissance naturelle et d'améliorer le rendement et, ainsi, la qualité du raisin.

Les vendanges se font entre 5 heures et 11 heures du matin pour éviter de récolter les raisins par des températures élevées, ce qui leur assure une bonne maturation à froid.

b. Rendements maximaux

Tempranillo:

12 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

81,60 hectolitres à l'hectare

Cabernet Sauvignon:

10 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

68,00 hectolitres à l'hectare

Syrah:

13 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

88,40 hectolitres à l'hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone délimitée comprend les parcelles suivantes dans la municipalité d'Argamasilla de Alba (province de Ciudad Real):

ZONE/PARCELLE:

- 109. 62.63
- 111. 15, 30 et 9001
- 131. 71
- 151. 115 à 121, 190, 277, 278, 9001, 9002, 9004 à 9006, 9008, 9023
- 160. 8 à 13, 15, 16, 17, 21 à 23, 30, 31, 9003, 9005, 9006
- 161. 14, 16 à 27, 31 à 33, 35, 9001 à 9004
- 162. 1, 3 à 5, 7 et 8, 11 à 13, 17 et 18, 9001, 9002
- 163. 1, 3, 4, 6 à 21, 9001, 9004
- 171. 1, 3 à 7, 9004 à 9009, 011 à 012
- 173. 2, 3, 9001, 9006,
- 174. 1, 3 à 12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, 9003 à 9011, 9013 à 9020
- 175. 1, 9001, 9002
- 176. 3 à 18, 9001, 9003
- 177. 18 à 23, 25 à 32, 66 à 72, 74, 89 à 111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, 9001 à 9005, 9008 à 9014, 9019, 9022, 9024 à 9029
- 178. 6, 7, 9, 12 à 24, 30 et 31, 34 à 38, 40 à 60, 9001 à 9004, 9006 à 9061
- 180. 1, 2, 5, 9, 9005 à 9007
- 181. 60, 9001, 9002
- 194. 45, 71, 73, 74, 76, 79, 82, 9002, 9009, 9011, 9028, 8
- 195. 10 à 20, 22 à 28, 30, 32, 33, 35, 37 à 57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, 99 à 108, 112, 114, 118, 119, 9001 à 9006, 9008 à 9014, 9016 à 9018

7. Cépage(s) principal (principaux)

TEMPRANILLO - CENCIBEL

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

8. Description du ou des lien(s)

Environnement (facteurs naturels et humains)

Los Cerrillos est une zone spécifique couvrant l'ensemble de la Vega Alta du Guadiana. Il représente une superficie de 60 km², qui va de la source du Guadiana, 3 km en amont du barrage de Peñarroya et s'étend sur 7 km en aval du barrage vers Argamasilla de Alba, figurant également sur la carte d'état-major de l'Espagne établie en 1975.

Le Guadiana coule dans la zone délimitée, située près du réservoir de Peñarroya, à une altitude de 695 mètres, entouré de collines qui agissent comme un frein topographique sur le cycle végétatif, en évitant les températures nocturnes élevées qui stimulent considérablement la maturation phénolique des raisins, et en permettant une forte ventilation.

Le sol est essentiellement calcaire. La roche est principalement de la marne, mélange non consolidé de calcaire et d'argile. Elle a une texture limoneuse et un pH proche de 8.

Cette zone a un climat continental méditerranéen qui se caractérise par des étés chauds et des hivers froids. Les variations thermiques peuvent parfois atteindre 45 °C et les amplitudes entre les températures diurnes et nocturnes sont très fortes tout au long de l'année. Le ciel est dégagé pendant 80 % de l'année et la région connaît généralement plus de 2 500 heures d'ensoleillement par an.

Il existe des différences considérables entre Los Cerrillos et les régions voisines en raison de la proximité du Guadiana. Cette zone connaît un niveau de précipitations largement supérieur au reste de la région de Castille-La Manche, et ses températures ne sont pas aussi extrêmes que celles des zones avoisinantes situées au sud et à l'ouest. Les vendanges se font environ 15 à 20 jours plus tard dans le reste de la région.

Un délestage est effectué pendant la fermentation alcoolique: on a recours à des pratiques vitivinicoles selon lesquelles les raisins vinifiés ne sont pas pressés mais subissent un drainage statique pour obtenir des vins de goutte, ce qui se traduit par des rendements de 62 à 68 hectolitres à l'hectare, et les vins sont clarifiés naturellement par décantation.

Description du vin

Vin rouge de couleur rouge pourpre ou rouge cerise, avec des nuances de violet ou de marron-roux. Arôme avec prédominance de fruits, mélangé à des senteurs florales ou de fruits mûrs avec des notes de réglisse et de baume. Frais et agréable en bouche, bien structuré sur le palais, avec des nuances riches et onctueuses de maturation.

En raison des éléments ci-dessus, le titre alcoométrique volumique de ces vins peut excéder 14 %. Associé à une acidité appropriée, ce titre alcoométrique volumique est parfaitement harmonieux; il est donc très important de déterminer le meilleur moment pour effectuer les vendanges en suivant de très près la maturation des raisins.

Les vins ont une teneur en polyphénols allant jusqu'à 80 milliéquivalents par litre et ils sont riches en extraits, aromatiques et bien colorés, atteignant jusqu'à 18 % de couleur (total des absorbances à 420, 520 et 620 nm) et une teneur en anthocyane allant jusqu'à 800 milligrammes par litre.

Lien

L'emplacement de la zone délimitée avec ses apports plio-quaternaires meubles, son calcaire dur, sa marne et son argile ocre produit des vins de belle couleur, présentant une minéralisation caractéristique atteignant 18 % de couleur.

Les vignobles de Los Cerrillos sont situés à côté du réservoir de Peñarroya, à une altitude de 695 mètres, et sont entourés de collines. Il s'agit donc d'une zone caractérisée par des températures fraîches qui, associées à des vendanges tardives, stimulent la photosynthèse et la formation des baies et des sucres. Cela réduit le pH, augmente le niveau d'acidité et provoque une teneur en composés phénoliques allant jusqu'à 80 milliéquivalents par litre et une plus forte concentration d'anthocyanes (allant jusqu'à 800 milligrammes par litre).

Le délestage effectué pendant la fermentation alcoolique, pratique consistant à ne pas presser les raisins, et la clarification naturelle par décantation donnent des vins ayant des arômes plus floraux que fruités et des vins vieillissants aux notes épicées et grillées agrémentées de touches de réglisse et de baume.

Bien que la zone géographique délimitée soit entourée par l'AOP La Mancha, ses caractéristiques sont très différentes de celles de la zone délimitée attenante, en ce qui concerne les facteurs suivants:

AOP La Mancha	«Los Cerrillos»	Différences
≥ 11,5 % vol.	≥ 12,5 % vol.	Titre alcoométrique plus élevé
≤ 10 meq/l	≤ 15 meq/l	Acidité volatile plus élevée
74 %	68 %	Moins d'hectolitres à l'hectare
—	> 40 meq/l	Davantage de polyphénols

Étant donné le sol argileux, la roche marneuse, l'altitude et l'influence du fleuve, il n'y a qu'une seule propriété viticole dans la zone délimitée et elle appartient au demandeur.

Il est important de noter que la zone délimitée couvre une superficie de 1 570 hectares appartenant à différents propriétaires mais autre vigne n'y a été plantée et il n'existe pas d'autres établissements vinicoles dans cette zone. Par conséquent, la délimitation a été effectuée sur la base des conditions environnementales telles que décrites ci-dessus.

En outre, d'autres producteurs peuvent utiliser la dénomination enregistrée s'ils s'établissent à l'avenir dans la zone géographique délimitée, à condition de remplir les exigences définies dans le cahier des charges. Étant donné que la zone délimitée couvre 1 570 hectares, il est tout à fait possible que d'autres établissements vinicoles s'y implantent.

9. **Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins doivent être mis en bouteilles dans la zone de production parce que, dans tous les cas, le processus se termine par une deuxième phase de vieillissement en bouteilles. Au cours de cette période, s'opère un processus de réduction qui améliore la qualité des vins, arrondissant encore leur arôme. Les vins sont prêts à être consommés lorsqu'ils acquièrent les caractéristiques organoleptiques définies dans le cahier des charges pour chaque type de vin.

Lien vers le cahier des charges

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Los_Cerrillos_pliego_condiciones_20180719.pdf

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2019/C 57/11)

*Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 EUR destinée à la circulation et émise par la France*

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

Pays d'émission: France

Sujet de commémoration: Trentième anniversaire de la chute du Mur de Berlin

Description du dessin: Le Mur de Berlin est tombé il y a trente ans. Cet événement a eu des conséquences non seulement pour la société allemande, mais pour le monde entier. Le 9 novembre 1989, il a marqué la fin de la guerre froide et annoncé un apaisement après plusieurs décennies de tensions internationales. Au niveau européen, il s'agit de la première étape vers la réunification de l'un des principaux pays de l'Union européenne. Ce changement majeur s'est concrétisé par le traité de Moscou, dont la France était signataire. L'Union européenne a alors accueilli 16 millions de nouveaux citoyens en un an à peine, avec des effets structurels et économiques équivalant à l'accueil d'un nouveau pays!

Le dessin représente le Mur de Berlin, ouvert dans son centre, laissant passer des colombes (allégories de la paix internationale) et la foule en liesse. La Porte de Brandebourg, symbole par excellence de Berlin, est représentée à l'arrière-plan. La mention «30 ans de la chute du Mur de Berlin/30 Jahre Mauerfall» est inscrite d'un côté du mur. En bas du dessin figure l'année d'émission «2019» et à sa droite l'indication du pays émetteur «RF» (pour République française).

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

Volume d'émission: 10 millions de pièces

Date d'émission: 31 janvier 2019

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

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

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2019/C 57/12)



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

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

Pays d'émission: Irlande

Sujet de commémoration: Centième anniversaire de la création du Dáil Éireann (Parlement irlandais)

Description du dessin: Le dessin représente la première session du Dáil Éireann dans la Salle Ronde. La gouvernance de la nation irlandaise a débuté le 21 janvier et la session a été entièrement menée dans la langue irlandaise pour marquer son caractère symbolique. La grande Salle Ronde de la Mansion House est représentée en arc de cercle au-dessus de la vaste assemblée du premier Dáil élu de la nation. Les mots «An Chéad Dáil», au centre du dessin, et l'année, «1919», dans la partie supérieure, sont inscrits dans une police onciale traditionnelle. Le nom du pays et l'année d'émission, «ÉIRE 2019», figurent dans la partie inférieure.

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

Volume d'émission: 1 000 000 pièces

Date d'émission: Janvier 2019

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

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

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

BANQUE EUROPÉENNE D'INVESTISSEMENT

Appel à propositions

L'Institut de la Banque européenne d'investissement propose une nouvelle bourse EIBURS au titre de son programme de la connaissance

(2019/C 57/13)

Le programme de la connaissance de l'Institut BEI achemine ses subventions de recherche par divers canaux, dont:

EIBURS, le programme de parrainage de la **BEI** en faveur de la recherche universitaire.

EIBURS accorde des subventions à des facultés ou à des centres de recherche associés à des universités dans l'UE, les pays candidats et candidats potentiels, qui travaillent sur des thèmes de recherche revêtant un intérêt majeur pour la BEI. D'un montant maximum de 100 000 EUR par an sur une période de trois ans, les bourses de parrainage **EIBURS** sont accordées, à l'issue d'une procédure de sélection des candidats intéressés, à des facultés ou à des centres de recherche universitaires dont le savoir-faire est reconnu dans le domaine sélectionné par la Banque. Les propositions retenues doivent déboucher sur un éventail de résultats qui feront l'objet d'une convention contractuelle avec la Banque.

Pour l'année universitaire 2019/2020, le programme **EIBURS** lance un appel à propositions sur le nouveau sujet de recherche suivant:

«Intégrer des critères environnementaux, sociaux et de gouvernance (ESG) dans l'analyse et les notations de crédit»**1. Objectif du projet**

L'objectif du présent projet de recherche est d'élaborer, sur la base d'un travail de recherche universitaire rigoureux, une méthodologie formelle visant à intégrer des critères environnementaux, sociaux et de gouvernance (ESG) dans l'analyse et les notations de crédit.

On observe dans le monde de l'allocation d'actifs une tendance claire à la prise en compte de critères de durabilité au sein de tous les portefeuilles d'investissement. Sept des dix premiers détenteurs d'actifs intègrent aujourd'hui une démarche de durabilité pour l'ensemble des actifs. Les avoirs sous forme d'investissements durables en Europe, aux États-Unis et au Canada ont enregistré une hausse, passant de 13 000 milliards d'USD en 2012 à 23 000 milliards d'USD en 2016. Dans le cadre d'une conférence sur les principes environnementaux, sociaux et de gouvernance organisée récemment par Moody's, les émetteurs et investisseurs ont, dans leur majorité, jugé que l'introduction des facteurs ESG représente «une modification permanente» dans le monde de l'investissement, tandis qu'un tiers d'entre eux environ ont estimé que cette question «allait gagner en importance dans les 3 à 5 ans»; la réponse subsidiaire «les critères ESG ne sont pas pertinents» n'a recueilli aucun suffrage. Il ressort de la même enquête que, pour 80 % des émetteurs et investisseurs, «l'évaluation et la modélisation» représentent la principale difficulté lorsqu'il s'agit d'intégrer des critères ESG dans l'analyse de crédit.

En outre, un réseau international d'investisseurs signataires des Principes pour l'investissement responsable a publié en mai 2016 une «Déclaration sur la prise en compte des critères ESG dans les notations de crédit». Cette déclaration est soutenue par quelque 135 investisseurs totalisant plus de 27 000 milliards d'USD d'actifs sous gestion et 17 agences de notation de crédit et elle reconnaît l'influence que peuvent avoir les facteurs ESG sur les flux de trésorerie des emprunteurs et sur la probabilité d'un défaut de paiement et, partant, l'importance que revêtent ces aspects dans l'évaluation de la qualité de crédit des emprunteurs par les agences de notation. En réponse à cet appel, les deux principales agences de notation (Moody's et S&P) ont par exemple publié récemment des rapports portant sur la manière dont elles intègrent les facteurs ESG dans leur méthodologie de notation.

Sur le plan de la réglementation, la Commission européenne (CE) a confirmé le 24 mai 2018 les quatre premières propositions législatives au titre de son Plan d'action sur la finance durable, portant sur les indices de référence, la définition des actifs verts, les devoirs des investisseurs et les investissements de détail. Pour ce qui est des critères ESG, la CE prévoit d'introduire des obligations d'information sur la manière dont les investisseurs institutionnels et les gestionnaires d'actifs intègrent les facteurs ESG dans leur processus d'analyse des risques.

En outre, la CE mentionne explicitement un «dialogue avec toutes les parties prenantes pour étudier les moyens de prendre en compte les facteurs de durabilité dans l'évaluation des agences de notation de crédit» et «la création possible de nouvelles agences de notation de crédit qui rempliraient cet objectif». La CE reconnaît que l'attention portée par les cabinets de recherche spécialisés en durabilité sur les très gros émetteurs a une incidence négative sur l'attractivité des petits émetteurs pour les investisseurs institutionnels et elle se félicite de l'élaboration de solutions visant à préserver l'accès au marché pour les acteurs de taille plus modeste.

Les résultats de la méthodologie et (ou) le produit final seront rendus publics sur le marché.

2. Plan d'action proposé

Le présent projet représente un travail de recherche ouvert sur un sujet qui a été peu abordé par les universitaires. Dans ce contexte, il est prématuré de fournir des informations détaillées sur l'approche méthodologique à suivre. De fait, l'un des premiers résultats attendus du travail de recherche sera de déterminer une méthodologie de recherche pertinente. Il est toutefois prévu, à ce stade, que l'étude comporte certaines tâches pour parvenir à l'élaboration d'une méthodologie viable:

1. Analyse du corpus de connaissances s'y rapportant: recherche minutieuse et exhaustive du corpus universitaire et spécialisé s'y rapportant. Il est largement admis que les facteurs ESG ont une incidence non seulement sur la valeur de l'entreprise mais aussi sur les notes de crédit, même si les travaux universitaires consacrés à ce sujet sont relativement peu nombreux, comme indiqué ci-dessus.
2. Collecte des données de base: il s'agit de collecter les données qui serviront à l'analyse des différents modèles et approches. Il conviendra d'inclure des données détaillées sur le risque de crédit ainsi que sur les critères ESG et le risque climatique par secteur et zone géographique. L'exactitude et la qualité des données constituent un aspect essentiel du présent projet, en particulier la capacité à disposer d'un échantillon de données rétrospectives sur une période suffisamment longue.
3. Analyse des données: l'objectif principal de la recherche sera d'appréhender l'incidence des facteurs ESG sur les notations de crédit, mais le périmètre du projet de recherche comprendra également une analyse de l'impact du taux de rendement de la dette. Dans le cadre de ce travail, l'évaluation de l'importance relative des trois facteurs ESG, le facteur environnemental, le facteur social et le facteur de gouvernance, devra être conduite au niveau à la fois de l'entreprise et du secteur.
4. Mise à l'essai et calibrage des modèles structurels de risque de crédit: il s'agit d'élaborer une méthodologie qui permettra l'intégration formelle des facteurs ESG dans les notations de crédit. Les relations entre les facteurs ESG et la tarification du risque de crédit par les marchés financiers seront analysées et les implications pour les notations de crédit et la méthodologie d'analyse seront étudiées. Il conviendra de procéder à l'ajustement et au calibrage appropriés des modèles pour qu'ils soient aptes à analyser non seulement les facteurs de risques financiers, macro et microéconomiques habituels, mais aussi des facteurs de risques extrafinanciers.
5. Analyse de scénarios: l'analyse susmentionnée comprendra une analyse ex post concernant l'incidence des facteurs ESG sur le risque de crédit, mais elle n'est pas en mesure d'éclairer les décideurs sur l'impact attendu d'un événement ou scénario de crise (scénarios climatiques, par exemple) sur une base prévisionnelle. Dans ce contexte, l'analyse de scénarios devrait être pertinente pour compléter le travail de mesure de l'incidence des facteurs ESG sur les notations de crédit selon une analyse ex ante.
6. Tests de fiabilité: plusieurs tests de fiabilité devront être conduits, notamment un tri des notes de crédit aux fins de démontrer, le cas échéant, que les rendements des titres assortis d'une note ESG faible présentent, en règle générale, une plus grande volatilité par comparaison avec les titres de note de crédit équivalente assortis d'une note ESG élevée. Une analyse minutieuse visant à évaluer si l'introduction d'autres indicateurs quantitatifs entre les phases 4 et 5 permettrait d'expliquer de manière satisfaisante les écarts transversaux en matière de volatilité des rendements qui ne peuvent être attribués aux seuls écarts de notes de crédit.
7. Conception d'une méthodologie formelle pour l'intégration des facteurs ESG dans les notations de crédit: sur la base du travail de recherche effectué, une méthodologie exhaustive devrait être proposée pour l'intégration des facteurs ESG dans les notations de crédit.

À la connaissance de la BEI, aucune méthodologie de notation intégrée incluant des critères ESG n'a encore été élaborée. Le projet de recherche doit par conséquent contribuer à mettre au point cette méthodologie en mettant spécifiquement l'accent sur son applicabilité à des types d'émetteurs de dimension modeste aux fins de satisfaire à la demande de la CE de préserver l'accès au marché des acteurs plus petits.

Les propositions devront être rédigées en langue anglaise et déposées, au plus tard, pour le **15 avril 2019** à minuit (heure d'Europe centrale). Les propositions soumises après cette date ne seront pas prises en considération. Les dossiers seront adressés par courrier électronique à:

Events.EIBInstitute@eib.org

*Pour plus de renseignements sur la procédure de sélection du programme **EIBURS** et sur l'Institut BEI, prière de consulter la page: <http://institute.eib.org/>*

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.9211 — Transdigm Group/Esterline Technologies)

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

(2019/C 57/14)

1. Le 4 février 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Transdigm Group Incorporated («Transdigm», États-Unis),
- Esterline Technologies Corporation («Esterline», États-Unis).

Transdigm acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble d'Esterline.

La concentration est réalisée par offre publique d'achat annoncée le 10 octobre 2018.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Transdigm: conception, fabrication et fourniture de composants, systèmes et sous-systèmes aéronautiques d'ingénierie destinés aux avions tant commerciaux que militaires,
- Esterline: conception, fabrication et commercialisation de produits de très haute technologie, principalement destinés à des clients des industries aérospatiales et de défense, mais également utilisés, entre autres, dans le domaine ferroviaire, l'industrie médicale et le secteur des jeux.

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

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9211 — Transdigm Group/Esterline Technologies

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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»).

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.9247 — MC/Franz Haniel/ELG)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2019/C 57/15)

1. Le 6 février 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Mitsubishi Corporation (Japon),
- ELG Haniel GmbH («ELG», Allemagne), actuellement sous le contrôle exclusif de Franz Haniel & Cie. GmbH («Franz Haniel», Allemagne),
- ELG Carbon Fibre Limited («ECF», Royaume-Uni), filiale à 100 % d'ELG.

Mitsubishi Corporation et Franz Haniel acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble d'ECF, actuellement sous le contrôle exclusif de Franz Haniel.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Mitsubishi Corporation: société qui développe et exerce des activités dans toute une série de secteurs, notamment l'environnement et les infrastructures, l'industrie manufacturière, la finance, l'énergie, les métaux, les machines-outils, les produits chimiques et l'alimentation,
- ELG: négoce, traitement et recyclage de matières premières pour l'industrie de l'acier inoxydable, ainsi que de matériaux à haute performance, comme la fibre de carbone,
- ECF: recyclage de la fibre de carbone à partir de chutes de production et d'objets composites en fin de vie, et fabrication de produits à base de fibre de carbone recyclée.

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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9247 — MC/Franz Haniel/ELG

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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.9145 — Kongsberg Gruppen/Rolls-Royce Commercial Marine)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2019/C 57/16)

1. Le 6 février 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾ et à la suite d'un renvoi en application de l'article 4, paragraphe 5, dudit règlement, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Kongsberg Gruppen ASA («Kongsberg», Norvège),
- activité «Produits, systèmes et services après-vente dans le secteur de la marine commerciale» de Rolls-Royce plc. («Marine commerciale de Rolls-Royce», Royaume-Uni).

Kongsberg acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'activité de marine commerciale de Rolls-Royce.

La concentration est réalisée par achat d'actions et d'actifs.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Kongsberg: société holding du groupe Kongsberg, qui fournit des systèmes et des solutions technologiques destinés à être utilisés dans les secteurs de la marine, de la défense et de l'aérospatiale ainsi que dans les industries gazière et pétrolière,
- Marine commerciale de Rolls-Royce: activités du groupe Rolls-Royce consistant à fournir des éléments numériques, des composants et des systèmes principalement destinés aux navires civils. L'activité de motorisation de Rolls-Royce n'est pas concernée.

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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9145 — Kongsberg Gruppen/Rolls-Royce Commercial Marine

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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.

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR