

# Journal officiel de l'Union européenne

# C 18



Édition  
de langue française

## Communications et informations

63<sup>e</sup> année  
20 janvier 2020

### Sommaire

#### IV Informations

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

###### Commission européenne

2020/C 18/01 Taux de change de l'euro — 17 janvier 2020 ..... 1

###### Cour des comptes européenne

2020/C 18/02 Rapport spécial n° 01/2020 «Actions de l'Union européenne dans le domaine de l'écoconception et de l'étiquetage énergétique: une contribution importante à l'efficacité énergétique, malgré des retards considérables et un non-respect de la réglementation» ..... 2

#### V Avis

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

###### Commission européenne

2020/C 18/03 Avis d'ouverture d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures antidumping applicables aux importations d'acide citrique originaire de la République populaire de Chine ..... 3

2020/C 18/04 Avis d'expiration prochaine de certaines mesures compensatoires ..... 19

2020/C 18/05 Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping ..... 20

FR

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

### **Commission européenne**

2020/C 18/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9479 — PSA/Saft/ACC) <sup>(1)</sup> .....	21
2020/C 18/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	23

### AUTRES ACTES

### **Commission européenne**

2020/C 18/08	Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ...	24
2020/C 18/09	Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à 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 .....	39
2020/C 18/10	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission .....	51
2020/C 18/11	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission .....	66
2020/C 18/12	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission .....	72

---

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

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

17 janvier 2020

(2020/C 18/01)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1108	CAD	dollar canadien	1,4498
JPY	yen japonais	122,31	HKD	dollar de Hong Kong	8,6292
DKK	couronne danoise	7,4729	NZD	dollar néo-zélandais	1,6782
GBP	livre sterling	0,85105	SGD	dollar de Singapour	1,4960
SEK	couronne suédoise	10,5450	KRW	won sud-coréen	1 288,37
CHF	franc suisse	1,0736	ZAR	rand sud-africain	16,0582
ISK	couronne islandaise	137,40	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,6186
NOK	couronne norvégienne	9,8890	HRK	kuna croate	7,4378
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 184,91
CZK	couronne tchèque	25,147	MYR	ringgit malais	4,5041
HUF	forint hongrois	335,59	PHP	peso philippin	56,548
PLN	zloty polonais	4,2367	RUB	rouble russe	68,2495
RON	leu roumain	4,7803	THB	baht thaïlandais	33,746
TRY	livre turque	6,5323	BRL	real brésilien	4,6390
AUD	dollar australien	1,6122	MXN	peso mexicain	20,8338
			INR	roupie indienne	78,9567

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

# COUR DES COMPTES EUROPÉENNE

## Rapport spécial n° 01/2020

**«Actions de l'Union européenne dans le domaine de l'écoconception et de l'étiquetage énergétique: une contribution importante à l'efficacité énergétique, malgré des retards considérables et un non-respect de la réglementation»**

(2020/C 18/02)

La Cour des comptes européenne vous informe que son rapport spécial n° 01/2020 intitulé «Actions de l'Union européenne dans le domaine de l'écoconception et de l'étiquetage énergétique: une contribution importante à l'efficacité énergétique, malgré des retards considérables et un non-respect de la réglementation» vient d'être publié.

Le rapport peut être consulté ou téléchargé sur le site internet de la Cour des comptes européenne (<http://eca.europa.eu>).

---

## V

(Avis)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Avis d'ouverture d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures antidumping applicables aux  
importations d'acide citrique originaire de la République populaire de Chine**

(2020/C 18/03)

À la suite de la publication d'un avis d'expiration prochaine <sup>(1)</sup> des mesures antidumping en vigueur sur les importations d'acide citrique originaire de la République populaire de Chine (ci-après le «pays concerné»), la Commission européenne a été saisie d'une demande de réexamen de ces mesures conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (UE) 2016/1036 du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2016 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de l'Union européenne <sup>(2)</sup> (ci-après le «règlement de base»).

**1. Demande de réexamen**

La demande a été déposée le 21 octobre 2019 par N.V. Citrique Belge S.A. et Jungbunzlauer Austria AG (ci-après les «requérants»), représentant 100 % de la production totale d'acide citrique de l'Union.

Une version publique de la demande et l'analyse du degré de soutien à la demande exprimé par les producteurs de l'Union sont disponibles dans le dossier consultable par les parties intéressées. Le point 5.5 du présent avis fournit des informations concernant l'accès au dossier pour les parties intéressées.

**2. Produit faisant l'objet du réexamen**

Le produit soumis au présent réexamen correspond à l'acide citrique et au citrate trisodique dihydraté (ci-après le «produit faisant l'objet du réexamen»), relevant actuellement des codes NC 2918 14 00 et ex 2918 15 00 (code TARIC 2918 15 00 11 et 2918 15 00 19).

**3. Mesures existantes**

Les mesures actuellement en vigueur consistent en un droit antidumping définitif institué par le règlement d'exécution (UE) 2015/82 de la Commission <sup>(3)</sup>.

Le 14 janvier 2016, la Commission a, par la voie du règlement d'exécution (UE) 2016/32 <sup>(4)</sup>, étendu les mesures concernant les importations d'acide citrique originaire de la République populaire de Chine aux importations d'acide citrique expédié de Malaisie, qu'il ait ou non été déclaré originaire de ce pays.

**4. Motifs du réexamen**

Le requérant fait valoir que l'expiration des mesures serait susceptible d'entraîner la continuation du dumping et la réapparition du préjudice causé à l'industrie de l'Union.

<sup>(1)</sup> JO C 165 du 14.5.2019, p. 3.

<sup>(2)</sup> JO L 176 du 30.6.2016, p. 21, modifié en dernier lieu par JO L 143 du 7.6.2018, p. 1.

<sup>(3)</sup> Règlement d'exécution (UE) 2015/82 de la Commission du 21 janvier 2015 instituant un droit antidumping définitif sur les importations d'acide citrique originaire de la République populaire de Chine à la suite d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil et clôturant un réexamen intermédiaire partiel conformément à l'article 11, paragraphe 3, dudit règlement (JO L 15 du 22.1.2015, p. 8).

<sup>(4)</sup> JO L 10 du 15.1.2016, p. 3.

#### 4.1. *Allégation concernant la probabilité de continuation du dumping*

Les requérants ont fait valoir qu'il était inapproprié d'utiliser les prix et les coûts sur le marché intérieur de la République populaire de Chine, du fait de l'existence de distorsions significatives au sens de l'article 2, paragraphe 6 bis, point b), du règlement de base.

Pour étayer les allégations de distorsions significatives, les requérants se sont appuyés sur les informations contenues dans le rapport établi par les services de la Commission le 20 décembre 2017 qui décrit les circonstances spécifiques du marché en République populaire de Chine <sup>(5)</sup>. En particulier, les requérants ont fait valoir que la production et la vente du produit faisant l'objet du réexamen sont atteintes par les distorsions existant, entre autres, sur le marché des matières premières et dans les secteurs pétrochimique et chimique en Chine. En outre, les requérants se sont fondés sur des rapports publiés par les autorités américaines dans le cadre des procédures antidumping et antisubventions concernant les importations d'acide citrique et de certains sels de citrate de la République populaire de Chine.

Par conséquent, compte tenu de l'article 2, paragraphe 6 bis, point a), du règlement de base, l'allégation de continuation et de réapparition du dumping est fondée sur une comparaison entre, d'une part, une valeur normale construite sur la base de coûts de production et de vente représentant des prix ou des valeurs de référence non faussés dans un pays représentatif approprié et, d'autre part, le prix à l'exportation (au niveau départ usine) du produit faisant l'objet du réexamen en provenance du pays concerné, lorsqu'il est vendu à destination de l'Union. Sur cette base, les marges de dumping calculées sont importantes pour le pays concerné.

À la lumière des informations disponibles, la Commission considère qu'il existe des éléments de preuve suffisants, conformément à l'article 5, paragraphe 9, du règlement de base, pour démontrer qu'en raison de l'existence, dans le pays concerné, de distorsions significatives affectant les prix et les coûts, il n'est pas approprié d'utiliser les prix et les coûts pratiqués sur ce marché, ce qui justifie l'ouverture d'une enquête sur la base de l'article 2, paragraphe 6 bis, du règlement de base.

Le rapport sur le pays est disponible dans le dossier consultable par les parties intéressées et sur le site web de la DG Commerce <sup>(6)</sup>.

#### 4.2. *Allégation concernant la probabilité d'une réapparition du préjudice*

Les requérants font valoir la probabilité d'une réapparition du préjudice. Les requérants ont fourni des éléments de preuve suffisants montrant qu'en cas d'expiration des mesures, le niveau actuel des importations du produit faisant l'objet du réexamen en provenance du pays concerné et à destination de l'Union risque d'augmenter, en raison de l'existence de capacités inutilisées en République populaire de Chine.

Les requérants soutiennent également que l'élimination du préjudice est principalement due à l'existence des mesures et que, si celles-ci venaient à expirer, le retour d'importants volumes d'importations à des prix faisant l'objet d'un dumping en provenance du pays concerné entraînerait vraisemblablement la réapparition du préjudice causé à l'industrie de l'Union.

### 5. Procédure

Ayant conclu, après consultation du comité institué par l'article 15, paragraphe 1, du règlement de base, qu'il existait des éléments de preuve suffisants de la probabilité d'un dumping et d'un préjudice pour justifier l'ouverture d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures, la Commission ouvre, par le présent avis, un réexamen conformément à l'article 11, paragraphe 2, dudit règlement.

Le réexamen au titre de l'expiration des mesures déterminera si celle-ci risque d'entraîner la continuation ou la réapparition du dumping du produit faisant l'objet du réexamen originaire du pays concerné, ainsi que la continuation ou la réapparition du préjudice causé à l'industrie de l'Union.

Le règlement (UE) 2018/825 du Parlement européen et du Conseil <sup>(7)</sup> («train de mesures sur la modernisation des instruments de défense commerciale»), entré en vigueur le 8 juin 2018, a introduit des changements importants dans le calendrier et les délais précédemment applicables dans les procédures antidumping. Les délais impartis aux parties intéressées pour se faire connaître, notamment au début des enquêtes, sont raccourcis.

<sup>(5)</sup> () Document de travail des services de la Commission, «Significant Distortions in the Economy of the People's Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations», 20.12.2017, SWD(2017) 483 final/2, disponible à l'adresse suivante: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc\\_156474.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf)

<sup>(6)</sup> () Les documents cités dans ce rapport peuvent également être obtenus sur demande dûment motivée.

<sup>(7)</sup> () Règlement (UE) 2018/825 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 modifiant le règlement (UE) 2016/1036 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 et le règlement (UE) 2016/1037 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet de subventions de la part de pays non membres de l'Union européenne (JO L 143 du 7.6.2018, p. 1).

### 5.1. **Période d'enquête de réexamen et période considérée**

L'enquête relative à la continuation ou à la réapparition du dumping portera sur la période comprise entre le 1<sup>er</sup> janvier 2019 et le 31 décembre 2019 (ci-après la «période d'enquête de réexamen»). L'analyse des tendances utiles à l'évaluation de la probabilité d'une continuation ou d'une réapparition du préjudice couvrira la période comprise entre le 1<sup>er</sup> janvier 2016 et la fin de la période d'enquête (ci-après la «période considérée»).

### 5.2. **Observations concernant la demande et l'ouverture de l'enquête**

Toutes les parties intéressées sont invitées à faire connaître leur point de vue sur les intrants et les codes du système harmonisé (SH) mentionnés dans la demande <sup>(8)</sup> dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne* <sup>(9)</sup>.

Toutes les parties intéressées qui souhaitent soumettre des commentaires concernant la demande (y compris au sujet du préjudice et du lien de causalité) ou concernant tout aspect relatif à l'ouverture de l'enquête (y compris le degré de soutien à la demande) doivent le faire dans les 37 jours suivant la date de publication du présent avis.

Toute demande d'audition concernant l'ouverture de l'enquête doit être soumise dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis.

### 5.3. **Procédure de détermination de la probabilité d'une continuation ou d'une réapparition du dumping**

Lors d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures, la Commission examine les exportations qui ont été effectuées vers l'Union au cours de la période d'enquête de réexamen et, indépendamment des exportations vers l'Union, évalue si la situation des sociétés qui produisent et vendent le produit faisant l'objet du réexamen dans le pays concerné est telle que les exportations à des prix de dumping vers l'Union sont susceptibles de continuer ou de réapparaître en cas d'expiration des mesures.

Par conséquent, tous les producteurs <sup>(10)</sup> du produit faisant l'objet du réexamen dans le pays concerné, qu'ils aient ou non exporté ledit produit vers l'Union au cours de la période d'enquête de réexamen, sont invités à participer à l'enquête de la Commission.

#### 5.3.1. *Enquête auprès des producteurs du pays concerné*

Étant donné le nombre potentiellement élevé de producteurs chinois concernés par le présent réexamen au titre de l'expiration des mesures et afin d'achever l'enquête dans les délais prescrits, la Commission peut limiter à un nombre raisonnable les producteurs devant faire l'objet de l'enquête en sélectionnant un échantillon (ce procédé est également appelé «échantillonnage»). L'échantillonnage sera effectué conformément à l'article 17 du règlement de base.

Afin de permettre à la Commission de décider s'il est nécessaire de procéder par échantillonnage et, dans l'affirmative, de déterminer la composition de l'échantillon, tous les producteurs ou leurs représentants, y compris ceux qui n'ont pas coopéré à l'enquête ayant abouti aux mesures soumises au présent réexamen, sont invités à fournir à la Commission les informations requises à l'annexe I du présent avis concernant leur(s) société(s) dans les 7 jours suivant la date de publication de ce dernier.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires pour la constitution de l'échantillon de producteurs dans le pays concerné, la Commission prendra également contact avec les autorités de la République populaire de Chine et pourra aussi contacter toute association connue de producteurs dans le pays concerné.

Si un échantillon est nécessaire, les producteurs seront sélectionnés en fonction du plus grand volume représentatif de production, de ventes ou d'exportations sur lequel l'enquête peut raisonnablement porter compte tenu du temps disponible. Tous les producteurs connus dans le pays concerné, les autorités du pays concerné et les associations de producteurs du pays concerné seront informés par la Commission, au besoin par l'intermédiaire des autorités du pays concerné, des sociétés sélectionnées pour figurer dans l'échantillon.

Lorsque la Commission aura reçu les informations nécessaires à la sélection d'un échantillon de producteurs, elle informera les parties concernées de sa décision de les inclure ou non dans l'échantillon. Les producteurs retenus dans l'échantillon devront renvoyer un questionnaire rempli dans les 30 jours suivant la date de notification de la décision de leur inclusion dans cet échantillon, sauf indication contraire.

<sup>(8)</sup> () Des informations sur les codes SH sont également fournies dans le résumé de la demande de réexamen, qui est disponible sur le site web de la DG Commerce (<http://trade.ec.europa.eu/tdi/>).

<sup>(9)</sup> () Sauf indication contraire, toutes les références à la publication du présent avis s'entendent comme des références à la publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

<sup>(10)</sup> () Par «producteur», on entend toute société du pays concerné qui produit le produit faisant l'objet du réexamen, y compris toute société qui lui est liée et participe à la production, aux ventes intérieures ou aux exportations dudit produit.

La Commission ajoutera au dossier consultable par les parties intéressées une note reflétant la sélection de l'échantillon. Les commentaires concernant la sélection de l'échantillon doivent être reçus dans les 3 jours suivant la date de notification de la décision relative à l'échantillon.

Un exemplaire du questionnaire destiné aux producteurs du pays concerné est disponible dans le dossier consultable par les parties intéressées et sur le site web de la DG Commerce ([http://trade.ec.europa.eu/tidi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tidi/case_details.cfm?id=2432)).

Sans préjudice de l'éventuelle application de l'article 18 du règlement de base, les sociétés qui auront accepté d'être éventuellement incluses dans l'échantillon mais n'auront pas été sélectionnées (ci-après les «producteurs ayant coopéré non retenus dans l'échantillon») seront considérées comme ayant coopéré à l'enquête.

### 5.3.2. Procédure supplémentaire pour le pays concerné

Sous réserve des dispositions du présent avis, toutes les parties intéressées sont invitées à faire connaître leur point de vue, à communiquer des informations et à fournir des éléments de preuve à l'appui en ce qui concerne l'application de l'article 2, paragraphe 6 bis, du règlement de base. Sauf indication contraire, ces informations et éléments de preuve doivent parvenir à la Commission dans les 37 jours suivant la date de publication du présent avis.

Conformément à l'article 2, paragraphe 6 bis, point e), la Commission avisera les parties à l'enquête, peu après l'ouverture de la procédure et au moyen d'une note au dossier consultable par les parties intéressées, des sources pertinentes qu'elle envisage d'utiliser aux fins du calcul de la valeur normale dans le pays concerné en application de l'article 2, paragraphe 6 bis, du règlement de base. Cela couvrira toutes les sources, y compris, le cas échéant, la sélection d'un pays tiers représentatif approprié. À compter de la date à laquelle ladite note est ajoutée à ce dossier, les parties à l'enquête disposent d'un délai de 10 jours pour formuler des observations.

Selon les informations dont dispose la Commission, la Colombie pourrait constituer un pays tiers représentatif pour le pays concerné. En vue de la sélection définitive du pays tiers représentatif approprié, la Commission vérifiera s'il existe des pays ayant un niveau de développement économique semblable à celui du pays concerné, dans lesquels il existe une production et des ventes du produit faisant l'objet du réexamen et pour lesquels des données pertinentes sont aisément accessibles. Lorsqu'il existe plusieurs pays tiers représentatifs appropriés, la préférence sera accordée, le cas échéant, aux pays ayant un niveau adéquat de protection sociale et environnementale.

En ce qui concerne les sources pertinentes, la Commission invite tous les producteurs du pays concerné à fournir les informations demandées à l'annexe III du présent avis dans les 15 jours suivant la date de publication de celui-ci.

En outre, toute transmission d'informations factuelles concernant la valeur, les coûts et les prix conformément à l'article 2, paragraphe 6 bis, point a), du règlement de base doit être apportée au dossier dans les 65 jours suivant la date de publication du présent avis. Ces informations factuelles doivent être obtenues exclusivement à partir de sources accessibles au public.

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires à son enquête concernant les distorsions significatives alléguées, au sens de l'article 2, paragraphe 6 bis, point b), du règlement de base, la Commission mettra également un questionnaire à la disposition des pouvoirs publics du pays concerné.

### 5.3.3. Enquête auprès des importateurs indépendants <sup>(11)</sup> <sup>(12)</sup>

Les importateurs indépendants du produit faisant l'objet du réexamen et exporté de la République populaire de Chine vers l'Union, y compris ceux qui n'ont pas coopéré à l'enquête ou aux enquêtes ayant conduit à l'institution des mesures en vigueur, sont invités à participer à la présente enquête.

<sup>(11)</sup> () Seuls les importateurs qui ne sont pas liés à des producteurs dans le pays concerné peuvent être inclus dans l'échantillon. Les importateurs liés à des producteurs doivent remplir l'annexe I du questionnaire destinée à ces producteurs du pays concerné. Conformément à l'article 127 du règlement d'exécution (UE) 2015/2447 de la Commission du 24 novembre 2015 établissant les modalités d'application de certaines dispositions du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil établissant le code des douanes de l'Union, deux personnes sont réputées liées si l'une des conditions suivantes est remplie: a) elles font partie de la direction ou du conseil d'administration de l'entreprise de l'autre personne; b) elles ont juridiquement la qualité d'associés; c) l'une est l'employée de l'autre; d) une tierce partie possède, contrôle ou détient directement ou indirectement 5 % ou plus des actions ou parts émises avec droit de vote de l'une et de l'autre; e) l'une d'elles contrôle l'autre directement ou indirectement; f) toutes deux sont directement ou indirectement contrôlées par une tierce personne; g) ensemble, elles contrôlent directement ou indirectement une tierce personne; h) elles sont membres de la même famille (JO L 343 du 29.12.2015, p. 558). Des personnes ne sont réputées être membres de la même famille que si elles sont liées l'une à l'autre par une des relations mentionnées ci-après: i) époux et épouse; ii) ascendants et descendants, en ligne directe au premier degré; iii) frères et sœurs (germains, consanguins ou utérins); iv) ascendants et descendants, en ligne directe au deuxième degré; v) oncle ou tante et neveu ou nièce; vi) beaux-parents et gendre ou belle-fille; vii) beaux-frères et belles-sœurs. Conformément à l'article 5, point 4), du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil établissant le code des douanes de l'Union, on entend par «personne» une personne physique, une personne morale ou une association de personnes reconnue, en droit de l'Union ou en droit national, comme ayant la capacité d'accomplir des actes juridiques sans avoir le statut de personne morale (JO L 269 du 10.10.2013, p. 1).

<sup>(12)</sup> () Les données fournies par les importateurs indépendants peuvent aussi être utilisées pour l'analyse d'aspects de la présente enquête autres que la détermination du dumping.

Étant donné le nombre potentiellement élevé d'importateurs indépendants concernés par le présent réexamen au titre de l'expiration des mesures et afin d'achever l'enquête dans les délais prescrits, la Commission peut limiter à un nombre raisonnable les importateurs indépendants couverts par l'enquête en sélectionnant un échantillon (ce procédé est également appelé «échantillonnage»). L'échantillonnage sera effectué conformément à l'article 17 du règlement de base.

Afin de permettre à la Commission de décider s'il est nécessaire de procéder par échantillonnage et, dans l'affirmative, de déterminer la composition de l'échantillon, tous les importateurs indépendants ou leurs représentants, y compris ceux qui n'ont pas coopéré à l'enquête ayant abouti aux mesures soumises au présent réexamen, sont invités à se faire connaître de la Commission et ce, dans les 7 jours suivant la date de publication du présent avis en fournissant à la Commission les informations requises à l'annexe II du présent avis concernant leur(s) société(s).

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires pour la constitution de l'échantillon d'importateurs indépendants, la Commission peut aussi prendre contact avec toute association connue d'importateurs.

Si un échantillon est nécessaire, les importateurs pourront être sélectionnés en fonction du plus grand volume représentatif de ventes du produit faisant l'objet du réexamen effectuées dans l'Union en provenance du pays concerné sur lequel l'enquête peut raisonnablement porter, compte tenu du temps disponible. Tous les importateurs indépendants et toutes les associations d'importateurs connus seront informés par la Commission des sociétés retenues dans l'échantillon.

La Commission ajoutera au dossier consultable par les parties intéressées une note reflétant la sélection de l'échantillon. Les commentaires concernant la sélection de l'échantillon doivent être reçus dans les 3 jours suivant la date de notification de la décision relative à l'échantillon.

Les importateurs indépendants sélectionnés doivent, sauf indication contraire, renvoyer un questionnaire dûment rempli dans les 30 jours suivant la date de notification de la sélection de l'échantillon.

Un exemplaire du questionnaire destiné aux importateurs indépendants est disponible dans le dossier consultable par les parties intéressées et sur le site web de la DG Commerce ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)).

#### **5.4. Procédure de détermination de la probabilité d'une continuation ou d'une réapparition du préjudice**

Pour établir s'il existe une probabilité de continuation ou de réapparition du préjudice causé à l'industrie de l'Union, les producteurs de l'Union qui fabriquent le produit faisant l'objet du réexamen sont invités à participer à l'enquête de la Commission.

##### *5.4.1. Enquête auprès des producteurs de l'Union*

Afin de permettre à la Commission d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires à son enquête en ce qui concerne les producteurs de l'Union, les deux producteurs de l'Union connus, N.V. Citrique Belge S.A. et Jungbunzlauer Austria AG, devront lui renvoyer le questionnaire rempli dans un délai de 37 jours suivant la date de publication du présent avis, sauf indication contraire.

Les éventuels autres producteurs de l'Union et associations représentatives sont invités à prendre contact avec la Commission, de préférence par courrier électronique, dès à présent et au plus tard 7 jours après la publication du présent avis (sauf indication contraire), afin de se faire connaître et de demander un questionnaire.

Un exemplaire du questionnaire destiné aux producteurs de l'Union est disponible dans le dossier consultable par les parties intéressées et sur le site web de la DG Commerce ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)).

#### **5.5. Procédure d'évaluation de l'intérêt de l'Union**

Si la probabilité d'une continuation ou réapparition du dumping et d'une réapparition du préjudice est établie, il sera déterminé, conformément à l'article 21 du règlement de base, si le maintien des mesures antidumping n'est pas contraire à l'intérêt de l'Union.

Les producteurs de l'Union, les importateurs et leurs associations représentatives, les utilisateurs et leurs associations représentatives, les syndicats et les organisations de consommateurs représentatives sont invités à communiquer à la Commission des informations concernant l'intérêt de l'Union. Afin de participer à l'enquête, les organisations de consommateurs représentatives doivent démontrer qu'il existe un lien objectif entre leurs activités et le produit faisant l'objet du réexamen.

Les informations concernant l'évaluation de l'intérêt de l'Union doivent être communiquées dans les 37 jours suivant la date de publication du présent avis, sauf indication contraire. Ces informations peuvent être fournies soit dans un format libre, soit en remplissant un questionnaire élaboré par la Commission.

Un exemplaire des questionnaires, y compris celui destiné aux utilisateurs du produit faisant l'objet du réexamen, est disponible dans le dossier consultable par les parties intéressées et sur le site web de la DG Commerce ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)). En tout état de cause, les informations soumises en vertu de l'article 21 du règlement de base ne seront prises en considération que si elles sont étayées par des éléments de preuve concrets au moment de la soumission.

#### 5.6. *Parties intéressées*

Afin de participer à l'enquête, les parties intéressées, telles que les producteurs du pays concerné, les producteurs de l'Union, les importateurs et leurs associations représentatives, les utilisateurs et leurs associations représentatives, les syndicats et les organisations de consommateurs représentatives, doivent d'abord démontrer qu'il existe un lien objectif entre leurs activités et le produit faisant l'objet du réexamen.

Les producteurs du pays concerné, les producteurs de l'Union, les importateurs et leurs associations représentatives qui communiquent des informations conformément aux procédures décrites aux points 5.2, 5.3 et 5.4 seront considérés comme des parties intéressées s'il existe un lien objectif entre leurs activités et le produit faisant l'objet du réexamen.

Les autres parties ne pourront participer à l'enquête comme parties intéressées qu'à partir du moment où elles se font connaître et à la condition qu'il existe un lien objectif entre leurs activités et le produit faisant l'objet du réexamen. Le fait d'être considéré comme une partie intéressée est sans préjudice de l'application de l'article 18 du règlement de base.

L'accès au dossier consultable par les parties intéressées se fait via Tron.tdi à l'adresse suivante: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Veuillez suivre les instructions figurant sur cette page pour obtenir l'accès à l'application.

#### 5.7. *Autres observations écrites*

Sous réserve des dispositions du présent avis, toutes les parties intéressées sont invitées à faire connaître leur point de vue, à communiquer des informations et à fournir des éléments de preuve à l'appui. Sauf indication contraire, ces informations et éléments de preuve doivent parvenir à la Commission dans les 37 jours suivant la date de publication du présent avis.

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

Toutes les parties intéressées peuvent demander à être entendues par les services d'enquête de la Commission. Toute demande d'audition doit être faite par écrit et être dûment motivée; elle doit également contenir un résumé des éléments que la partie intéressée souhaite aborder lors de l'audition, l'audition étant limitée aux sujets que les parties intéressées ont préalablement indiqués par écrit.

En principe, les auditions ne seront pas utilisées pour présenter des informations factuelles qui ne figurent pas encore au dossier. Néanmoins, dans l'intérêt d'une bonne administration et pour permettre aux services de la Commission d'avancer dans leur enquête, les parties intéressées peuvent être invitées à soumettre de nouvelles informations factuelles après une audition.

#### 5.9. *Instructions pour la présentation des observations écrites ainsi que l'envoi des questionnaires remplis et 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 leurs droits de la défense.

Toutes les communications écrites, y compris les informations demandées dans le présent avis, les questionnaires remplis et la correspondance fournie par les parties intéressées, pour lesquelles un traitement confidentiel est demandé portent la mention «Restreint» <sup>(13)</sup>. Les parties fournissant des informations dans le cadre de la présente enquête sont invitées à motiver le traitement confidentiel qu'elles demandent.

Les parties intéressées qui soumettent des informations sous la mention «Restreint» sont tenues, en vertu de l'article 19, paragraphe 2, du règlement de base, d'en fournir 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 fournissant des informations confidentielles n'expose pas de raisons valables pour justifier la demande de traitement confidentiel ou ne présente pas de celles-ci un résumé non confidentiel sous la forme et avec le niveau de qualité demandés, la Commission peut écarter ces informations, sauf s'il peut être démontré de manière convaincante, à partir de sources appropriées, que les informations sont correctes.

<sup>(13)</sup> () Un document «Restreint» est un document qui est considéré comme confidentiel au sens de l'article 19 du règlement de base 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).

Les parties intéressées sont invitées à transmettre tous leurs documents, observations et demandes via TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>), y compris les copies scannées de procurations et d'attestations. En utilisant TRON.tdi ou 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 DG Commerce, à l'adresse: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc\\_148003.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf). 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 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 via TRON.tdi ou par courrier électronique avec les parties intéressées, à moins que celles-ci ne demandent expressément à recevoir tous les documents de la part 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 via TRON.tdi ou par courrier électronique, les parties intéressées sont invitées à consulter les instructions susmentionnées concernant la communication avec les parties intéressées.

Adresse de la Commission pour la correspondance:

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

Courriel:

En ce qui concerne le dumping:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-DUMPING@ec.europa.eu

En ce qui concerne le préjudice:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-INJURY@ec.europa.eu

## 6. Calendrier de l'enquête

L'enquête est normalement terminée dans un délai de 12 mois et, en tout état de cause, au plus tard 15 mois après la date de publication du présent avis, conformément à l'article 11, paragraphe 5, du règlement de base.

## 7. Soumission d'informations

En principe, les parties intéressées ne peuvent soumettre des informations que dans les délais spécifiés au point 5 du présent avis.

Afin de mener l'enquête à terme dans les délais prescrits, la Commission n'acceptera pas de soumissions des parties intéressées après le délai fixé pour soumettre des commentaires sur l'information finale ou, le cas échéant, après le délai fixé pour soumettre des commentaires sur l'information finale complémentaire.

## 8. Possibilité de soumettre des commentaires concernant les soumissions d'autres parties

Afin de garantir les droits de la défense, les parties intéressées devraient avoir la possibilité de soumettre des commentaires sur les informations communiquées par d'autres parties intéressées. Ce faisant, les parties intéressées ne peuvent aborder que des questions soulevées dans les soumissions d'autres parties et ne peuvent pas soulever de nouvelles questions.

Des commentaires sur les informations communiquées par d'autres parties intéressées en réaction à la communication des conclusions finales devraient être soumis dans les 5 jours suivant le délai fixé pour soumettre des commentaires sur les conclusions finales, sauf indication contraire. Dans le cas d'une information finale complémentaire, les commentaires présentés par d'autres parties intéressées en réaction à cette information complémentaire devraient être soumis dans un délai d'un jour suivant le délai fixé pour soumettre des commentaires sur celle-ci, sauf indication contraire.

Le calendrier défini est sans préjudice du droit de la Commission de demander aux parties intéressées des compléments d'information dans des cas dûment justifiés.

## 9. Prorogation des délais spécifiés dans le présent avis

Des prorogations des délais prévus dans le présent avis peuvent être accordées sur demande dûment motivée des parties intéressées.

Les prorogations du délai de réponse aux questionnaires et d'autres délais spécifiés dans le présent avis ou dans des communications spécifiques avec les parties intéressées seront limitées à 3 jours supplémentaires au maximum. Cette prorogation peut être prolongée jusqu'à un maximum de 7 jours lorsque la partie qui la demande peut démontrer l'existence de circonstances exceptionnelles.

#### 10. 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 un renseignement faux ou trompeur, ce renseignement peut ne pas être pris en considération et il peut être fait usage des données disponibles.

Si une partie intéressée ne coopère pas ou ne coopère que partiellement et que, de ce fait, des 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 ou des coûts supplémentaires excessifs. La partie intéressée doit immédiatement prendre contact avec la Commission.

#### 11. Conseiller-auditeur

Les parties intéressées peuvent demander l'intervention du conseiller-auditeur dans le cadre des procédures commerciales. Celui-ci examine les demandes d'accès au dossier, les litiges concernant la confidentialité des documents, les demandes de prorogation de délais et toute autre demande concernant les droits de la défense des parties intéressées et des tiers susceptibles de se faire jour durant la procédure.

Le conseiller-auditeur peut organiser des auditions et proposer ses bons offices entre la ou les parties intéressées et les services de la Commission 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 être dûment motivée. Le conseiller-auditeur examinera les motifs des demandes. Ces auditions ne devraient avoir lieu que si les questions n'ont pas été réglées en temps voulu avec les services de la Commission.

Toute demande doit être soumise en temps utile et promptement de manière à ne pas compromettre le bon déroulement de la procédure. À cet effet, les parties intéressées devraient demander l'intervention du conseiller-auditeur le plus tôt possible à la suite de la survenance de l'événement justifiant cette intervention. Si des demandes d'audition sont soumises en dehors des délais applicables, le conseiller-auditeur examinera également les motifs de ces demandes tardives, la nature des points soulevés et l'incidence de ces points sur les droits de la défense, tout en tenant compte des intérêts d'une bonne administration et de l'achèvement de l'enquête en temps voulu.

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 DG Commerce: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

#### 12. Possibilité de demander un réexamen au titre de l'article 11, paragraphe 3, du règlement de base

Le présent réexamen au titre de l'expiration des mesures étant ouvert conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement de base, ses conclusions ne pourront pas mener à une modification des mesures existantes et aboutiront uniquement à l'abrogation ou au maintien de ces dernières, conformément à l'article 11, paragraphe 6, du règlement de base.

Si une partie intéressée estime qu'il convient de réexaminer les mesures afin de permettre leur modification éventuelle, elle peut demander un réexamen au titre de l'article 11, paragraphe 3, du règlement de base.

Les parties souhaitant demander un réexamen de ce type, qui serait mené indépendamment du réexamen au titre de l'expiration des mesures visé par le présent avis, peuvent prendre contact avec la Commission à l'adresse figurant ci-dessus.

#### 13. Traitement des données à caractère personnel

Toute donnée à caractère personnel recueillie dans le cadre de l'enquête sera traitée conformément au règlement (UE) 2018/1725 du Parlement européen et du Conseil (14).

(14) () Règlement (UE) 2018/1725 du Parlement européen et du Conseil du 23 octobre 2018 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions, organes et organismes de l'Union et à la libre circulation de ces données, et abrogeant le règlement (CE) n° 45/2001 et la décision n° 1247/2002/CE (JO L 295 du 21.11.2018, p. 39).

Un avis relatif à la protection des données informant toutes les personnes physiques du traitement des données à caractère personnel dans le cadre des activités de défense commerciale de la Commission est disponible sur le site web de la DG Commerce, à l'adresse: <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/trade-defence/>

---

## ANNEXE I

<input type="checkbox"/>	Version «restreinte» <sup>(1)</sup>
<input type="checkbox"/>	Version «destinée à être consultée par les parties intéressées»
(cocher la case appropriée)	

**ENQUÊTE DE RÉEXAMEN AU TITRE DE L'EXPIRATION DES MESURES ANTIDUMPING APPLICABLES  
AUX IMPORTATIONS D'ACIDE CITRIQUE ORIGINAIRE DE LA RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE**

**INFORMATIONS POUR LA CONSTITUTION DE L'ÉCHANTILLON DE PRODUCTEURS EN RÉPUBLIQUE POPULAIRE  
DE CHINE**

Le présent formulaire est destiné à aider les producteurs en République populaire de Chine à répondre à la demande d'informations en vue de la constitution de l'échantillon visée au point 5.3.1 de l'avis d'ouverture.

La version «restreinte» et la version «destinée à être consultée par les parties intéressées» doivent toutes deux être renvoyées à la Commission selon les modalités fixées dans l'avis d'ouverture.

**1. IDENTITÉ ET COORDONNÉES**

Veuillez fournir les renseignements suivants au sujet de votre société:

Raison sociale	
Adresse	
Personne de contact	
Courriel	
Téléphone	
Fax	

**2. CHIFFRE D'AFFAIRES, VOLUME DES VENTES, PRODUCTIONS ET CAPACITÉ DE PRODUCTION**

En ce qui concerne le produit faisant l'objet du réexamen défini dans l'avis d'ouverture et originaire de la République populaire de Chine, veuillez indiquer, pour la période d'enquête de réexamen définie au point 5.1 de l'avis d'ouverture, les ventes à l'exportation vers l'Union pour chacun des 28 États membres <sup>(2)</sup> séparément et au total, les ventes à l'exportation vers le reste du monde (total et cinq principaux pays importateurs), les ventes sur le marché intérieur ainsi que la production et la capacité de production. Veuillez indiquer l'unité de poids ou de volume et la monnaie utilisées.

<sup>(1)</sup> Le présent document est exclusivement destiné à un usage interne. Il est 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). Il s'agit d'un document confidentiel au titre de l'article 19 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).

<sup>(2)</sup> Les 28 États membres de l'Union européenne sont la Belgique, la Bulgarie, la Tchéquie, le Danemark, l'Allemagne, l'Estonie, l'Irlande, la Grèce, l'Espagne, la France, la Croatie, l'Italie, Chypre, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, la Hongrie, Malte, les Pays-Bas, l'Autriche, la Pologne, le Portugal, la Roumanie, la Slovaquie, la Slove, la Finlande, la Suède et le Royaume-Uni.

Tableau I

**Chiffre d'affaires et volume des ventes**

	Veuillez indiquer l'unité de mesure		Valeur dans la monnaie de la comptabilité Précisez la monnaie utilisée
Ventes à l'exportation vers l'Union, pour chacun des 28 États membres séparément et au total, du produit faisant l'objet du réexamen, fabriqué par votre société	Total:		
	Indiquez chaque État membre <sup>(1)</sup> :		
Ventes à l'exportation vers le reste du monde du produit faisant l'objet du réexamen, fabriqué par votre société	Total:		
	Nom des 5 plus grands pays importateurs avec indication des volumes et valeurs correspondants		
Ventes sur le marché intérieur du produit faisant l'objet du réexamen, fabriqué par votre société			

<sup>(1)</sup> Ajoutez des lignes supplémentaires si nécessaire.

Tableau II

**Production et capacité de production**

	Veuillez indiquer l'unité de mesure
Production globale, par votre société, du produit faisant l'objet du réexamen	
Capacité de production du produit faisant l'objet du réexamen dont dispose votre société	

**3. ACTIVITÉS DE VOTRE SOCIÉTÉ ET DES SOCIÉTÉS LIÉES <sup>(3)</sup>**

Veuillez décrire les activités précises de votre société et de toutes les sociétés liées (veuillez énumérer ces dernières et indiquer ce qui les lie à votre société) associées à la production et/ou à la vente (à l'exportation et/ou sur le marché intérieur) du produit faisant l'objet du réexamen. Il peut notamment s'agir d'activités telles que l'achat du produit faisant l'objet du réexamen ou sa fabrication en sous-traitance, ou encore sa transformation ou son négoce.

<sup>(3)</sup> Conformément à l'article 127 du règlement d'exécution (UE) 2015/2447 de la Commission du 24 novembre 2015 établissant les modalités d'application de certaines dispositions du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil établissant le code des douanes de l'Union, deux personnes sont réputées liées si l'une des conditions suivantes est remplie: a) elles font partie de la direction ou du conseil d'administration de l'entreprise de l'autre personne; b) elles ont juridiquement la qualité d'associés; c) l'une est l'employée de l'autre; d) une tierce partie possède, contrôle ou détient directement ou indirectement 5 % ou plus des actions ou parts émises avec droit de vote de l'une et de l'autre; e) l'une d'elles contrôle l'autre directement ou indirectement; f) toutes deux sont directement ou indirectement contrôlées par une tierce personne; g) ensemble, elles contrôlent directement ou indirectement une tierce personne; h) elles sont membres de la même famille (JO L 343 du 29.12.2015, p. 558). Des personnes ne sont réputées être membres de la même famille que si elles sont liées l'une à l'autre par une des relations mentionnées ci-après: i) époux et épouse; ii) ascendants et descendants, en ligne directe au premier degré; iii) frères et sœurs (germains, consanguins ou utérins); iv) ascendants et descendants, en ligne directe au deuxième degré; v) oncle ou tante et neveu ou nièce; vi) beaux-parents et gendre ou belle-fille; vii) beaux-frères et belles-sœurs. Conformément à l'article 5, point 4), du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil établissant le code des douanes de l'Union, on entend par «personne» une personne physique, une personne morale ou une association de personnes reconnue, en droit de l'Union ou en droit national, comme ayant la capacité d'accomplir des actes juridiques sans avoir le statut de personne morale (JO L 269 du 10.10.2013, p. 1).

Raison sociale et localisation	Activités	Lien

#### 4. AUTRES INFORMATIONS

Veillez fournir toute autre information pertinente que votre société juge utile pour aider la Commission à constituer l'échantillon.

#### 5. ATTESTATION

En communiquant les informations ci-dessus, la société accepte d'être éventuellement incluse dans l'échantillon. Si la société est retenue dans l'échantillon, elle devra remplir un questionnaire et accepter une visite dans ses locaux en vue de la vérification de sa réponse. Toute société indiquant son refus d'être éventuellement incluse dans l'échantillon sera considérée comme n'ayant pas coopéré à l'enquête. Les conclusions de la Commission concernant les producteurs-exportateurs n'ayant pas coopéré sont fondées sur les informations disponibles et peuvent leur être moins favorables que s'ils avaient coopéré.

Signature de la personne habilitée:

Nom et titre de la personne habilitée:

Date:

\_\_\_\_\_

## ANNEXE II

<input type="checkbox"/>	Version «restreinte» <sup>(1)</sup>
<input type="checkbox"/>	Version «destinée à être consultée par les parties intéressées»
(cocher la case appropriée)	

**ENQUÊTE DE RÉEXAMEN AU TITRE DE L'EXPIRATION DES MESURES ANTIDUMPING APPLICABLES  
AUX IMPORTATIONS D'ACIDE CITRIQUE ORIGINAIRE DE LA RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE**

**INFORMATIONS POUR LA CONSTITUTION DE L'ÉCHANTILLON D'IMPORTATEURS INDÉPENDANTS**

Le présent formulaire est destiné à aider les importateurs indépendants à répondre à la demande d'informations en vue de la sélection de l'échantillon visée au point 5.3.3 de l'avis d'ouverture.

La version «restreinte» et la version «destinée à être consultée par les parties intéressées» doivent toutes deux être renvoyées à la Commission selon les modalités fixées dans l'avis d'ouverture.

**1. IDENTITÉ ET COORDONNÉES**

Veillez fournir les renseignements suivants au sujet de votre société:

Raison sociale	
Adresse	
Personne de contact	
Courriel	
Téléphone	
Fax	

**2. CHIFFRE D'AFFAIRES ET VOLUME DE VENTES**

Veillez indiquer, pour la période d'enquête de réexamen, le chiffre d'affaires total, en euros (EUR), réalisé par votre société ainsi que le chiffre d'affaires et le poids ou le volume des importations dans l'Union <sup>(2)</sup> et des reventes sur le marché de l'Union, après importation à partir de la République populaire de Chine, d'acide citrique tel que défini dans l'avis d'ouverture. Veillez indiquer l'unité de poids ou de volume utilisée.

	VEUILLEZ INDIQUER L'UNITÉ DE MESURE	VALEUR EN EUROS (EUR)
Chiffre d'affaires total de votre société en euros (EUR)		
Importations dans l'Union du produit faisant l'objet du réexamen		

<sup>(1)</sup> Le présent document est exclusivement destiné à un usage interne. Il est 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). Il s'agit d'un document confidentiel au titre de l'article 19 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).

<sup>(2)</sup> Les 28 États membres de l'Union européenne sont la Belgique, la Bulgarie, la Tchéquie, le Danemark, l'Allemagne, l'Estonie, l'Irlande, la Grèce, l'Espagne, la France, la Croatie, l'Italie, Chypre, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, la Hongrie, Malte, les Pays-Bas, l'Autriche, la Pologne, le Portugal, la Roumanie, la Slovaquie, la Slove, la Finlande, la Suède et le Royaume-Uni.

	VEUILLEZ INDIQUER L'UNITÉ DE MESURE	VALEUR EN EUROS (EUR)
Reventes sur le marché de l'Union, après importation à partir de la République populaire de Chine, du produit faisant l'objet du réexamen		

### 3. ACTIVITÉS DE VOTRE SOCIÉTÉ ET DES SOCIÉTÉS LIÉES <sup>(3)</sup>

Veillez décrire les activités précises de votre société et de toutes les sociétés liées (veillez énumérer ces dernières et indiquer ce qui les lie à votre société) associées à la production et/ou à la vente (à l'exportation et/ou sur le marché intérieur) du produit faisant l'objet du réexamen. Il peut notamment s'agir d'activités telles que l'achat du produit faisant l'objet du réexamen ou sa fabrication en sous-traitance, ou encore sa transformation ou son négoce.

RAISON SOCIALE ET LOCALISATION	ACTIVITÉS	LIEN

### 4. AUTRES INFORMATIONS

Veillez fournir toute autre information pertinente que votre société juge utile pour aider la Commission à constituer l'échantillon.

### 5. ATTESTATION

En communiquant les informations ci-dessus, la société accepte d'être éventuellement incluse dans l'échantillon. Si la société est retenue dans l'échantillon, elle devra remplir un questionnaire et accepter une visite dans ses locaux en vue de la vérification de sa réponse. Toute société indiquant son refus d'être éventuellement incluse dans l'échantillon sera considérée comme n'ayant pas coopéré à l'enquête. Les conclusions de la Commission concernant les importateurs n'ayant pas coopéré sont fondées sur les données disponibles et peuvent leur être moins favorables que s'ils avaient coopéré.

Signature de la personne habilitée:

Nom et titre de la personne habilitée:

Date:

\_\_\_\_\_

<sup>(3)</sup> Conformément à l'article 127 du règlement d'exécution (UE) 2015/2447 de la Commission du 24 novembre 2015 établissant les modalités d'application de certaines dispositions du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil établissant le code des douanes de l'Union, deux personnes sont réputées liées si l'une des conditions suivantes est remplie: a) elles font partie de la direction ou du conseil d'administration de l'entreprise de l'autre personne; b) elles ont juridiquement la qualité d'associés; c) l'une est l'employée de l'autre; d) une tierce partie possède, contrôle ou détient directement ou indirectement 5 % ou plus des actions ou parts émises avec droit de vote de l'une et de l'autre; e) l'une d'elles contrôle l'autre directement ou indirectement; f) toutes deux sont directement ou indirectement contrôlées par une tierce personne; g) ensemble, elles contrôlent directement ou indirectement une tierce personne; h) elles sont membres de la même famille (JO L 343 du 29.12.2015, p. 558). Des personnes ne sont réputées être membres de la même famille que si elles sont liées l'une à l'autre par une des relations mentionnées ci-après: i) époux et épouse; ii) ascendants et descendants, en ligne directe au premier degré; iii) frères et sœurs (germains, consanguins ou utérins); iv) ascendants et descendants, en ligne directe au deuxième degré; v) oncle ou tante et neveu ou nièce; vi) beaux-parents et gendre ou belle-fille; vii) beaux-frères et belles-sœurs. Conformément à l'article 5, point 4), du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil établissant le code des douanes de l'Union, on entend par «personne» une personne physique, une personne morale ou une association de personnes reconnue, en droit de l'Union ou en droit national, comme ayant la capacité d'accomplir des actes juridiques sans avoir le statut de personne morale (JO L 269 du 10.10.2013, p. 1).

## ANNEXE III

<input type="checkbox"/>	Version «restreinte» <sup>(1)</sup>
<input type="checkbox"/>	Version «destinée à être consultée par les parties intéressées»
(cocher la case appropriée)	

**ENQUÊTE DE RÉEXAMEN AU TITRE DE L'EXPIRATION DES MESURES ANTIDUMPING APPLICABLES  
AUX IMPORTATIONS D'ACIDE CITRIQUE ORIGINAIRE DE LA RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE**

DEMANDE D'INFORMATIONS CONCERNANT LES INTRANTS UTILISÉS PAR LES PRODUCTEURS EN RÉPUBLIQUE  
POPULAIRE DE CHINE

Le présent formulaire est destiné à aider les producteurs de la République populaire de Chine à répondre à la demande d'informations concernant les intrants visée au point 5.3.2 de l'avis d'ouverture.

La version «restreinte» et la version «destinée à être consultée par les parties intéressées» doivent toutes deux être renvoyées à la Commission selon les modalités fixées dans l'avis d'ouverture.

Les informations demandées doivent être envoyées à la Commission, à l'adresse indiquée dans l'avis d'ouverture, dans les 10 jours suivant la date de la présente note au dossier.

**1. IDENTITÉ ET COORDONNÉES**

Veuillez fournir les renseignements suivants au sujet de votre société:

Raison sociale	
Adresse	
Personne de contact	
Courriel	
Téléphone	
Fax	

**2. INFORMATIONS SUR LES INTRANTS UTILISÉS PAR VOTRE SOCIÉTÉ ET LES SOCIÉTÉS LIÉES**

Veuillez fournir une brève description du processus de production du produit concerné.

Veuillez énumérer l'ensemble des matières (premières et transformées) et de l'énergie utilisées pour la production du produit faisant l'objet du réexamen, ainsi que l'ensemble des sous-produits et déchets qui sont vendus ou (ré)introduits dans le processus de production du produit faisant l'objet du réexamen. Le cas échéant, indiquez le code de classification correspondant du Système harmonisé (SH) <sup>(2)</sup> pour chacun des postes insérés dans les deux tableaux. Veuillez remplir une annexe distincte pour chacune des sociétés liées qui produisent le produit faisant l'objet du réexamen, en cas de différences dans le processus de production. Les sociétés liées intervenant dans la production d'intrants en amont utilisés dans la fabrication du produit faisant l'objet du réexamen doivent aussi remplir une annexe distincte et indiquer le ou les intrants fournis.

<sup>(1)</sup> Le présent document est exclusivement destiné à un usage interne. Il est 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). Il s'agit d'un document confidentiel au titre de l'article 19 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).

<sup>(2)</sup> Le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises, généralement appelé «Système harmonisé» ou simplement «SH», est une nomenclature internationale polyvalente de produits élaborée par l'Organisation mondiale des douanes (OMD).

Matières premières/énergie	Code SH
<i>(Ajoutez des lignes supplémentaires, si nécessaire)</i>	

Sous-produits et déchets	Code SH
<i>(Ajoutez des lignes supplémentaires, si nécessaire)</i>	

La société déclare, par la présente, que les informations fournies ci-dessus sont exactes, à sa connaissance.

Signature de la personne habilitée:

Nom et titre de la personne habilitée:

Date

\_\_\_\_\_

**Avis d'expiration prochaine de certaines mesures compensatoires**

(2020/C 18/04)

1. Conformément aux dispositions de l'article 18, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/1037 du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2016 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet de subventions de la part de pays non membres de l'Union européenne <sup>(1)</sup>, la Commission fait savoir que, sauf s'il est procédé à un réexamen selon la procédure définie ci-après, les mesures compensatoires mentionnées dans le tableau ci-dessous expireront à la date qui y est indiquée.

**2. Procédure**

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

**3. Délais**

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

4. Le présent avis est publié conformément à l'article 18, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/1037.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration <sup>(1)</sup>
Biodiesel	États-Unis d'Amérique	Droit compensateur	Règlement d'exécution (UE) 2015/1519 de la Commission du 14 septembre 2015 instituant des droits compensateurs définitifs sur les importations de biodiesel originaire des États-Unis d'Amérique à la suite d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures, effectué conformément à l'article 18 du règlement (CE) n° 597/2009 du Conseil (JO L 239 du 15.9.2015, p. 99).	16.9.2020

<sup>(1)</sup> La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

<sup>(1)</sup> JO L 176 du 30.6.2016, p. 55.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

**Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping**

(2020/C 18/05)

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

**2. Procédure**

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

**3. Délais**

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

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

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration <sup>(1)</sup>
Biodiesel	États-Unis d'Amérique	Droit antidumping	Règlement d'exécution (UE) 2015/1518 de la Commission du 14 septembre 2015 instituant un droit antidumping définitif sur les importations de biodiesel originaire des États-Unis d'Amérique à la suite d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures, effectué conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1225/2009 du Conseil (JO L 239 du 15.9.2015, p. 69).	16.9.2020

<sup>(1)</sup> La mesure expire à minuit le jour indiqué dans cette colonne.

<sup>(1)</sup> JO L 176 du 30.6.2016, p. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

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

### COMMISSION EUROPÉENNE

#### **Notification préalable d'une concentration**

**(Affaire M.9479 — PSA/Saft/ACC)**

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

(2020/C 18/06)

1. Le 14 janvier 2020, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Peugeot SA («PSA», France), contrôlée en dernier ressort par Groupe PSA (France),
- Saft Groupe S.A. («Saft», France), contrôlée en dernier ressort par Total S.A. (France),
- Automotive Cells Company («ACC», France), une entreprise commune nouvellement créée.

PSA et Saft acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'ACC.

La concentration est réalisée par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- PSA est principalement un fabricant d'équipements d'origine et un distributeur de véhicules automobiles, sous les marques Peugeot, Citroën, Opel, Vauxhall et DS,
- Saft est spécialisé dans la fabrication et la distribution de batteries industrielles,
- ACC exercera ses activités dans le domaine du développement, de la fabrication et de la distribution de cellules et modules de batteries destinées à des applications dans l'industrie et l'automobile.

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.9479 — PSA/Saft/ACC

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

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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

---

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire M.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor)**  
**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**

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

(2020/C 18/07)

1. Le 13 janvier 2020, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Columbia Threadneedle Investments («CTI», Royaume-Uni),
- B.A.I. Bretagne Angleterre Irlande S.A., qui exerce ses activités sous le nom de Brittany Ferries («BF», France),
- MEIF II Channel Islands Transport Holdings Limited et ses filiales («Condor», Guernesey).

CTI et BF acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble de Condor.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- CTI: gestionnaire d'actifs au niveau mondial, qui propose un éventail de stratégies et de solutions couvrant les marchés et classes d'actifs mondiaux, régionaux et nationaux. Elle constitue le groupe de gestion d'actifs d'Ameriprise Financial, Inc, un important fournisseur de services financiers basé aux États-Unis,
- BF: entreprise de transport, fournissant des services de transport de passagers et de marchandises entre la France et le Royaume-Uni, entre la France et l'Irlande, entre le Royaume-Uni et l'Espagne et entre l'Irlande et l'Espagne. Elle propose également une sélection de mini-croisières, de formules de voyages et de vacances à forfait,
- Condor: entreprise qui fournit des services de transport de passagers et de marchandises par ferry entre les îles anglo-normandes et le Royaume-Uni, et entre les îles anglo-normandes et la France.

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 <sup>(2)</sup>, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur 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.9673 – Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor

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

---

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

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil**

(2020/C 18/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

**DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES**

«MENFI»

**PDO-IT-A0786-AM02****Date de la demande: 29.9.2014****1. Règles applicables à la modification**

Article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 – modification non mineure

**2. Description et motifs de la modification****2.1. Article 1<sup>er</sup> du cahier des charges. Appellation et vins/Catégories. Modification du cahier des charges et du document unique**

## Description

a) la catégorie 4) «vin mousseux» est ajoutée, comprenant les vins suivants:

- Spumante Bianco, y compris avec l'indication de l'un des cépages suivants: Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc et Moscato Bianco,
- Spumante Rosato,

b) la catégorie 15) «vin de raisins passerillés» est élargie de manière à couvrir également les vins suivants:

- Bianco Passito,
- Rosso Passito.

## Motifs

Ces deux nouvelles catégories, à savoir le vin mousseux et le vin de raisins passerillés, représentent des produits bien établis dans la zone concernée. De nombreux essais ont été réalisés ces vingt dernières années dans la zone de production du vin d'AOP «Menfi», par conséquent, la présente modification vise à traduire cette réalité nouvelle.

**2.2. Article 1<sup>er</sup> du cahier des charges. Appellation et vins/Nouveaux cépages. Modification du cahier des charges et du document unique**

## Description

a) Plusieurs nouveaux cépages principaux sont ajoutés, notamment les suivants: Grillo, Catarratto, Fiano, Damaschino; Viognier, Sauvignon; Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot et Aglianico.

(1) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Plus particulièrement, les nouveaux cépages concernent:

- le Bianco Spumante, y compris avec les indications «Passito» et «Superiore»,
- le Rosso Passito,
- le Menfi Rosato, y compris le Menfi Rosato Spumante,  
avec l'indication des cépages Inzolia, Grillo, Chardonnay pour la version Spumante et l'indication «Superiore»,
- le Menfi Catarratto, y compris avec l'indication «Superiore»,
- le Grecanico avec l'indication «Superiore» et le Grecanico Spumante,
- le Fiano, y compris avec l'indication «Superiore»,
- le Damaschino,
- le Viognier,
- le Sauvignon,
- le Pinot Grigio,
- le Vermentino,
- le Chenin Blanc, y compris le Chenin Blanc Spumante,
- le Moscato Bianco, y compris le Moscato Bianco Spumante,
- le Nero d'Avola avec l'indication «Riserva» et le Nero d'Avola Rosato,
- le Perricone, y compris avec l'indication «Riserva» et le Perricone Rosato,
- le Frappato, y compris le Frappato Rosato,
- le Nerello Mascalese, y compris le Nerello Mascalese Rosato, le Cabernet Franc, y compris le Cabernet Franc Rosato,
- le Merlot et le Cabernet Sauvignon Rosato,
- le Syrah avec l'indication «Riserva» et le Syrah Rosato,
- le Pinot Nero, y compris le Pinot Nero Rosato,
- l'Alicante Bouchet, y compris l'Alicante Bouchet Rosato, l'Alicante, y compris l'Alicante Rosato,
- le Petit Verdot, y compris le Petit Verdot Rosato,
- l'Aglianico, y compris l'Aglianico Rosato.

Peuvent être précisés au maximum deux cépages de la même robe parmi les cépages indiqués ci-dessus.

- b) Les sous-dénominations «Feudo dei Fiori» et «Bonera», et le cépage unique Sangiovese ne sont plus couverts par le cahier des charges.

#### Motifs

- a) Les cépages ajoutés, ainsi que leurs versions en rosé et les versions portant l'indication «Superiore», sont des produits bien établis dans la zone concernée. De la même façon, les nouveaux types de vin indiquant de nouveaux cépages font référence à des cépages améliorés qui étaient déjà produits sur le territoire et qui pouvaient déjà être utilisés dans l'association de cépages des vins blancs et rouges d'AOP «Menfi», soit en tant que cépage principal, représentant au moins 60 ou 75 % du vin, soit en tant que cépage secondaire, représentant entre 20 et 30 %, selon le type de vin.

De nombreux essais ont été réalisés ces vingt dernières années dans la zone de production du vin d'AOP «Menfi», entraînant l'introduction de nouveaux cépages et l'amélioration des cépages déjà présents; la présente modification vise par conséquent à traduire cette réalité nouvelle.

- b) dans le contexte de la réorganisation et de l'amélioration des systèmes de culture et des techniques de vinification, la qualité globale des produits de la zone d'AOP s'est, dans l'ensemble, uniformisée. En effet, aucune différence claire n'a été remarquée au fil des ans entre le raisin produit dans les sous-zones de Feudo dei Fiori et de Bonera, et le raisin provenant du reste de la zone d'AOP. Il a partant été jugé inutile d'utiliser les indications de ces sous-zones et il a été décidé de simplifier le cahier des charges et d'accorder plus de poids à l'AOP «Menfi» de façon globale.

2.3. *Article 2 du cahier des charges. Association de cépages. Modification du cahier des charges et du document unique*

Description

- a) L'association de cépages pour le type Menfi Bianco est uniformisée pour toutes les versions, à savoir Spumante, Vendemmia Tardiva, Passito et Superiore.

Le cépage Grillo est inclus aux cépages principaux pouvant représenter au moins 60 % du vin;

le pourcentage de cépages secondaires est augmenté, passant de 25 % jusqu'à une teneur maximale de 40 % pour le raisin d'autres cépages blancs, y compris les variétés aromatiques pouvant être cultivées dans la région de Sicile.

- b) L'association de cépages pour le type Menfi Rosso est uniformisée, y compris pour les versions Riserva, Passito et Rosato.

Les cépages Perricone, Nerello Mascalese, Alicante et Alicante Bouchet sont inclus dans les cépages principaux, pouvant représenter au moins 60 % du vin, et le cépage Sangiovese est supprimé;

le pourcentage de cépages secondaires est augmenté, passant de 30 % jusqu'à une teneur maximale de 40 % pour le raisin d'autres cépages rouges, y compris les variétés aromatiques pouvant être cultivées dans la région de Sicile.

Motifs

L'association de cépages pour les vins rouges et les vins blancs est modifiée afin d'inclure les cépages les plus représentatifs cultivés traditionnellement dans la zone de production du vin d'AOP «Menfi», en mettant particulièrement l'accent sur les cépages locaux.

2.4. *Article 3 du cahier des charges. Zone de production. Modification du cahier des charges et du document unique*

Description

La zone de production est élargie à toute la zone située à l'intérieur des limites administratives de la commune de Menfi, qui n'était précédemment incluse qu'en partie, ainsi qu'à certaines localités d'autres communes qui n'avaient précédemment été incluses que partiellement. Plus précisément, la zone a été élargie aux localités de Costa Finocchiaro, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme et Monte Cirami, situées dans la commune de Sciacca, et à la localité de Misilibesi, située dans la commune de Sambuca di Sicilia. Dans la commune de Castelvetro, la zone a été élargie à tout le territoire des localités mentionnées à l'article 3 du cahier des charges (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello et Belice), qui n'étaient précédemment incluses qu'en partie.

Motifs

L'élargissement est motivé par la nécessité d'intégrer les régions viticoles voisines dans la zone de production. Ces régions présentent les mêmes caractéristiques que les zones existantes et ont toujours été recouvertes de vignes, mais elles sont fragmentées et situées dans diverses zones adjacentes. Une zone de production plus homogène a donc été définie en tenant compte des caractéristiques du terrain, des systèmes de culture, de l'état des sols et des conditions climatiques. Toute la zone délimitée est décrite en détail, précisant les plans cadastraux des parcelles telles qu'elles sont enregistrées au cadastre et leurs limites respectives, ainsi que les sous-divisions et localités en question. La description de la zone de production délimitée comprend les numéros des plans officiels du cadastre, utilisés pour recenser les parcelles.

2.5. *Article 4 du cahier des charges. Normes viticoles. Modification du cahier des charges et du document unique*

Description

La description des normes viticoles est simplifiée et le rendement maximal d'une vigne à l'hectare est fixé avec le titre alcoométrique naturel minimal par volume pour chaque type inclus à l'article 1<sup>er</sup> du cahier des charges, en conservant les paramètres de qualité des types déjà inclus (rendements maximaux des vignes/ha et titres alcoométriques naturels minimaux).

Les références aux sous-zones sont supprimées et les règles relatives aux vins Vendemmia Tardiva (vendanges tardives) sont décalées à l'article suivant. Enfin, il est précisé que les vins d'AOP «Menfi» peuvent être produits la troisième année suivant leur plantation.

Motifs

Les principales normes viticoles sont confirmées et certains paramètres de culture sont améliorés, en particulier en termes d'augmentation du nombre de pieds de vigne à l'hectare pour les nouvelles plantations.

Afin de bénéficier d'une meilleure vue d'ensemble, les paramètres de qualité (rendements maximaux des vignes/ha et titres alcoométriques naturels minimaux), précédemment décrits dans la description de l'article, sont présentés dans un tableau pour tous les types couverts par l'article 1<sup>er</sup> du cahier des charges.

2.6. *Article 5 du cahier des charges. Délimitation de la zone de production et de mise en bouteille du vin. Modification du cahier des charges et du document unique*

Description

- a) du fait de l'extension de la zone de production du raisin, les limites de la zone de vinification sont modifiées de manière à inclure l'intégralité de la commune de Menfi et les communes adjacentes suivantes: Montevago et Santa Margherita di Belice, qui se trouvent en dehors de la zone de production, et Sambuca di Sicilia, Sciacca et Castelvetro, qui sont dans cette zone, conformément aux dispositions de l'article 6, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 607/2009;
- b) la zone de production des vins mousseux inclut toute la zone située à l'intérieur des limites administratives de la région de Sicile, conformément aux dispositions de l'article 6, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 607/2009;
- c) la mise en bouteille des vins doit avoir lieu dans les zones de production viticole mentionnées.

Motifs

- a) et b) délimiter la zone de production viticole afin de tenir compte de la dérogation visée à l'article 6, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 607/2009, permet aux producteurs d'utiliser également les installations adjacentes à la zone de production.
- c) la mise en bouteille doit être effectuée dans la zone délimitée, conformément à l'article 8 du règlement (CE) n° 607/2009, afin de préserver la qualité et l'image des vins d'AOP «Menfi», de garantir leur origine et d'assurer l'efficacité et le respect des dates des contrôles pertinents. Les caractéristiques et qualités typiques des vins d'AOP «Menfi», qui dépendent de la zone d'origine de ces vins, sont mieux protégées si les vins sont mis en bouteille à l'intérieur de la zone de production, car les producteurs se trouvant dans la zone délimitée sont responsables d'appliquer et de faire respecter toutes les règles techniques relatives au transport et à la mise en bouteille, et disposent des compétences professionnelles à cet égard. Cette obligation évite les risques possibles liés au transport en dehors de la zone viticole, par exemple: l'oxydation et le stress thermique causés par les températures élevées ou basses ainsi que la détérioration du produit, dégradant ses caractéristiques chimiques et/ou physiques (acidité, polyphénols et substances donnant sa robe au vin), ses caractéristiques organoleptiques (couleur, arôme, goût) et sa stabilité. Le risque de contamination microbiologique (par des bactéries, des virus, des champignons, de la moisissure ou des levures) est également réduit. Cette exigence bénéficie aux opérateurs, qui connaissent les risques et sont responsables de préserver la qualité de l'AOP, et sont garants envers les consommateurs de l'origine et de la qualité des vins ainsi que de la conformité de ces derniers avec le cahier des charges. De plus, les contrôles effectués par les organismes compétents sont plus efficaces dans une zone de plus petite taille.

2.7. *Article 5 du cahier des charges. Rendements et pratiques viticoles. Modification du cahier des charges et du document unique*

Description

Un tableau des rendements raisin/vin est intégré.

Le rendement viticole pour le vin blanc est augmenté de 65 à 70 %.

Les méthodes de passerillage du raisin sont décrites pour le «Passito», en plus de celles décrites pour le «Vendemmia Tardiva», qui étaient précédemment décrites à l'article 4 de l'ancien cahier des charges.

Les méthodes de vieillissement du vin pour l'indication «Riserva» ainsi que les méthodes d'affinage du vin pour l'indication «Superiore» sont précisées.

Motifs

- a) Le tableau des rendements raisin/vin est intégré pour offrir une meilleure vue d'ensemble, avec des mises à jour pour les différents types; précédemment, ils étaient décrits dans la description de l'article en question.
- b) L'augmentation des rendements viticoles pour le vin blanc, de 65 à 70 %, représente un petit ajustement, demandé compte tenu des résultats des essais et des techniques de vinification innovantes qui ont démontré qu'une telle augmentation n'avait pas d'incidence sur les caractéristiques analytiques et organoleptiques du vin.
- c) Les méthodes de passerillage du raisin sont décrites du fait de l'introduction du type «Passito».

- d) Les normes de vinification décrites dans l'ancien cahier des charges sont mises en ordre, en particulier en ce qui concerne les méthodes d'affinage pour l'indication «Superiore» du Menfi Bianco, y compris avec l'indication des cépages Catarratto, Chardonnay, Fiano et Grecanico, et les méthodes de vieillissement pour l'indication «Riserva», avec l'indication des cépages Nero d'Avola, Perricone et Syrah.

2.8. *Article 6 du cahier des charges. Caractéristiques de la consommation. Modification du cahier des charges et du document unique*

Description

- a) Tous les types couverts par le cahier des charges sont inclus, accompagnés des descripteurs connexes; les types qui ne sont plus inclus sont supprimés (Menfi Feudo dei Fiori et Menfi Bonera).
- b) Le paragraphe 3 de l'article sur le pouvoir du ministère d'émettre un décret modifiant l'acidité totale et l'extrait non réducteur minimal est supprimé.

Motifs

- a) Les caractéristiques des nouveaux vins ajoutés sont décrites et celles des vins déjà décrits sont révisées afin de proposer une description plus précise des caractéristiques analytiques et organoleptiques.

Ces caractéristiques particulièrement évidentes et typiques permettent de recenser clairement ces vins et de les relier à leur zone géographique, ainsi que le décrit l'article 9 du cahier des charges.

En particulier, tous les vins ont des caractéristiques chimiques et physiques équilibrées, qui aident à garantir un goût bien équilibré; ces types de vins ont tous des arômes agréables, harmonieux, typiques et élégants, avec d'éventuelles notes fruitées, florales et végétales caractéristiques des cépages d'origine.

- b) L'article 6, paragraphe 3, est supprimé, car il n'est plus en conformité avec la législation actuelle.

2.9. *Article 7 du cahier des charges. Étiquetage et présentation. Modification du cahier des charges et du document unique*

Description

- a) la possibilité d'employer des indications topographiques supplémentaires faisant référence au vignoble est ajoutée;
- b) le nom «Sicilia» en tant qu'unité géographique plus étendue peut être indiqué sur l'étiquetage et dans la présentation des vins d'AOP «Menfi».

Motifs

- a) la référence à l'exploitation vise à mieux caractériser le vin en indiquant sur l'étiquette que ce dernier provient exclusivement d'un vignoble en particulier;
- b) indiquer le nom de l'unité géographique plus étendue «Sicilia» fournit plus d'informations au consommateur quant à l'emplacement géographique de l'AOP «Menfi», conformément à la législation nationale et de l'Union en vigueur.

2.10. *Article 8 du cahier des charges. Emballage. Modification du cahier des charges et du document unique*

Description

Tous les volumes jusqu'à 3 litres sont autorisés.

L'utilisation de contenants de différentes capacités, différentes structures et différents matériaux est permise (type cubi).

Toutes les méthodes de fermeture autorisées par la loi sont permises, à la seule exception des capsules (bouchons couronnes).

Motifs

Offrir plus de liberté aux producteurs dans le choix des contenants et méthodes de fermeture, y compris des méthodes innovantes, afin de leur permettre de proposer plus d'options répondant aux besoins des consommateurs et, ainsi, augmenter les possibilités de commercialisation et de vente des produits d'AOP sur les différents marchés, à la fois dans l'Union européenne et à l'international.

2.11. *Lien avec l'environnement. Modification de l'article 9 du cahier des charges et du document unique*

## Description

Certaines clarifications et certains ajouts ont été apportés au titre des paragraphes a), b) et c).

## Motifs

La description du lien entre la zone géographique et les caractéristiques des catégories de vins produites sont modifiées et complétées compte tenu des modifications apportées au cahier des charges en ce qui concerne l'extension de la zone délimitée et l'introduction de nouveaux types de produits.

## DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination**

Menfi

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

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1.Vin

4.Vin mousseux

15.Vin de raisins passerillés

4. **Description du ou des vins**

Catégorie «vin» (1): «Menfi» Bianco, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Arôme: fin, élégant, délicat, typique, agréable et légèrement fruité.

Goût: sec, équilibré, caractéristique du cépage, savoureux, agréable, harmonieux, corsé, intense.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

## Caractéristiques analytiques générales

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

Catégorie «vin» (1): «Menfi» Bianco Superiore, Chardonnay Superiore, Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano Superiore

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Arôme: fin, élégant, caractéristique du cépage et légèrement fruité.

Goût: sec, équilibré, typique, agréable, harmonieux, corsé, intense.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %.

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

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

Catégorie «vin» (1): Menfi Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Robe: jaune paille plus ou moins intense, éventuellement assortie de nuances vert pâle.

Arôme: fin, élégant, caractéristique du cépage, agréable et légèrement fruité, frais, arôme de muscat.

Goût: sec, agréable, harmonieux, frais, corsé, intense.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

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

Catégorie «vin de raisins passerillés» (15): «Menfi» Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco Passito

Robe: de jaune paille à dorée.

Arôme: caractéristique, délicat, persistant.

Goût: de sec à doux, typique, harmonieux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 15,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 22 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	
Acidité totale minimale:	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Catégorie «vin mousseux» (4): «Menfi» Bianco Spumante, y compris avec l'indication de cépage Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Mousse: fine, persistante.

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Arôme: typique, fin.

Goût: frais, harmonieux, d'extra sec à doux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	
Acidité totale minimale:	5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Catégorie «vin» (1): «Menfi» Rosso, y compris avec l'indication Riserva, Nero d'Avola, y compris avec l'indication Riserva, Perricone, y compris avec l'indication Riserva et Syrah, y compris avec l'indication Riserva

Robe: rouge rubis, plus ou moins intense, tirant vers le grenat pour l'indication Riserva.

Arôme: agréable, fin, délicat, typique, fruité, occasionnellement épicé.

Goût: sec, harmonieux, rond, légèrement tannique, intense.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %.

Extrait non réducteur minimal: 22 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

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

Catégorie «vin» (1): «Menfi» Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Robe: rouge rubis, plus ou moins intense.

Arôme: fin, délicat, typique, fruité, floral, aux notes végétales, intense.

Goût: sec, harmonieux, rond, équilibré, frais, astringent, typique, intense.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 21 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

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

Catégorie «vin» (1): «Menfi» Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot

Robe: rouge rubis, plus ou moins intense.

Arôme: délicat, typique, fruit, occasionnellement épicé, intense.

Goût: sec, harmonieux, légèrement tannique, typique.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 23 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

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

Catégorie «vin de raisins passerillés» (15): «Menfi» Rosso Passito

Robe: rouge rubis, tirant sur le grenat avec le vieillissement.

Arôme: caractéristique, délicat, persistant.

Goût: de sec à doux, typique, harmonieux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,0 %.

Extrait non réducteur minimal: 28 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Catégorie «vin» (1): «Menfi» Rosato, y compris avec l'indication des cépages Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese

Robe: rose plus ou moins intense.

Arôme: fin, élégant, délicat, typique.

Goût: sec, harmonieux, équilibré.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

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

Catégorie «vin» (1): «Menfi» Cabernet Franc Rosato, Merlot Rosato, Cabernet Sauvignon Rosato, Syrah Rosato, Pinot Nero Rosato

Robe: rose plus ou moins intense.

Arôme: délicat, typique.

Goût: sec, harmonieux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

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

Catégorie «vin» (1): «Menfi» Alicante Bouchet Rosato, Alicante Rosato, Aglianico Rosato, Petit Verdot Rosato

Robe: rose plus ou moins intense.

Arôme: délicat, typique.

Goût: sec, harmonieux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

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

Catégorie «vin mousseux» (4): «Menfi» Rosato Spumante

Mousse: fine, persistante.

Robe: rose plus ou moins intense.

Arôme: distinctif, délicat.

Goût: frais, harmonieux, d'extra sec à demi-sec.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %.

L'extrait non réducteur minimal est de 15 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	
Acidité totale minimale:	5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a. Pratiques œnologiques essentielles

NÉANT

### b. Rendements maximaux

Menfi Bianco, Rosso, Rosato, Spumante Bianco, Spumante Rosato, Inzolia, Grillo, Catarratto, Grecanico y compris Grecanico Spumante, Damaschino, Viognier

84 hectolitres par hectare

Menfi Vermentino, Chenin Blanc y compris Chenin Blanc Spumante, Nero d'Avola, Perricone et Syrah y compris Riserva et Rosato, Frappato, Merlot

84 hectolitres par hectare

Menfi Nerello Mascalese, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot et Aglianico y compris Aglianico Rosato

84 hectolitres par hectare

Menfi Chardonnay y compris Chardonnay Spumante, Sauvignon, Pinot Grigio, Moscato Bianco y compris Moscato Bianco Spumante

77 hectolitres par hectare

Menfi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Pinot Nero y compris Pinot Nero Rosato

77 hectolitres par hectare

Menfi Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano

70 hectolitres par hectare

Menfi Chardonnay Superiore

66,5 hectolitres par hectare

Menfi Fiano Superiore

63 hectolitres par hectare

Menfi Bianco Vendemmia Tardiva

48 hectolitres par hectare

Menfi Bianco Passito, Rosso Passito

40 hectolitres par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

La zone de production des raisins utilisés pour produire les vins d'appellation d'origine contrôlée «Menfi» inclut les zones suivantes:

— Tout le territoire administratif de la commune de Menfi (province d'Agrigente) inscrit au cadastre sur les feuilles de plan n° 1 à 99.

— Une partie du territoire administratif de la commune de Sciacca (province d'Agrigente) inscrit au cadastre sur les feuilles de plan n° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 et 23, dont les limites sont constituées: à l'ouest, en partant du croisement avec la feuille n° 67 de la commune de Sambuca di Sicilia, en suivant la limite de cette commune au sud, puis en continuant le long de la limite est de la commune de Menfi jusqu'à atteindre la limite sud de la feuille de plan n° 23 de la commune de Sciacca; au sud, par la limite de la feuille de plan n° 23; à l'est, par les limites est des feuilles de plan n° 23, 16, 15, 11, 6, 7 et 4; au nord, par la limite nord des feuilles de plan n° 4, 3 et 1, et les berges du lac Arancio; à l'est, par la limite de la feuille de plan n° 69 de la commune de Sambuca di Sicilia.

Le territoire couvre les zones dénommées Costa Finocchiaro, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli et Monte Cirami.

— Une partie du territoire administratif de la commune de Sambuca di Sicilia (province d'Agrigente) inscrit au cadastre sur les feuilles de plan n° 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 et 69.

Les limites des feuilles de plan n° 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 et 67 sont constituées: à l'ouest, par la limite est de la feuille n° 23 de la commune de Menfi, en continuant à l'est le long de la limite des feuilles n° 41 et 43 de cette commune, puis en remontant à nouveau vers le nord, le long de la limite de la commune de Sciacca, jusqu'au croisement avec la feuille n° 1 de cette même commune; au nord, par le territoire de la commune de Santa Margherita di Belice.

Le territoire couvre les zones dénommées Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi et Tardara.

En ce qui concerne la feuille de plan n° 69, le territoire est situé au sud-ouest de la commune de Sambuca di Sicilia et il couvre les zones dénommées Fondacazzo et Cellaro.

— Une partie du territoire administratif de la commune de Castelvetrano (province de Trapani), inscrite au cadastre sur les feuilles de plan n° 119, 131, 132, 145, 146, 157 et 168, dont les limites sont constituées, à l'est et au nord, par la limite administrative de la commune de Menfi, à l'ouest, par le fleuve Belice, jusqu'à l'embouchure du fleuve, et, au sud, par la mer Méditerranée. Le territoire couvre les zones dénommées Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello et Belice.

## 7. Cépages principaux

Aglianico N.

Pinot Grigio

Ansonica B. - Insolia

Ansonica B. - Inzolia

Ansonica B.

Cabernet Franc (R) - Cabernet

Cabernet Sauvignon (R) - Cabernet

Calabrese N. - Nero d'Avola N.

Catarratto Bianco Comune B. - Catarratto

Catarratto Bianco Lucido B. - Catarratto

Chardonnay (B)

Chenin B.  
Damaschino (B)  
Fiano (B)  
Frappato N. - Frappato d'Italia  
Grecanico Dorato B. - Grecanico  
Grillo (B)  
Merlot (R)  
Moscato Bianco B. - Moscato  
Nerello Mascalese (R)  
Perricone (R)  
Perricone N. - Pignatello  
Petit Verdot (R)  
Pinot Nero N. - Pinot  
Sauvignon B. - Sauvignon Blanc  
Syrah (R) - Shiraz  
Vermentino (B)  
Viogner (B)  
Alicante Bouchet N.  
Alicante (R)

#### 8. Description du ou des liens

AOP Menfi - Toutes catégories de vin

Pour toutes les catégories de vin («vin», «vin mousseux» et «vin de raisins passerillés»), le lien avec la zone géographique délimitée est établi par l'association et l'interaction entre les types de sols caractéristiques de la zone (plaines d'inondation, terrasses marines, pentes, collines argileuses et calcaire marneux), qui constituent un paysage unique. En l'occurrence, il est caractérisé par un climat méditerranéen représentatif, des températures systématiquement supérieures à zéro, même en hiver, des précipitations concentrées en automne et en hiver et des étés chauds et secs, suffisamment venteux et ensoleillés

Ces caractéristiques de la zone délimitée, ainsi que le caractère largement plat et parfois vallonné des terres et l'exposition favorable des vignes, contribuent à créer un environnement particulièrement adapté à la culture du raisin.

Plus particulièrement, ces terres ont une texture contenant différentes quantités de calcaire et d'argile, une réaction allant d'alkaline à subalkaline et une structure physicochimique équilibrée, assurant une bonne évacuation des quantités excédentaires d'eau et une bonne disponibilité de réserves en eau, réunissant partant toutes les caractéristiques de base nécessaires au développement du système racinaire.

La réaction du sol contribue au développement des vignes, car la majorité des nutriments y sont naturellement présents; en outre, l'activité microbienne favorise la présence d'azote, de phosphore et de soufre.

L'interaction de ces facteurs avec le climat et les variations de température dès le début de l'été et jusqu'à la récolte permet une bonne croissance végétative et productive des plantes ainsi qu'une maturation équilibrée des grappes, produisant des raisins riches en polyphénols et en précurseurs aromatiques.

AOP Menfi - Catégorie «vin» (1)

Les produits vinicoles de la catégorie «vin» (1) s'inscrivent dans une tradition séculaire de viticulture et tous les cépages autochtones et non autochtones sont parfaitement adaptés. Ces cépages sont cultivés sur des terres considérées comme étant les mieux adaptées pour chaque cépage du point de vue du sol et du climat afin de permettre la production de vins de grande qualité avec une forte identité.

Les vins produits ont des caractéristiques communes, notamment les mêmes constituants alcooliques, des arômes puissants et une bonne structure, du fait de la qualité des sols riches en minéraux, du climat méditerranéen et des plages de températures variables.

Les vins blancs et rouges millésimés se caractérisent par leurs arômes floraux et fruités, et leur sapidité au palais.

Les indications «Riserva» et «Superiore» sont plus concentrées et structurées et se caractérisent par leurs arômes secondaires.

Les vins blancs produits sur des plaines d'inondation sont généralement sapides et naturellement doux et épicés (en particulier le cépage Chardonnay), tandis que les vins provenant de terres situées à plus haute altitude se caractérisent par des arômes fruités (associés au cépage), floraux et prononcés, ou encore développés et matures.

Dans le cas des vins rouges produits avec les cépages Cabernet Sauvignon et Syrah, les terres se trouvant sur des terrasses marines situées à plus basse altitude transmettent une influence particulière aux vins, car ces terres assurent un équilibre entre notes herbacées, fruitées et florales pour le Cabernet Sauvignon, et confèrent des notes fruitées au Syrah.

Les vins issus des vignes cultivées en terrasse à des niveaux intermédiaires, produits principalement à partir des cépages Nero d'Avola et Merlot, développent des notes phénoliques complexes et matures, équilibrées avec des notes épicées, florales et fruitées. Ces vins accompagnent traditionnellement des produits caractéristiques de la cuisine locale et sicilienne (fromages AOP: Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano, et poissons locaux: sardines, anchois et d'autres poissons gras).

#### AOP Menfi - Catégorie «vin mousseux» (4)

Les vins mousseux sont caractérisés par une robe jaune paille plus ou moins intense pour les blancs, une robe rose plus ou moins intense pour les rosés, de fines bulles, des notes florales et fruitées et de la fraîcheur, en raison de la qualité des sols riches en minéraux, du climat méditerranéen et des plages de température variables.

En particulier, les cépages Chardonnay et Chenin Blanc sont principalement cultivés dans des sols plus calcaires et argileux issus de la marne ainsi que sur des collines élevées; ils sont également utilisés pour la transformation en vin mousseux.

La production de vin mousseux est liée à la tradition viticole locale, associée à une innovation dans le domaine de l'œnologie et à l'utilisation de cépages autochtones et non autochtones prévus pour cette catégorie de produits.

Des facteurs environnementaux et humains entrent en jeu dans la création de vins mousseux, qui sont caractérisés par la quantité optimale d'acidité et de fraîcheur ainsi que des notes aromatiques, qui complètent parfaitement la gastronomie sicilienne et les produits typiques locaux, comme les artichauts Carciofo Spinoso di Menfi, le fromage AOP Vastedda, les olives AOP Olive Nocellara del Belice, le poisson gras et le melon jaune.

#### AOP Menfi - Catégorie «vin de raisins passerillés» (15)

Les vins produits à partir de raisins passerillés jouissent toujours d'une bonne structure, d'un équilibre entre acidité et douceur, et de notes fruitées selon le cépage utilisé, du fait de la qualité des sols riches en minéraux et, en particulier, du climat méditerranéen et de ses étés secs et chauds suffisamment venteux et ensoleillés favorisant la concentration en sucres, et des plages de température variables, qui confèrent de la fraîcheur aux vins.

Les vins blancs et rouges ont une bonne structure et sont bien équilibrés, entre acidité et douceur, et, selon la combinaison des sols et des cépages utilisés, ils peuvent avoir des nuances de fruits à coques, par exemple de noix, d'amandes et de pistaches, sublimés par des notes de marmelade à l'orange (plaines d'inondation); ils ont également des nuances de fruits jaunes, par exemple d'ananas, d'abricot, de date et de figue séchée, ils sont élégants et doux en bouche, accompagnés d'une bonne acidité et d'un arrière-goût fruité aux agrumes (terrasses marines à des altitudes intermédiaires).

Sur les collines et pentes argileuses, où les raisins surmûrissent davantage, les vins ont des arômes corsés, des notes de fruit mûr, de prune et de confiture de groseille et des nuances de fruit sec, ainsi qu'un goût doux, sucré et équilibré.

L'association du climat estival méditerranéen sec avec des sols calcaires marneux crée des vins riches en arômes fruités et floraux comme la pêche, l'abricot frais, la fleur d'oranger et les agrumes, jouissant d'une fraîcheur puissante avec une structure minérale caractéristique.

Ces vins blancs et rouges sont sucrés sans être écoeurants en raison de leur acidité optimale et des arômes caractéristiques des cépages dont ils sont constitués, ainsi ils accompagnent parfaitement les biscuits et pâtisseries traditionnels de Sicile (Cassata, Cannoli, Dolci di mandorla, etc.) et du territoire local (Nucatoli, Minni di virgini, biscuits secs).

## 9. **Autres conditions essentielles**

Mise en bouteille dans la zone délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La mise en bouteille doit être effectuée dans la zone délimitée, en accord avec l'article 8 du règlement (CE) n° 607/2009, afin de préserver la qualité et l'image des vins d'AOP «Menfi», de garantir leur origine et d'assurer l'efficacité et le respect des dates des contrôles pertinents. Les caractéristiques et qualités typiques des vins d'AOP «Menfi», qui dépendent de la zone d'origine de ces vins, sont mieux protégées si les vins sont mis en bouteille à

l'intérieur de la zone de production, car les producteurs se trouvant dans la zone délimitée sont responsables d'appliquer et de faire respecter toutes les règles techniques relatives au transport et à la mise en bouteille, et disposent des compétences professionnelles à cet égard. Cette obligation évite les risques possibles liés au transport en dehors de la zone viticole, par exemple: l'oxydation et le stress thermique causés par les températures élevées ou basses ainsi que la détérioration du produit, dégradant ses caractéristiques chimiques et/ou physiques (acidité, polyphénols et substances donnant sa robe au vin), ses caractéristiques organoleptiques (couleur, arôme, goût) et sa stabilité. Le risque de contamination microbiologique (par des bactéries, des virus, des champignons, de la moisissure ou des levures) est également réduit. Cette exigence bénéficie aux opérateurs, qui connaissent les risques et sont responsables de préserver la qualité de l'AOP, et sont garants envers les consommateurs de l'origine et de la qualité des vins ainsi que de la conformité de ces derniers avec le cahier des charges. De plus, les contrôles effectués par les organismes compétents sont plus efficaces dans une zone de plus petite taille.

Utilisation du nom «Sicilia» en tant qu'unité géographique plus étendue

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom «Sicilia» en tant qu'unité géographique plus étendue peut être indiqué sur l'étiquetage et la présentation des vins visés à l'article 1<sup>er</sup> du cahier des charges des vins d'AOP «Menfi», conformément à la législation nationale et européenne en vigueur.

Utilisation de noms de lieux supplémentaires

Cadre juridique:

Droit national

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Des noms de lieux supplémentaires désignant les vignobles sur lesquels le raisin utilisé pour produire le vin en question est effectivement cultivé peuvent être employés dans l'étiquetage et la présentation des vins visés à l'article 1<sup>er</sup> du cahier des charges, conformément à l'article 31, paragraphe 10, de la loi n° 238/2016. La liste des noms de lieux supplémentaires (désignant les vignobles) établie par la région de Sicile est mise à jour tous les ans et peut être consultée en ligne à l'adresse:

[http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR\\_PORTALE/PIR\\_LaStrutturaRegionale/PIR\\_Assessoratoregionale/leRisorseAgricoleeAlimentari/PIR\\_DipAgricoltura/PIR\\_AreeTematiche/PIR\\_Servizi/PIR\\_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR\\_Riconoscimentoetuteladeiprodottdiquality/PIR\\_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337\\_2019.pdf](http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionale/leRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottdiquality/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337_2019.pdf)

Dérogation relative à la zone de production du vin et du vin mousseux

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Au titre de la législation européenne en vigueur, les opérations de vinification peuvent être exécutées à proximité immédiate de la zone de production délimitée et, plus particulièrement, à l'intérieur du territoire administratif des communes adjacentes à la commune de Menfi, à savoir: Monteverso, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca et Castelvetro. En ce qui concerne la catégorie «vin mousseux», les vins mousseux peuvent être produits à l'intérieur de l'unité administrative de la «Regione Sicilia» à laquelle appartient la zone de production.

### Lien vers le cahier des charges du produit

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13264>

**Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à 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**

(2020/C 18/09)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

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

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«JAMBON DE BAYONNE»

N° UE: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

AOP ( ) IGP (X)

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Consortium du Jambon de Bayonne  
Route de Samadet  
64 410 Arzacq  
FRANCE  
Tél. +33 559044935  
Fax +33 559044939  
Courriel: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

**Composition:** Producteurs/transformateurs

**2. État membre ou pays tiers**

France

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: Actualisation de données, structures de contrôle, Exigences nationales, Annexes

**4. Type de modification(s)**

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

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

## 5. Modification(s)

### 5.1. Rubrique «Description du produit»

#### Caractéristiques chimiques

«Le jambon de Bayonne est un produit sec peu salé. La teneur de chlorure de sodium analysée sur la grosse noix est inférieure ou égale à 7,5 %.

Le jambon de Bayonne est un produit relativement sec mais conserve un caractère moelleux. Le taux moyen de matière sèche est de 47 %.

Le jambon de Bayonne est un produit à faible teneur en lipides. La moyenne est aux environs de 6 %.

Le taux résiduel des sucres solubles totaux est inférieur ou égal à 0,5 %.

Les teneurs en nitrites et nitrates sont très faibles: le taux maximum admis est de 250 mg/kg pour les nitrates et de 50 mg/kg pour les nitrites.»

L'ensemble des caractéristiques est reporté comme ci-dessous dans le projet de cahier des charges à l'exception de la disposition sur la teneur en nitrites et nitrates qui est supprimée, car en correspondance avec les exigences de la réglementation en matière de taux de nitrates et nitrites autorisés. Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

«Le jambon de Bayonne est un produit sec peu salé. La teneur de chlorure de sodium analysée sur la grosse noix est inférieure ou égale à 7,5 %.

Le jambon de Bayonne est un produit relativement sec mais conserve un caractère moelleux. Le taux moyen de matière sèche est de 47 %.

Le jambon de Bayonne est un produit à faible teneur en lipides. La moyenne est aux environs de 6 %.

Le taux résiduel des sucres solubles totaux est inférieur ou égal à 0,5 %.»

Les dispositions relatives aux caractéristiques microbiologiques sont supprimées:

#### «Caractéristiques microbiologiques

«Le jambon de Bayonne doit être conforme aux normes définies par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979, concernant les produits de salaisons, crus, salés et/ou séchés:

— Coliformes 44 °C	m = 1 000 (germes par grammes)
— Staphylocoques coagulase +	m = 500 (germes par grammes)
— Anaérobies sulfite réducteurs	m = 50 (germes par grammes)
— Salmonelles	Absence dans 25 grammes”

”

L'ensemble des caractéristiques microbiologiques supprimées relèvent d'éléments d'ordre réglementaire et non spécifiques à l'IGP «Jambon de Bayonne». Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

Le document unique, fiche résumée à l'époque de l'enregistrement de l'IGP, est modifié afin de développer de plus amples éléments en rubrique description du produit:

La rubrique composée dans la fiche résumée de:

«Le jambon de Bayonne est une cuisse de porc parée, salée au sel sec des salines du bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant plus de sept mois. Tout au long de sa maturation et de son affinage, le jambon de Bayonne développe son arôme et acquiert son moelleux. Coupé en minces tranches, il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée.»

est complétée dans le document unique de la manière suivante:

«Le “Jambon de Bayonne” est une cuisse de porc salée au sel sec des salines du bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant sept mois au minimum.

#### — Critères d'aspect:

- La forme extérieure est arrondie.
- La couenne uniforme en couleur est étirée au niveau du jarret et sans traces d'hématomes.

- Au palper, le jambon n'est pas dur et ne présente pas d'aspect gonflé.
- Le gras de couleur franche est ferme et d'odeur agréable.
- La partie musculaire externe est non croûtée.
  
- Présentation du produit:  
À l'issue de la période de maturation — affinage, les jambons peuvent être présentés:
  - avec os: nus ou conditionnés,
  - désossés, découennés, dégraissés, pressés, moulés, et conditionnés,
  - entiers, en demi ou en quart,
  - tranchés en portions unitaires.
  
- Caractéristiques chimiques  
L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit sec peu salé. La teneur en chlorure de sodium analysée sur la grosse noix est inférieure ou égale à 7,5 %.  
L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit relativement sec mais conserve un caractère moelleux. Le taux moyen de matière sèche est de 47 %.  
L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit à faible teneur en lipides. La moyenne est aux environs de 6 %.  
Le taux résiduel des sucres solubles totaux est inférieur ou égal à 0,5 %.
  
- Caractéristiques organoleptiques  
Au cours des différentes phases de sa maturation, l'IGP «Jambon de Bayonne» développe ses arômes et acquiert son moelleux. Coupé en minces tranches, il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée avec un arôme flagrant et bien typé dû à sa longue période de maturation et d'affinage.  
Le muscle a une couleur homogène caractéristique rose — rouge.  
Le gras est blanc, pur, ferme, non huileux et sans odeur de rance.  
Le sel et l'humidité de la tranche sont répartis de façon homogène.»

## 5.2. Rubrique «Délimitation de l'aire géographique»

Délimitation de la zone de production des porcs

- Restrictions de l'origine applicables aux matières premières

Ajout du département du Tarn à la liste des départements de la zone de production des porcs:

Le département du Tarn est ajouté à la liste des départements d'où est originaire la matière première à savoir les porcs. Cette modification de forme vise à rectifier une erreur. Ce département est bien intégré dans la zone de production des porcs selon la carte présente dans le cahier des charges, cependant son nom était omis dans la liste des départements.

Par ailleurs, la fiche résumée cite bien, pour cette zone d'approvisionnement, la région administrative Midi-Pyrénées pour son intégralité, dont le département du Tarn fait partie.

Cette modification est réalisée dans le cahier des charges et reportée dans le document unique en partie 3.3 «Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)» mais ne modifie pas le contour de cette zone.

## 5.3. Rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique»

La disposition «Les dispositions en matière de lien à l'origine géographique mises en place par les entreprises de la filière du jambon de Bayonne ont pour objectifs:

- d'identifier à tous les stades de la filière, les pièces provenant de porcs ayant été élevés selon les conditions spécifiques dans la zone de production délimitée,
- d'identifier les jambons salés, séchés et affinés selon les méthodes spécifiques dans la zone de transformation délimitée du Bassin de l'Adour.»

est remplacée par la disposition:

«Les dispositions en matière de traçabilité et de lien à l'origine géographique mises en place par les entreprises de la filière du jambon de Bayonne ont pour objectifs:

- d'identifier à tous les stades de la filière, les pièces provenant de porcs ayant été élevés selon les conditions spécifiques dans la zone de production délimitée,
- d'identifier les jambons du salage, jusqu'à l'affinage et au conditionnement, selon les méthodes spécifiques dans la zone de transformation délimitée du Bassin de l'Adour.»

La modification de la disposition permet de garantir et de renforcer la traçabilité et le lien à l'origine géographique. Par ailleurs, les étapes de prétranchage et de conditionnement étant ajoutées comme étapes réalisées obligatoirement dans l'aire géographique, comme développé au sein de la rubrique «Méthode d'obtention», la traçabilité correspondante est ajoutée à cette rubrique afin de garantir la preuve de l'origine lors de ces étapes où des pertes de traçabilité pourraient arriver.

La disposition:

«Lorsque le jambon est vendu découenné, dégraissé ou tranché, il perd ses marques identifiant son origine. L'étiquette doit reporter le numéro d'agrément de l'atelier de transformation. L'atelier tient une comptabilité sortie par type de présentation (volumes expédiés).

Si l'atelier de tranchage diffère du site de séchage, celui-ci doit aussi tenir une comptabilité entrée (volume et origine des jambons entrés) et des sorties.»

est remplacée par:

«Lorsque le jambon est vendu découenné, dégraissé ou tranché, il perd ses marques identifiant son origine. L'étiquette doit reporter le numéro d'agrément de l'atelier de transformation ainsi que le numéro de lot et/ou la date de mise au sel, permettant ainsi de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication. L'atelier tient une comptabilité sortie par type de présentation (volumes expédiés).

Si l'atelier de prétranchage diffère du site de séchage, celui-ci doit tenir à jour une fiche de suivi de lot et aussi tenir une comptabilité des entrées (volume et origine des jambons entrés) et des sorties.»

Le schéma de traçabilité (figure 1) est modifié comme suit:

Ajout de: «Fiches de suivi de lots, Enregistrement des déclassés, Fiches de prétranchage, Comptabilité sortie des jambons expédiés» afin de renforcer les enregistrements et ainsi la traçabilité.

La disposition «Salage, séchage, Expédition — Tranchage — Salaisonnier habilité» est complétée ce qui aboutit à «Salage, séchage, Désossage, prétranchage et conditionnement — Expédition — Salaisonnier — atelier de prétranchage habilité». Ces ajouts sont en lien avec la demande d'intégration du tranchage et du conditionnement dans l'aire géographique de l'IGP.

La disposition suivante est ajoutée: «À l'issue de ces étapes, des examens organoleptiques sont réalisés par sondage, dans le but de s'assurer du maintien des caractéristiques organoleptiques du produit.»

La rubrique est complétée afin d'imposer à l'issue des étapes décrites, des examens organoleptiques, réalisés par sondage, dans le but de s'assurer du maintien des caractéristiques organoleptiques du produit.

La traçabilité de l'ensemble des étapes de l'élaboration de l'IGP «Jambon de Bayonne» est ainsi renforcée. Ceci permet d'assurer une traçabilité ascendante et descendante et d'éviter les risques de perte de traçabilité.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification (le document unique est créé pour remplacer la fiche-résumée en vigueur).

#### 5.4. Rubrique «Méthode de production»

Cette rubrique est complétée par la description de l'ensemble de la méthode de production appliquée aux étapes préalables au prétranchage, la description de l'étape de prétranchage, la description de l'étape de conditionnement des produits prétranchés, dans la mesure où il est demandé à ce que ces étapes soient désormais obligatoirement réalisées dans l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne».

Les dispositions suivantes sont ajoutées:

«5.2.9. *Étapes préalables au prétranchage (Désossage, Équilibrage, Raidissage), prétranchage et conditionnement*»

«Le prétranchage consiste à découper les jambons désossés, en morceaux, portions ou en tranches. Pour cette étape se situant dans le prolongement de l'affinage, l'opérateur sélectionne les jambons aptes au prétranchage.

5.2.9.1. *Étapes préalables*

L'opération de prétranchage nécessite plusieurs étapes préalables, détaillées ci-dessous, dont l'ensemble garantit la qualité finale du produit.

— Désossage

Chaque jambon destiné au prétranchage est préalablement désossé en fonction de son poids, de son épaisseur de gras et de son temps d'affinage.

Le désossage consiste à scier le jarret, à réaliser un dégagement de la tête du fémur et un gougeage de l'os du fémur (décollement de l'os du fémur sans ouvrir le jambon), puis à extraire l'ensemble tibia — péroné — fémur.

Au cours de cette étape, l'opérateur vérifie que les jambons ne présentent pas de défauts d'odeur ou de couleur de viande, révélateurs d'un problème d'affinage (développement bactérien ou protéolyse trop intense; phénomènes souvent liés à une poche d'humidité résiduelle). L'opérateur écarte, le cas échéant, les jambons non conformes.

Les jambons peuvent ensuite être parés, avant d'être pressés et moulés afin de permettre l'obtention de tranches uniformes.

— Équilibrage

Après l'étape de désossage au cours de laquelle les muscles sont déliés, cette phase, d'une durée de 1 semaine au minimum, permet d'assurer une bonne reconstitution des liaisons musculaires, par l'action naturelle des protéines.

— Raidissage

Chaque jambon est ensuite raidi. Durant cette phase, la température de la salle ne doit pas descendre en dessous de  $-14^{\circ}\text{C}$ .

Cette phase a pour objectif d'assurer une bonne tenue des tranches et une coupe nette lors du prétranchage.

5.2.9.2. *«Prétranchage et conditionnement»*

Le prétranchage et le conditionnement ont lieu obligatoirement dans l'aire géographique.

Le présent paragraphe (5.2.9.2) ne concerne pas le tranchage et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens de l'article 2, point 2) e), du règlement (UE) n° 1169/2011.

Une fois les jambons raidis, le trancheur procède à leur prétranchage. Durant cette étape, il veille à ce que les tranches et les morceaux ne présentent pas de défauts, indécélables sur le jambon encore entier, tels que: tranche incomplète, hématome, pétéchie, veine grasse, veine sale, couleur hétérogène.

En cas de défauts, les tranches concernées sont écartées.

Le jambon prétranché étant un produit délicat, il est indispensable d'éviter tout processus d'oxydation, en limitant le contact avec l'air, ce qui nuirait à la qualité des gras et à la couleur des tranches. Aussi, le délai entre le prétranchage et le conditionnement doit impérativement être limité à 1 heure.

Le savoir-faire particulier des opérateurs du Bassin de l'Adour s'inscrit dans une longue tradition et leur expérience leur permet de conduire l'ensemble de ces étapes en opérant les sélections nécessaires et en préservant les qualités gustatives intrinsèques du jambon de Bayonne.

Les critères organoleptiques sont contrôlés après prétranchage, par des dégustateurs de l'aire géographique de transformation, formés et entraînés, ayant une parfaite connaissance du produit leur permettant d'attester que le produit est conforme aux caractéristiques de l'IGP «Jambon de Bayonne», selon une grille de descripteurs portant à la fois sur l'aspect, la texture, l'odeur et le goût.

Le «Jambon de Bayonne» est principalement consommé prétranché et l'ensemble des opérations conduisant à cette présentation doit être maîtrisé afin de s'assurer des caractéristiques du «Jambon de Bayonne» recherchées et appréciées par les consommateurs, et notamment son caractère moelleux.

Le désossage, l'équilibrage, le raidissage, le prétranchage et le conditionnement du produit constituent des opérations essentielles à la préservation des qualités et donc de la réputation de l'IGP «Jambon de Bayonne». Il est donc primordial que ces opérations soient réalisées dans l'aire géographique, par des opérateurs disposant des savoir-faire nécessaires, afin de se prémunir contre le risque de compromettre la garantie de qualité et conduire à la mise sur le marché d'un produit final non conforme aux critères organoleptiques associés à l'IGP «Jambon de Bayonne», et par voie de conséquence, nuire à sa réputation. Le contrôle du produit au cours de ces étapes est essentiel afin de vérifier, à toutes les étapes, la conformité du produit.

Ainsi, la réalisation de ces étapes dans l'aire géographique est indispensable afin d'assurer la sauvegarde de la qualité, des caractéristiques spécifiques que l'IGP «Jambon de Bayonne» a acquises lors de sa fabrication, et de sa réputation, dont les opérateurs sont collectivement garants.

De plus, les marques d'identification apposées sur la couenne des jambons lors des différentes étapes de fabrication étant supprimées lors du prétranchage et du conditionnement, la réalisation de ces opérations dans l'aire géographique, avec le système de contrôle mis en place pour en vérifier la réalisation, permet de limiter le risque de rupture de la traçabilité et ainsi le risque de fraude.

Outre les garanties de qualité et de contrôle, la réalisation des étapes de désossage, équilibrage, raidissage, prétranchage et conditionnement dans l'aire géographique permet de garantir l'authenticité et la traçabilité du produit à cette étape cruciale.

Il ressort des éléments développés ci-dessus que toutes les opérations d'élaboration et de prétranchage-conditionnement permettant l'obtention du «Jambon de Bayonne» reposent sur des règles techniques complexes et un savoir-faire spécifique, du salage des jambons frais au prétranchage — conditionnement du produit fini. De ce fait, leurs réalisations dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique, apparaissent comme fondamentales pour:

- maintenir les caractéristiques qualitatives,
- garantir l'authenticité du produit,
- assurer un contrôle rigoureux de l'une des présentations du produit les plus présentes sur le marché.

La réalisation dans l'aire de ces étapes est un gage de la réputation de l'IGP «Jambon de Bayonne», fruit du travail de l'ensemble des opérateurs de la filière (éleveurs, abatteurs, salaisonniers, trancheurs...).

Cette modification du cahier des charges impacte le document unique en partie 3.5. «Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence».

#### 5.5. *Lien*

L'ensemble du chapitre «lien avec l'aire géographique» a été résumé et restructuré afin de mieux mettre en évidence les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien causal. La forme est ainsi modifiée mais le lien entre le produit et le territoire reste inchangé.

Compte tenu de cette nouvelle rédaction, la partie «Lien avec l'aire géographique» du Document Unique a été adaptée, afin de respecter au mieux les 2 500 mots dans le document unique, en application de l'article 6 du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014, tout en apportant plus de précision que n'en dispose jusqu'à présent la fiche résumée (maintenant remplacée par le document unique).

Le lien avec l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne» reste reposant sur une qualité déterminée et la réputation.

#### 5.6. Rubrique «Étiquetage»

La disposition suivante est supprimée:

«En matière d'étiquetage, outre le respect de la législation en vigueur, le Consortium du Jambon de Bayonne définit ses propres règles que doivent respecter les entreprises:

- 1) Mentions obligatoires,
- 2) Forme et place du logo.»

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

La disposition suivante:

«Il exige que l'étiquetage de tout Jambon de Bayonne, quel qu'en soit la présentation, contienne au minimum les indications suivantes:»

est remplacée par la disposition:

«Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte:».

Cette reformulation de la disposition est intégrée afin de se conformer à la rédaction adoptée sur le territoire national.

La disposition «La dénomination de vente "Jambon de Bayonne" en français obligatoirement, avec une éventuelle traduction pour les produits destinés à l'exportation» est supprimée, car en redondance avec la réglementation en vigueur.

La représentation du logo du Jambon de Bayonne est supprimée, sa description est maintenue. Le logo est susceptible d'évoluer régulièrement de manière succincte tout en gardant la même trame (Mention «Bayonne» accompagnée d'une croix basque rouge) afin d'assurer une identification rapide du produit auprès du consommateur.

Cette modification du cahier des charges impacte le document unique car la reproduction du logo propre à l'IGP «Jambon de Bayonne» est supprimée.

#### 5.7. Rubrique «Autres»

##### — Actualisation des coordonnées

Les coordonnées du service compétent de l'État membre sont ajoutées et celles du groupement demandeur sont actualisées.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

##### — Structures de contrôle

En application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont supprimées. Cette rubrique mentionne désormais les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont désormais consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

##### — Exigences nationales

Les principaux points à contrôler sont ajoutés dans les exigences nationales, conformément à la réglementation nationale en vigueur.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

##### — Annexes du cahier des charges

Les annexes sont supprimées car leur contenu a été intégré dans le cahier des charges ou ne relève pas des pièces attendues dans un cahier des charges (organisation de la filière, comparaison à d'autres jambons bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP...). Ce sont des modifications formelles qui n'ont pas d'incidence sur les dispositions en vigueur.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

## DOCUMENT UNIQUE

## «JAMBON DE BAYONNE»

N° UE: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

## AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Jambon de Bayonne»

2. **État membre ou pays tiers**

France

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

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

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

Le «Jambon de Bayonne» est une cuisse de porc salée au sel sec des salines du bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant sept mois au minimum.

## — Critères d'aspect

- La forme extérieure est arrondie.
- La couenne uniforme en couleur est étirée au niveau du jarret et sans traces d'hématomes.
- Au palper, le jambon n'est pas dur et ne présente pas d'aspect gonflé.
- Le gras de couleur franche est ferme et d'odeur agréable.
- La partie musculaire externe est non croûtée.

## — Présentation du produit

À l'issue de la période maturation — affinage, les jambons peuvent être présentés:

- avec os: nus ou conditionnés,
- désossés, découennés, dégraissés, pressés, moulés, et conditionnés,
- entiers, en demi ou en quart,
- tranchés en portions unitaires.

## — Caractéristiques chimiques

L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit sec peu salé. La teneur de chlorure de sodium analysée sur la grosse noix est inférieure ou égale à 7,5 %.

L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit relativement sec mais conserve un caractère moelleux. Le taux moyen de matière sèche est de 47 %.

L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit à faible teneur en lipides. La moyenne est aux environs de 6 %.

Le taux résiduel des sucres solubles totaux est inférieur ou égal à 0,5 %.

— Caractéristiques organoleptiques

Au cours des différentes phases de sa maturation, l'IGP «Jambon de Bayonne» développe ses arômes et acquiert son moelleux. Coupé en minces tranches, il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée avec un arôme flagrant et bien typé dû à sa longue période de maturation et d'affinage.

Le muscle a une couleur homogène caractéristique rose — rouge.

Le gras est blanc, pur, ferme, non huileux et sans odeur de rance.

Le sel et l'humidité de la tranche sont répartis de façon homogène.

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

Les carcasses aptes à la fabrication de l'IGP «Jambon de Bayonne» proviennent de porc charcutiers mâle ou femelle. Sont exclus les animaux de type suivant: cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, truies de réforme.

Ces animaux nourris durant l'engraissement avec un aliment contenant au moins 60 % de céréales, issus et pois, avec un minimum de 50 % de céréales et d'issus de céréales.

La ration alimentaire des porcs à l'engrais contient moins de 1,9 % d'acide linoléique par rapport à la matière sèche.

La zone de production et abattage des porcs charcutiers est délimitée aux départements situés dans le Sud-Ouest de la France: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne, Haute-Vienne.

Le sel utilisé est issu des salines du Bassin de l'Adour.

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

Toutes les étapes de la fabrication depuis la mise au sel du jambon frais, jusqu'au désossage ont lieu dans l'aire géographique.

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

Le prétranchage et le conditionnement ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne».

Le prétranchage consiste à découper les jambons désossés, en morceaux, portions ou en tranches.

Cette restriction à l'aire géographique ne concerne pas le tranchage et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens de l'article 2, point 2) e), du règlement UE n° 1169/2011.

Cette opération est précédée des étapes suivantes:

- désossage au cours duquel l'opérateur vérifie que le jambon ne présente pas de défaut d'odeur ou de couleur,
- équilibrage, d'une durée de 1 semaine au minimum,
- raidissage, dans une salle dans laquelle la température de ne doit pas descendre en dessous de - 14 °C.

L'opération de prétranchage se situe dans le prolongement de l'affinage et nécessite de l'expérience et du savoir-faire puisqu'elle a un effet direct sur la qualité du produit.

Chaque jambon destiné au prétranchage est désossé en fonction de son poids, de son épaisseur de gras et de son temps d'affinage.

Le savoir-faire particulier des opérateurs du Bassin de l'Adour s'inscrit dans une longue tradition. Leur expérience leur permet de trancher ce produit délicat en préservant sa saveur et sa texture; tout en procédant à un contrôle visuel rigoureux afin de veiller à l'absence de défauts des tranches (pétéchies, veine grasse, couleur hétérogène...), indécélables avant l'étape de tranchage.

Le jambon prétranché est un produit délicat. Il est indispensable d'éviter tout processus d'oxydation, en limitant le contact avec l'air, ce qui nuirait à la qualité des gras et à la couleur des tranches. Le délai entre le prétranchage et le conditionnement est ainsi limité à une heure.

La réalisation de ces étapes dans l'aire géographique permet ainsi d'assurer le maintien des qualités gustatives intrinsèques du produit.

Les marques d'identification de l'IGP «Jambon de Bayonne» apposées sur la couenne lors des différentes étapes de fabrication, sont supprimées lors du prétranchage. La réalisation des étapes de désossage, prétranchage et conditionnement dans l'aire géographique permet de limiter le risque de rupture de la traçabilité et ainsi le risque de fraude.

Pour ces raisons, les opérations de prétranchage et de conditionnement reposant sur un savoir-faire particulier, doivent avoir lieu dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique de l'indication géographique protégée, afin de garantir au produit toutes ses qualités et son authenticité.

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

L'étiquetage comporte les mentions:

- «séché et affiné dans le bassin de l'Adour»,
- «certifié par» suivie du nom et de l'adresse de l'organisme certificateur,
- le logo du Jambon de Bayonne, représentant le mot «BAYONNE» et une croix basque rouge.

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

L'aire de l'IGP correspond au Bassin de l'Adour. Elle comprend le département des Pyrénées-Atlantiques et:

- pour le département du Gers: le canton Adour-Gersoise, et les communes de Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque, Tieste-Uragnoux;
- pour le département des Landes: les cantons Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx, en entier, le canton Chalosse Tursan sauf la commune Haut-Mauco; et
  - dans le canton Adour-Armagnac: les communes de Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahus-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan, Vignau,
  - dans le canton Le Pays morcenais tarusate: les communes de Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas, Villenave;
- pour le département des Hautes-Pyrénées: les cantons Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 et 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 et 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre, en entier et les communes de: Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettés, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Camparan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézeau, Lançon, Lies, Marsas, Mérilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaignes, Uzer, Vielle-Aure, Vignec.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Le lien avec l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne» repose sur une qualité déterminée et sa réputation. La qualité déterminée de ce jambon à savoir la forme arrondie du jambon, la couleur homogène sur la tranche, l'absence de croûtage, un goût peu salé et réparti de façon homogène, et une texture souple. Cela résultant des jambons frais sélectionnés, du sel employé, et du savoir-faire des salaisonniers et opérateurs de la filière.

Le climat des Pays de l'Adour, océanique tempéré avec une nuance méridionale, résulte principalement de la conjonction de deux éléments: la proximité de l'Océan Atlantique d'une part, et de la chaîne des Pyrénées d'autre part. Ainsi, on observe, dans cette zone de piémont, des températures clémentes et une forte humidité relative tout au long de l'année. Néanmoins, celle-ci est sujette à de fortes variations cycliques. En effet, il a été souvent remarqué que l'humidité relative pouvait passer de 90 % à 20 % en quelques heures. Il est important de souligner que ce phénomène est bien particulier et typique du Bassin de l'Adour. Pour expliquer ce phénomène, les géographes parlent de «Foehn». Il s'agit d'un vent chaud et sec en mouvement de subsidence orographique, de direction Sud-Nord.

Quand ce vent souffle sur les pays de l'Adour, on observe alors une brutale diminution de l'humidité relative, la température ayant aussi tendance à augmenter.

Une particularité du Bassin de l'Adour réside également dans la nature de ses sous-sols et notamment la présence de sel gemme. Le gisement de sel s'est formé il y a 200 millions d'années, au début de l'ère secondaire. À cette époque, la région correspondant aujourd'hui au Bassin d'Aquitaine, était en phase de subsidence et donc envahie par la mer. Le sel s'est déposé essentiellement dans la moitié sud du Bassin Aquitain, en particulier dans le Bassin de l'Adour.

Les sites où ce sel est proche de la surface permettent une exploitation relativement facile du sel gemme, par exemple les sites de Dax, Salies de Béarn, Bayonne-Mouguerre.

On peut discerner au niveau des Pays de l'Adour une unité climatique originale, avec un réseau hydrographique très dense, dont les traits caractéristiques permettent de la différencier des secteurs avoisinants.

Le porc fait partie de la tradition historique des fermes agricoles du grand Sud-Ouest.

Le porc engraisé dans cette région a toujours été plus lourd et nourri à base de céréales locales, dont le maïs dès son arrivée sur le continent européen.

La zone de production des porcs pouvant être transformés en IGP «Jambon de Bayonne» correspond à des pratiques dont l'origine est antérieure au Moyen-âge, et est reconnue pour:

- la production de porcs charcutiers adaptés à l'élaboration de jambons secs (porcs plus lourds, plus gras),
- l'adoption d'un système de production de type porcs/céréales en raison de la disponibilité locale en céréales et notamment en maïs.

Cette filière s'est développée d'une manière originale, car totalement différente du modèle dominant, la filière porcine de l'Ouest de la France.

Cette zone d'approvisionnement en porcs correspond à une:

- unité géographique et climatique, par un ensoleillement et des températures estivales favorables à la culture de céréales (notamment du maïs grain),
- unité économique et humaine, par la complémentarité entre une zone de naissance des porcelets et une zone d'engraissement des porcs et par des courants commerciaux historiques permettant d'approvisionner la zone de sèche à partir des zones d'engraissement.

L'utilisation traditionnelle du sel gemme du Bassin de l'Adour pour l'IGP «Jambon de Bayonne» constitue également un marqueur du savoir-faire. Ce sel gemme, exploité depuis l'antiquité dans les différents gisements du Bassin de l'Adour est utilisé par les salaisoniers de la région depuis des siècles, pour sa pureté et sa texture non-abrasive, à l'inverse du sel marin. Il permet une conservation optimale des jambons sans altérer les qualités organoleptiques des produits.

Le salage est effectué de manière traditionnelle; le jambon est frotté au sel sec, puis massé régulièrement suivant un savoir-faire et un tour de main particuliers pour en extraire progressivement le jus.

Après les phases de salage au sel du Bassin de l'Adour, puis repos-étuvage et séchage, les jambons entrent dans une phase d'affinage. La durée minimale de fabrication d'un «Jambon de Bayonne» est de 7 mois depuis le salage jusqu'au conditionnement. Cette durée minimale permet l'acquisition des arômes particuliers de l'IGP «Jambon de Bayonne».

L'IGP «Jambon de Bayonne» se caractérise par:

- une forme arrondie,
- une couleur homogène sur toute la tranche,
- une absence de croûtage,
- un goût peu salé et réparti de façon homogène dans le produit,
- un jambon sec gardant un caractère moelleux (taux de matière sèche moyen 47 %) et une texture souple.

Le savoir-faire de la salaison du «Jambon de Bayonne» est une vieille tradition liée notamment à l'utilisation d'un porc spécifique, à l'exploitation depuis l'antiquité des gisements de sel gemme présent dans le sous-sol et au climat original du Bassin de l'Adour.

Cette zone bénéficie d'un climat particulièrement favorable à la réussite de ces préparations. Ce climat est à l'origine d'une tradition de fabrication du «Jambon de Bayonne» dont la renommée, tant en France qu'en Europe, était déjà établie au XVI<sup>e</sup> siècle et n'a cessé de grandir depuis. Ce climat est caractérisé par le «Foehn». Ce vent a une influence directe, par les variations du degré hygrométrique de l'air ainsi que l'alternance des températures qu'il entraîne, sur la maturation du jambon sec et la conservation de son moelleux caractéristique.

Les études réalisées dans le cadre de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour qu'elles soient historiques (Chantal Lopez, 1989), géographiques (Jean-Claude Jaffrezo, 1989), géologiques (Raoul Deloffre, 1989 et Marie-Hélène Grimaldi, 1989), mettent en évidence la tradition et la spécificité régionale de fabrication du «Jambon de Bayonne», élément marquant du patrimoine.

Cette réputation n'est pas fortuite. Elle procède de la conjonction d'éléments particuliers à une zone géographique, au savoir-faire et à la culture des hommes de cette région.

Elle est l'héritage d'un savoir-faire qui s'est transmis depuis toujours de génération en génération dans les familles paysannes et rurales. Le «Jambon de Bayonne» était la pièce noble de la provision familiale et les paysans mettaient un soin particulier à son élaboration.

Si au départ, le «Jambon de Bayonne» est l'aliment énergétique du paysan, il va ensuite devenir une monnaie d'échange en cas de temps difficile et un mode de paiement des dîmes et des baux. Puis, avec la multiplication de petits abattoirs municipaux dans les bourgs, ce dernier est devenu artisanal. Les charcutiers ont alors pris la relève pour la fabrication du fameux «Jambon de Bayonne».

Depuis plus de 70 ans, s'est développée une production du «Jambon de Bayonne» à partir d'artisans qui se sont spécialisés dans la salaison pour aboutir aujourd'hui à une fabrication industrielle. Ce sont les techniques modernes, notamment du froid, permettant la fabrication du «Jambon de Bayonne» tout au long de l'année, qui ont permis cette évolution et la traduction d'un savoir-faire ancestral en méthode moderne d'obtention du produit.

La méthode d'obtention actuelle est la traduction fidèle et systématique de la méthode traditionnelle utilisée depuis toujours pour le «Jambon de Bayonne».

De nombreuses citations attestent de la réputation et de la renommée de l'IGP «Jambon de Bayonne» comme certains peuvent en témoigner.

En 1673, Froidour dans son Mémoire du Pays de Soule note: «Les porcs y sont petits, mais excellents de telle sorte que les meilleurs jambons du royaume après ceux de Lahontan sont ceux de Soule. Ils sont connus sous le nom de jambons de Bayonne et il n'est pas mal à propos de remarquer qu'encore que si cette ville soit si fameuse et si renommée pour ses jambons, néanmoins il ne s'y en fait presque point, mais on y débite ceux qui y sont portés du Labourd et de la Basse Navarre et de la Soule d'où l'on en porte peu parce qu'elle en est plus éloignée».

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le poète Piron disait plaisamment à l'évêque de Bayonne: «J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse.»

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le voyageur Jouy note dans l'Hermite en Province (1828) qu'«on fait à Pau un commerce considérable de jambons renommés sous le nom de jambon de Baïonne. C'est au village de Saleis qu'on les prépare. La source d'eau qui s'y trouve communique aux jambons un goût exquis.»

Enfin en 1991, Louis Laborde-Balen dans le livre d'or du jambon de Bayonne cite que «la légende situe l'origine du jambon de Bayonne au tout début de notre ère, lorsqu'un sanglier blessé par deux chasseurs est venu mourir près d'une source salée. L'été suivant, des villageois le découvrirent parfaitement conservé dans le lit asséché de la source, les plus hardis goûtèrent la viande et la trouvèrent bonne. Depuis, chaque hiver, la viande de porc et en particulier le jambon, est conservé grâce au sel de Salies-de-Béarn ou d'une autre saline du Bassin de l'Adour.»

### Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-JdeBayonneQCOMUE1.pdf>

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(2020/C 18/10)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«ROMAGNA»

**Numéro de référence: PDO-IT-A0507-AM04**

**Date de la communication: 9.10.2019**

**DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE**

**1. Nouvelles variétés de vin mousseux**

Description:

Les nouvelles variétés suivantes sont ajoutées dans la catégorie existante du vin mousseux:

Romagna blanc mousseux et Romagna rosé mousseux.

Motifs:

La zone de production de l'AOP «Romagna» est en grande partie consacrée à la culture des cépages Trebbiano et Sangiovese qui forment la base ampélographique des nouvelles variétés de blanc mousseux et de rosé mousseux.

Ainsi, la modification vise à donner aux producteurs la possibilité de revendiquer les nouvelles variétés de vin mousseux déjà présentes depuis longtemps sur le territoire de l'AOP et qui, grâce à la préparation professionnelle des producteurs et à la qualité du vin produit, ont démontré toute leur valeur.

La production de vins de l'AOP «Romagna» s'enrichit ainsi de nouveaux types qui viennent compléter les catégories de vin déjà présentes dans le cahier des charges, ce qui permettra de proposer une gamme de produits plus étendue et de répondre plus efficacement aux exigences du marché.

Cette modification concerne les articles 1<sup>er</sup>, 2, 3, 4, 5, 6 et 7 du cahier des charges et la section 1.4 «Description des vins» du document unique.

**2. Variété de vigne**

Description:

Les variétés de vignes qui constituent les bases ampélographiques de la production des nouvelles variétés de blanc mousseux et de rosé mousseux sont définies comme suit:

au moins 70 % des cépages Trebbiano (pour le blanc mousseux) et Sangiovese (pour le rosé mousseux) peuvent être complétés par certains cépages (30 %) aptes à la culture dans la région de l'Émilie-Romagne; l'utilisation des cépages Manzoni blanc et Famoso est limitée à 10 % et 5 % respectivement.

Motifs:

Une expérimentation menée par le Consorzio di tutela de l'appellation a montré que la base ampélographique telle qu'elle est définie ci-dessus permet d'obtenir des produits d'une bonne teneur en sucre et d'un bon niveau d'acidité, idéal pour la champagnisation.

Cette modification concerne l'article 2 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

**3. Zone de production du raisin pour les variétés de blanc mousseux et de rosé mousseux**

Description:

<sup>(1)</sup> JOL 9 du 11.1.2019, p 2.

La zone de production des nouvelles variétés de blanc mousseux et de rosé mousseux est définie; elle coïncide avec la zone de production actuelle de la variété Romagna Trebbiano et, en partie, avec la zone de production de la variété Romagna Sangiovese, décrites point par point à l'article 3, paragraphe 5, du cahier des charges.

Motifs:

L'aire de culture du raisin destiné aux variétés de blanc mousseux et de rosé mousseux correspond à celle de la variété Romagna Trebbiano qui comprend, en partie, la zone de production de la variété Romagna Sangiovese. Cette aire de production, située au sud de la Via Emilia, présente une configuration essentiellement plate et légèrement collinaire; c'est là que se trouve la meilleure production de vins mousseux.

La modification n'élargit pas la zone de production du raisin, mais circonscrit mieux l'aire de production des nouvelles variétés.

Elle concerne l'article 3 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

#### 4. **Densité de plants de vignes par hectare**

Description:

La densité de vignes par hectare est fixée à minimum 2 500 plants pour les variétés de blanc mousseux et de rosé mousseux.

Motifs:

Comme pour les autres variétés de l'AOC «Romagna», il apparaît qu'une densité minimale de 2 500 plants de vignes par hectare permet d'obtenir une qualité et une quantité de raisins optimales pour la production de vins mousseux.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

#### 5. **Rendement à l'hectare et titre alcoométrique minimal naturel**

Description:

Pour les nouvelles variétés de blanc mousseux et de rosé mousseux, il est convenu d'un rendement maximal de 18 tonnes par hectare et d'un titre alcoométrique minimal naturel de 9,5 % vol.

Motifs:

Le rendement et le titre alcoométrique naturel susmentionnés, ainsi qu'il ressort des analyses physico-chimiques et organoleptiques réalisées dans les exploitations vitivinicoles du territoire, conviennent parfaitement à l'objectif œnologique de la champagnisation.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et la section 1.5.2 «Rendements maximaux» du document unique.

#### 6. **Zone d'élaboration des variétés de vins pétillants et de vins mousseux**

Description:

Pour les variétés de vins pétillants et de vins mousseux, la possibilité d'effectuer les opérations d'élaboration et d'embouteillage est étendue aux régions des Marches, de la Lombardie, du Piémont et de la Vénétie; ces régions sont effectivement voisines de l'Émilie-Romagne, où interviennent déjà les opérations susmentionnées.

Motif:

Conformément à la législation européenne et nationale en vigueur, la modification permet aux exploitations présentes sur le territoire de l'AOP «Romagna» qui souhaitent produire les variétés de vins pétillants et de vins mousseux d'utiliser des structures et du matériel supplémentaires de pointe pour obtenir des synergies sur le plan opérationnel et un meilleur résultat commercial.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la section 1.9 du document unique.

#### 7. **Rendement de raisin en vin**

Description:

Le rendement maximal de raisin en vin est fixé à 70 %, soit 12 600 litres disponibles à la vente par hectare, pour les nouvelles variétés de vins blancs mousseux et de rosé mousseux.

Motif: Ce rendement est le résultat de la transformation du raisin (18 t/ha) en vin, exprimé en litres.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la section 1.5.2 du document unique.

## 8. Méthodes d'élaboration

Description:

Pour les variétés de blanc mousseux et de rosé mousseux de l'appellation «Romagna», les méthodes d'élaboration suivantes sont ajoutées: fermentation en bouteille, selon la méthode traditionnelle ou la méthode classique, et fermentation en cuve close, conformément aux règles européennes et nationales.

Motifs:

La description positive des méthodes d'élaboration des vins mousseux apporte une meilleure information aux opérateurs.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

## 9. Fermentation et remise en fermentation

Description:

La fermentation ou la remise en fermentation des moûts, des moûts soumis à une fermentation partielle et des vins nouveaux encore en fermentation, destinés à la production des variétés suivantes appartenant à la catégorie «Vin», sont autorisées: «Romagna» Cagnina, «Romagna» Pagadebit doux et «Romagna» Sangiovese passerillé, même après le 31 décembre de l'année de vendange, délai fixé par la législation nationale en vigueur.

Motifs:

Il s'agit d'une dérogation prévue par la législation nationale en vigueur, qui permet une fermentation et une remise en fermentation des variétés précitées au-delà du délai fixé chaque année au 31 décembre, à condition que l'autorité de contrôle en soit informée immédiatement.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

## 10. Variété Sangiovese passerillé

Description:

Le foulage des raisins destinés à la production de la variété «Romagna» Sangiovese passerillé ainsi que la fermentation sont autorisés au-delà du délai fixé chaque année au 31 décembre par la législation nationale en vigueur.

Motifs:

Pour cette variété, qui prévoit une période de passerillage des raisins sur la plante après la récolte, il est nécessaire d'autoriser les opérations de foulage même au-delà du 31 décembre.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

## 11. Caractéristiques lors de la mise à la consommation des variétés «Romagna» blanc mousseux et «Romagna» rosé mousseux

Description:

Les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques suivantes des nouvelles variétés de blanc mousseux et de rosé mousseux sont ajoutées.

«Romagna» blanc mousseux

Mousse: fine et persistante

Robe: jaune paille plus ou moins intense

Nez: fin et délicat

Bouche: de brute nature à sèche, savoureuse et équilibrée

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.

Acidité totale minimale: 5 g/l

Extrait non réducteur minimum: 14 g/l.

«Romagna» rosé mousseux

Mousse: fine et persistante

Robe: rosée plus ou moins intense

Nez: fin et délicat

Bouche: de brute nature à sèche, savoureuse et équilibrée

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.

Acidité totale minimale: 5 g/l

Extrait non réducteur minimum: 15 g/l.

Motifs:

Les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques indiquées sont le résultat de nombreuses expérimentations réalisées sur des vins issus pour l'essentiel des cépages Trebbiano (pour le blanc mousseux) et Sangiovese (pour le rosé mousseux) et répondent aux normes européennes et nationales.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la section 1.4. «Description des vins» du document unique.

## 12. Indication de l'année de production

Description:

L'exclusion de l'indication de l'année de production des raisins est étendue aux nouvelles variétés de «Romagna» blanc mousseux et de «Romagna» rosé mousseux.

Motifs:

Pour uniformiser les nouvelles variétés (blanc mousseux et rosé mousseux) et les autres variétés existantes (Trebbiano mousseux et Trebbiano pétillant), il est précisé que l'année de production du raisin peut être omise sur l'étiquette, conformément à la législation nationale qui le permet pour les vins mousseux non millésimés et pour les vins pétillants.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

## 13. Étiquetage

Description:

Pour la variété «Romagna» blanc mousseux, il est permis d'indiquer sur l'étiquette la couleur (blanc).

Motifs: Le choix d'indiquer la couleur du vin mousseux en question est laissé au producteur.

Description:

Pour la variété «Romagna» rosé mousseux, il est obligatoire d'indiquer sur l'étiquette la couleur (rosé).

Motifs: Il est opportun d'indiquer la couleur pour définir la spécificité du produit.

Les modifications concernent l'article 7 du cahier des charges et ne concernent pas le document unique.

## 14. Dispositions particulières en matière de conditionnement

Description:

L'article 8, deuxième alinéa, du cahier des charges:

«Pour les vins de l'AOC "Romagna" Trebbiano, "Romagna" Pagadebit et "Romagna" Sangiovese, l'utilisation de contenants d'une capacité supérieure à 2 litres et inférieure à 6 litres, propres à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est autorisée conformément aux règles européennes et nationales.»

est modifié comme suit:

«Pour les vins de l'AOC "Romagna" Trebbiano, "Romagna" Pagadebit et "Romagna" Sangiovese, l'utilisation de contenants autres qu'en verre d'une capacité comprise entre 2 litres et 6 litres, propres à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est également autorisée conformément aux règles européennes et nationales.»

Motifs:

Il s'agit d'une modification formelle visant à indiquer plus précisément les capacités des contenants.

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

#### 15. AOP «Romagna» — Unité géographique supplémentaire Bertinoro, adaptations

Description:

L'utilisation de l'unité géographique supplémentaire Bertinoro est autorisée également pour la variété Sangiovese de base.

Motifs:

La référence au nom Bertinoro en tant qu'unité géographique plus réduite au sein de la zone de l'appellation permet de désigner les vins tranquilles portant la mention «réserve» ou non, produits à partir d'au moins 95 % de raisins Sangiovese.

Dans un souci de cohérence, la variété de base sans la mention «réserve» est indiquée dans le cahier des charges.

La modification concerne l'annexe 1 «Cahier des charges de l'unité géographique supplémentaire Bertinoro», articles 1<sup>er</sup>, 2, 3, 4, 5 et 6, du cahier des charges de l'AOP «Romagna» et ne concerne pas le document unique.

#### DOCUMENT UNIQUE

##### 1. Dénomination du produit

Romagna

##### 2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

##### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
4. Vin mousseux
8. Vin pétillant

##### 4. Description du ou des vins

«Romagna Albana» mousseux

Le vin mousseux de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Albana» est obtenu à partir du moût de raisins partiellement passerillés, en bouteille ou en cuve close selon les dispositions de la législation européenne. C'est un vin à la robe jaune doré, à la mousse fine et au perlage persistant, au nez caractéristique délicieusement fruité — typique de ce cépage —, qui présente une bonne structure et une fraîcheur agréable, et à la bouche agréable, veloutée, douce sans jamais être écœurante.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,0 % vol

Extrait non réducteur minimum: 21,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Romagna Cagnina»

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Cagnina», obtenu à partir du raisin Terrano récolté en général vers la fin septembre, est un vin prêt à être mis sur le marché après le premier tiers du mois d'octobre. Il présente une robe rouge violacé, un nez intense et vineux caractéristique qui rappelle le marasquin et la framboise et une bouche douce, un peu tannique, avec une note aigrelette agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol

Extrait non réducteur minimum: 17,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

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

«Romagna Pagadebit» (y compris doux et pétillant)

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Pagadebit», obtenu à partir du raisin Bombino blanc, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, selon l'âge et la vinification, au nez frais et parfumé au parfum d'aubépine, typique du cépage, et à la bouche pouvant aller de sèche (y compris pétillante) à douce, agréable, délicate.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol

Extrait non réducteur minimum: 14,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

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

«Romagna Pagadebit Bertinoro»

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Pagadebit Bertinoro», obtenu à partir du raisin Bombino blanc produit dans la zone de Bertinoro, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, selon l'âge et la vinification, au nez frais et parfumé au parfum d'aubépine, typique du cépage, et à la bouche sèche ou douce (y compris pétillante) agréable, délicate.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,0 % vol

Extrait non réducteur minimum: 15,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Romagna Sangiovese»

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Sangiovese», obtenu à partir du cépage du même nom, est un vin à la robe rouge rubis tirant sur le violet, au nez large et vineux enrichi d'un parfum délicat qui rappelle parfois la violette, légèrement herbacé quand il est jeune, et à la bouche élégante, pleine, agréablement tannique quand il est jeune, avec un arrière-goût légèrement amer tout aussi agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,0 % vol

Sucres réducteurs résiduels: max. 10,0 g/l

Extrait non réducteur minimum: 20,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

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

«Romagna Sangiovese novello»

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Sangiovese novello», obtenu à partir du cépage du même nom vinifié par la technique de la macération carbonique, est un vin à la robe rouge rubis, au nez vineux et intense typique des produits vinifiés par cette technique, et à la bouche sèche, légèrement moelleuse en raison de la présence d'un léger résidu en sucre, autorisé en vertu des lois qui en réglementent la production.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol

Sucres réducteurs résiduels: max. 10 g/l

Extrait non réducteur minimum: 18,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

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

«Romagna Sangiovese Superiore»

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Sangiovese Superiore», obtenu à partir du cépage du même nom, est un vin à la robe rouge rubis tirant sur le grenat et, parfois, sur le violet, au nez vineux enrichi d'un parfum délicat qui rappelle la violette et à la bouche pleine, prononcée, mais néanmoins tendre et élégante, légèrement tannique quand il est jeune et un arrière-goût amer accentué et agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,5 % vol

Sucres réducteurs résiduels: max. 10,0 g/l

Extrait non réducteur minimum: 24,0 g

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

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

«Romagna Sangiovese Riserva» (y compris Superiore Riserva)

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Sangiovese Riserva», obtenu à partir du cépage du même nom, est un vin à la robe rouge rubis tirant sur le grenat, qui s'atténue avec le temps pour se teinter de nuances pourpres et orangées, au nez fin éthéré de vanille typique du vieillissement et à la bouche pleine, sèche, équilibrée, caractéristique, dégageant souvent un parfum boisé provenant des contenants utilisés pour l'affinage.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,0 % vol

Sucres réducteurs résiduels: max. 10,0 g/l

Extrait non réducteur minimum: 26,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

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

«Romagna Sangiovese passito»

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Sangiovese passito», obtenu à partir du cépage du même nom, est un vin à la robe rouge rubis tirant parfois sur le violet, au nez délicat qui rappelle parfois la violette et à la bouche équilibrée, agréablement tannique,

avec un arrière-goût légèrement amer caractéristique et agréable, et dégageant parfois un parfum boisé provenant des contenants utilisés pour l'affinage.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,0 % vol

Sucres réducteurs résiduels: de 6,0 à 20,0 g/l

Extrait non réducteur minimum: 26 g/l

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

*«Romagna Sangiovese» avec mention géographique supplémentaire*

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Sangiovese» avec mention géographique supplémentaire, obtenu à partir du cépage du même nom cultivé dans des zones bien délimitées, est un vin à la robe rouge rubis tirant sur le violet, au nez large et vineux enrichi d'un parfum délicat qui rappelle la violette, légèrement herbacé quand il est jeune, et à la bouche typique de l'aire de production, agréablement tannique quand il est jeune, avec un arrière-goût légèrement amer tout aussi agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,5 % vol

Sucres réducteurs résiduels: max. 4,0 g/l

Extrait non réducteur minimum: 24,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

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

*«Romagna Sangiovese Riserva» avec mention géographique supplémentaire*

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Sangiovese Riserva» avec mention géographique supplémentaire, obtenu à partir du cépage du même nom cultivé dans des zones bien délimitées, est un vin à la robe rouge rubis tirant sur le grenat, qui s'atténue avec le temps pour se teinter de nuances pourpres et orangées, typique du vieillissement, et à la bouche pleine, sèche, équilibrée et caractéristique, typique de l'aire de production, dégageant souvent un parfum boisé provenant des contenants utilisés pour l'affinage.

Titre alcoométrique volumique total minimal 13,0 % vol

Sucres réducteurs résiduels: max. 4,0 g/l

Extrait non réducteur minimum: 26,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

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

«Romagna Trebbiano»

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Trebbiano», obtenu à partir du cépage du même nom, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, au nez vineux, fin et délicat et à la bouche fine, savoureuse et équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal 11,5 %

Sucres réducteurs résiduels: max. 10 g/l

Extrait non réducteur minimum: 14,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

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

«Romagna Trebbiano» mousseux

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Trebbiano» mousseux, obtenu à partir du cépage du même nom au moyen de la technique de la remise en fermentation naturelle en bouteille ou en cuve close conformément à la législation européenne, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, à la mousse persistante et au perlage fin, au nez fin, frais, agréable, et à la bouche sèche ou moelleuse selon la variété.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol

Extrait non réducteur minimum: 14,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

*«Romagna Trebbiano» pétillant*

Le vin de l'appellation d'origine contrôlée «Romagna Trebbiano» pétillant, obtenu à partir du cépage du même nom au moyen de la technique de la remise en fermentation naturelle conformément à la législation européenne, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, à la mousse fine et persistante, au nez agréable et délicat et à la bouche équilibrée et fraîche.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol

Sucres réducteurs résiduels: max. 10 g/l

Extrait non réducteur minimum: 14,0 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

*«Romagna» blanc mousseux*

Le vin «Romagna» blanc mousseux présente une mousse fine et persistante et une robe jaune paille plus ou moins intense; il se distingue par un nez fin et délicat et une bouche qui varie, selon la teneur en sucre, de brute nature à sèche, savoureuse et équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol

Extrait non réducteur minimum: 14 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

*«Romagna» rosé mousseux*

Le vin «Romagna» rosé mousseux présente une mousse fine et persistante; une robe rosée plus ou moins intense, un nez fin et délicat, et une bouche qui varie, selon la teneur en sucre, de brute nature à sèche, savoureuse et équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol

Extrait non réducteur minimum: 15 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a. Pratiques œnologiques essentielles

NÉANT

### b. Rendements maximaux

«Romagna Albana» mousseux

45 hectolitres par hectare

«Romagna Cagnina»

84,5 hectolitres par hectare

«Romagna Pagadebit» et «Pagadebit Bertinoro» y compris pétillant

98 hectolitres par hectare

«Romagna Sangiovese» y compris novello et riserva

98 hectolitres par hectare

«Romagna Sangiovese Superiore» y compris riserva

68,25 hectolitres par hectare

«Romagna Sangiovese» avec mention géographique supplémentaire

58,5 hectolitres par hectare

«Romagna Sangiovese Riserva» avec mention géographique supplémentaire

52 hectolitres par hectare

«Romagna Sangiovese passito»

60 hectolitres par hectare

«Romagna» blanc mousseux

126 hectolitres par hectare

«Romagna» rosé mousseux

126 hectolitres par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

La zone de production du raisin destiné aux vins aptes à être désignés par l'appellation «Romagna» comprend, en tout ou partie, plusieurs communes des provinces de Bologne, Forlì-Cesena, Ravenna et Rimini, dans la région de l'Émilie-Romagne.

## 7. Cépages principaux

Bombino bianco B.

Terrano N.

Sangiovese N.

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

Albana B.

## 8. Description du ou des liens

Romagna

«Romagna Albana» mousseux:

jusqu'en 1300, la famille Baldi de Faenza possédait des plantations de vignes dans les zones les plus fertiles de la Romagne. Elle fut parmi les premières à élever le niveau de qualité de la production vinicole, à tel point que d'autres familles nobles de Faenza ou d'ailleurs, productrices elles aussi, servaient les vins Baldi pour les grandes occasions.

Au début du vingtième siècle, Francesco Baldi fut le premier producteur de vin mousseux en Romagne, probablement issu du cépage Albana coupé d'autres; il vendait à Bologne son vin mousseux, produit en grande quantité dans la villa «Le Fontane» de Sarne di Faenza et présentant un niveau qualitatif élevé en Romagne, et l'exportait en France et en Russie, où il reçut des prix et des récompenses convoités.

«Romagna Cagnina»:

c'est probablement au temps de la domination byzantine que le cépage Terrano d'Istria, dont est issue l'appellation «Cagnina», s'est répandu en Romagne, lorsque d'importantes quantités de pierre calcaire étaient importées de la Dalmatie et de l'Istrie pour servir à la construction des plus importants édifices de Ravenne. En 1200, déjà, la variété était produite dans certaines plaines aux environs de Cesena, Forlì et Ravenne. Plusieurs œuvres et compositions poétiques des 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles font état de la diffusion et de la popularité de la variété «Cagnina» en Romagne.

«Romagna Pagadebit» (y compris de Bertinoro, doux et pétillant):

le cépage Bombino bianco s'appelle à certains endroits Pagadebit, d'où le nom du vin. Selon Hohnerlein-Buchinger, l'origine de ce nom viendrait du fait que le vin est «produit en quantités telles qu'il permettrait de payer ses dettes», car il garantit en effet une bonne production même lorsque les conditions climatiques sont défavorables. Dans la province de Forlì, en particulier, des cépages mixtes Albana et Pagadebit étaient cultivés pour compenser la production insuffisante du premier. C'est Acerbi, en 1825, qui mentionne pour la première fois par écrit un cépage Pagadebit en Romagne (parmi les vignes «aux alentours de Rimini»). Lors de la foire ampélographique de Forlì en 1876, des cépages Pagadebit provenant de différentes zones avaient été présentés; la tradition particulière et remarquable, sur le plan historique, du Pagadebit dans la zone de Bertinoro y avait été saluée.

«Romagna Sangiovese» (y compris «superiore», «Riserva», «novello» et «passito»):

les archives d'État de Faenza conservent un acte notarié de 1672 qui mentionne «trois rangées de Sangiovese» sur le domaine Fontanella di Pagnano dans la commune de Casola Valsenio. Pour certains linguistes, le nom signifierait dans la langue romagnole des Apennins toscans «sang des dômes», c'est-à-dire des collines, que le dialecte local aurait raccourci en «sanzves».

Selon Beppe Sangiorgi, les premières mentions du Sangiovese en Romagne apparaissent dans la zone comprise entre Faenza et Imola. En 1839, Gallesio arriva à Forlì et décrit les vignobles croisés sur sa route depuis Florence: «toutes les vignes ont des pieds bas et sont, pour la plupart, du Sangiovese de Romagne».

D'anciens traités de viticulture mentionnent un Sangiovese en Romagne présentant des caractéristiques propres, vinifié de manière naturelle, contrairement à ce qui se faisait ailleurs.

«Romagna Trebbiano» (y compris pétillant et mousseux):

l'introduction du Trebbiano remonte probablement à l'époque des Étrusques et des Romains, qui plantèrent des vignes après avoir assaini et parcellisé les terres: c'était donc le vin des légionnaires. En 1305, Pier de Crescenzi mentionne un raisin blanc appelé «tribiana»; au même siècle, des mentions font état de «turbien» à Imola et de «trebulanum» à Bologne. Le «tarbian» est également cité en Romagne à une certaine époque. Molon (1906) écrit qu'il était répandu surtout à Forlì et à Ravenne, comme l'affirment Pasqualini et Pasqui à propos des bienfaits des rangées en plaines, malgré la forte humidité. Il doit sa large diffusion en Romagne à sa capacité d'adaptation aux nombreux types de sol et de climat.

## 9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

AOP «Romagna» — Zone de vinification

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

les opérations de vinification peuvent avoir lieu sur tout le territoire des provinces de Forlì-Cesena, Ravenne, Bologne et Rimini.

AOP «Romagna» — Zone d'élaboration des variétés de vins pétillants et de vins mousseux

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

les opérations d'élaboration des variétés «Romagna Trebbiano» pétillant, «Romagna Trebbiano» mousseux, «Romagna Pagadebit» pétillant, «Romagna Albana» mousseux, «Romagna» blanc mousseux et «Romagna» rosé mousseux ainsi que les pratiques œnologiques pour la seconde fermentation, la stabilisation et l'édulcoration, le cas échéant, peuvent avoir lieu sur tout le territoire des régions d'Émilie-Romagne, des Marches, de Lombardie, du Piémont et de la Vénétie.

AOP «Romagna» — Zone d'embouteillage des variétés de vins pétillants et de vins mousseux

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

les opérations d'embouteillage des variétés d'AOP «Romagna Trebbiano» pétillant, «Romagna Trebbiano» mousseux, «Romagna Pagadebit» pétillant, «Romagna Albana» mousseux, «Romagna» blanc mousseux et «Romagna» rosé mousseux doivent avoir lieu sur le territoire des régions de l'Émilie-Romagne, des Marches, de Lombardie, du Piémont et de la Vénétie. Conformément à la législation de l'Union européenne et à la législation nationale en vigueur, la mise en bouteille ou le conditionnement doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée précitée pour préserver la qualité et la réputation, garantir l'origine et assurer l'efficacité des contrôles.

Utilisation des références aux unités géographiques supplémentaires

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

pour l'étiquetage et la présentation des vins de l'AOP «Romagna», il est permis de faire référence aux unités géographiques supplémentaires décrites dans les annexes correspondantes du cahier des charges.

Les unités géographiques supplémentaires qui peuvent être indiquées sur l'étiquette sont les suivantes: «Bertinoro», «Brisighella», «Castrocaro e Terra del Sole», «Cesena», «Longiano», «Meldola», «Modigliana», «Marzeno», «Oriolo», «Predappio», «San Vicinio», «Serra».

AOP «Romagna» accompagnée des unités géographiques supplémentaires

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

les opérations de vinification peuvent avoir lieu sur tout le territoire des provinces de Bologne, Ravenne, Forlì-Cesena et Rimini.

AOP «Romagna» accompagnée des unités géographiques supplémentaires

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

**Description de la condition:**

la mise en bouteille de l'AOP «Romagna» accompagnée des unités géographiques supplémentaires doit avoir lieu dans la zone de production de chaque unité géographique supplémentaire, y compris les zones où la vinification est autorisée par dérogation. Conformément à la législation de l'Union européenne et à la législation nationale en vigueur, la mise en bouteille ou le conditionnement doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée précitée pour préserver la qualité et la réputation, garantir l'origine et assurer l'efficacité des contrôles.

**Lien vers le cahier des charges**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14488>

---

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(2020/C 18/11)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«DEALURILE VRANCEI»

**Numéro de référence: PGI-RO-A1582-AM01**

**Date de la communication: 10.10.2019**

**DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE**

**1. Introduction de nouvelles variétés à raisins de cuve dans la culture**

Description et motifs

Le cahier des charges est complété par de nouvelles variétés à raisins de cuve admises en culture dans la zone délimitée aux fins de produire des vins bénéficiant de l'IG, en raison des modifications climatiques intervenues ces dernières années, auxquelles certaines variétés semblent mieux adaptées, et du fait du plus grand nombre de jours d'ensoleillement dans cette région, qui peut contribuer à l'accumulation plus intense d'arôme et de couleur de certaines variétés de vins blancs et rouges.

La modification a une incidence sur le document unique.

**2. Modification du niveau des rendements vitivinicoles**

Description et motifs

Le cahier des charges est modifié en ce qui concerne le niveau des rendements vitivinicoles, qui est revu à la hausse; cette modification a une incidence sur le document unique.

La modification est nécessaire en raison des nouveaux vignobles établis à partir de vignobles reconvertis ou restructurés, par sélection clonale et recours à des porte-greffes à haut potentiel qualitatif et quantitatif, qui, surtout les années où les conditions climatiques sont favorables, donnent des rendements plus élevés et qui, grâce également aux technologies de transformation, garantissent la préservation de la qualité requise pour l'IG.

**3. Modification de la zone géographique délimitée de production**

Description et motifs

Le cahier des charges est complété en ce qui concerne la zone géographique délimitée de l'indication géographique, qui est étendue à certaines localités de l'unité administrative de Vrancea, sur le territoire desquelles sont récoltés des raisins utilisés pour la production de vins relevant de l'IG; ces localités bénéficient des mêmes conditions édaphiques et pédoclimatiques que les autres localités du département de Vrancea qui figurent dans le cahier des charges en tant que parties de la zone géographique de production, étant situées à proximité immédiate de celles-ci.

Le document unique est modifié en conséquence.

<sup>(1)</sup> JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

#### 4. Ajout aux pratiques spécifiques d'obtention des vins rosés

##### Description et motifs

Le cahier des charges est complété par les conditions d'obtention des vins blancs ou rosés également des cépages Pinot Gris et Traminer Roz, en raison de l'évolution des technologies de vinification et du goût de plus en plus marqué des consommateurs pour ces cépages aux caractéristiques particulières, notamment pour les vins rosés.

La modification n'a aucune incidence sur le document unique.

#### 5. Reformulation des conditions de classement de la production viticole

##### Description et motifs

Les conditions de classement de la production obtenue sont reformulées à la demande des producteurs qui constatent que certaines caractéristiques qualitatives ne sont plus garanties pour les produits relevant de l'IG; cette modification n'a aucune incidence sur le document unique.

#### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. Dénomination du produit

«Dealurile Vrancei»

#### 2. Type d'indication géographique

IGP — Indication géographique protégée

#### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

#### 4. Description du ou des vins

##### Paramètres physico-chimiques et organoleptiques — vins blancs, rosés

Les vins blancs se caractérisent par une complexité gustative et olfactive, une fraîcheur, un caractère équilibré, des arômes floraux de rose, de miel ou d'épices, assortis de notes discrètes de fruits frais ou tropicaux, et par une acidité moyenne ou élevée. Les cépages cultivés dans la région donnent des vins qui se distinguent par des notes olfactives couvrant un large spectre, à savoir florales, fruitées et épicées, accentuées par des nuances délicates de minéralité.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

##### Paramètres physico-chimiques et organoleptiques — vins rouges

Les vins rouges tirent leur expressivité de notes fruitées accentuées par leur minéralité, tandis que leur concentration en anthocyanes leur confère une couleur intense variant, selon le cépage, du rouge rubis au rouge violacé. Les variantes de vinification, en vins secs et demi-secs, sont corpulentes et présentent l'arôme spécifique du cépage et des arômes de baies rouges.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 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 œnologiques

### a) Pratiques œnologiques essentielles

Caractéristiques des vignobles

Pratique culturale

— 2 500 pieds/ha au minimum.

— Type de gestion: demi-tige à tête montée, à un ou deux bras, selon le cas.

— Irrigation — là où les conditions pédoclimatiques l'exigent, un réseau de système d'irrigation goutte à goutte est en place et sera élargi; il est utilisé de manière à ne pas avoir d'incidences négatives sur la qualité du raisin.

### b) Rendements maximaux

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb:

17 600 kilogrammes de raisins par hectare.

Busuioacă de Bohotin, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră:

17 600 kilogrammes de raisins par hectare.

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncușă, Băbească gri, Șarba, Merlot, Burgund mare, Pinot Noir, Băbească Neagră:

19 000 kilogrammes de raisins par hectare.

Fetească regală, Riesling italian, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle:

22 000 kilogrammes de raisins par hectare.

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru aromat, Aromat de Iași, Unirea, Miorița, Portugais bleu, Codană:

22 000 kilogrammes de raisins par hectare.

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo:

22 000 kilogrammes de raisins par hectare.

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb:

135 hectolitres par hectare.

Busuioacă de Bohotin, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră:

135 hectolitres par hectare.

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncușă, Băbească gri, Șarba, Merlot, Burgund mare, Pinot Noir, Băbească Neagră:

145 hectolitres par hectare.

Fetească Regală, Riesling Italian, Crâmpoșie, Crâmpoșie Selecționată, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle:

170 hectolitres par hectare.

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru Aromat, Aromat de Iași, Unirea, Miorița, Portugais bleu, Codană:

170 hectolitres par hectare.

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo:

170 hectolitres par hectare.

## 6. Zone géographique délimitée

Département de Vrancea:

- Localités: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu,
- Localités: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița-Trotușanu, Frecăței, Văleni,
- Localités: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane, Văleni,
- Localités: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara,
- Localités: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișța, Pădureni,
- Localités: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,
- Localités: Păunești, Viișoara,
- Localités: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești,
- Localités: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat,
- Localités: Odobești, Unirea,
- Localités: Broșteni, Pitulușa, Arva,
- Localités: Jariștea, Vărsătura, Pădureni, Scânteia,
- Localités: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivăncești,
- Localités: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus,
- Localités: Urechești, Popești, Terchești,
- Localités: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni,
- Localités: Bordești, Bordeștii de Jos,
- Localités: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița,
- Localités: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu,
- Localités: Cârligele, Dalhăuți, Bontești, Blidari,
- Localités: Câmpineanca, Pietroasa,
- Localités: Vârteșcoiu, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni,
- Localités: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni, Département de Buzău:
- Localités: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești,
- Localités: Podgoria, Orația, Coțatcu, Tăbăcari,
- Localités: Topliceni, Răducești.

## 7. Cépages principaux

Pinot Noir N — Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Șarba B

Galbenă de Odobești B — Galbenă de Căpătanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Miorița B

Muscadelle B — Moscatello bianco, Muscadet doux

Sémillon B — Semillon blanc

Aligoté B — Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

Băbească gri G

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B — Vînoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creată  
Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer  
Riesling du Rhin B — Weisser Riesling, White Riesling  
Unirea B  
Plăvaie B — Bălană, Plăvană, Poamă bălaie  
Furmint B — Furmin, Șom szalai, Szegszolo  
Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero  
Burgund Mare N — Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger  
Codană N  
Portugais Bleu N — Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,  
Cadarcă N — Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmză, Fekete budai  
Zweigelt N — Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau  
Sangiovese N — Brunello di Montalcino, Morellino  
Arcaș N  
Barbera N  
Nebbiolo N  
Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains  
Tămâioasă românească B — Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka  
Busuioacă de Bohotin Rs — Schwarzer Muscat, Muscat fioletovăi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă  
Negru Aromat N  
Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer  
Mustoasă de Măderat B — Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube  
Traminer aromat alb B

## 8. Description du ou des liens

### *Informations sur l'aire géographique*

Le substratum lithologique — des sables, recouverts par une couche formée de dépôts à base de lœss et une alternance d'argiles et de sables marins.

Le relief — une alternance de terrains plats et collinaires, dont les hauteurs sont comprises entre 100 et 300 m, orientés dans l'axe O-E. L'exposition et la déclivité offrent les conditions optimales pour la culture de la vigne et des possibilités d'obtention des divers cépages existants dans ces vignobles.

Le climat — de type tempéré continental, avec des variations dues à la présence de masses d'air européennes, ainsi qu'atlantiques. Le rayonnement solaire présente des valeurs moyennes annuelles de plus de 120 kcal/cm<sup>2</sup> dans la plus grande partie de la région, et des valeurs supérieures à 140 kcal/cm<sup>2</sup> pour les expositions méridionales. Ces dernières années, un phénomène de réchauffement climatique a été constaté, allant de pair avec un régime pluvial instable où les périodes de sécheresse alternent avec des périodes de précipitations excessives.

Les sols — leur texture équilibrée et légère assure leur perméabilité, tandis que leurs propriétés favorisent une teneur appréciable en substances nutritives, qui se prête particulièrement bien à la culture de la vigne.

### *Données relatives au produit*

Les vins blancs se distinguent par leur caractère extractif, leur structure équilibrée et leur acidité appropriée qui résultent de l'exposition sud-est des versants, mais aussi des pratiques culturelles, qui maintiennent les productions à des niveaux modérés.

Les vins rouges sont réputés pour leur finesse, leurs tanins légers et leur couleur vive, des caractéristiques qu'ils tirent de ressources héliothermiques abondantes et de sols à texture légère. La qualité des produits vitivinicoles portant cette indication géographique est principalement due aux conditions pédoclimatiques de cette aire et, implicitement, aux pratiques de viticulture et de vinification ancestrales, améliorées au fil du temps par l'expérience des vigneronns de la région.

**9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Conditions de commercialisation

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Aucune disposition supplémentaire.

**Lien vers le cahier des charges**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_ig\\_dealurile\\_vrancei\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1425\\_14.06.2019\\_no\\_-track\\_changes.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no_-track_changes.pdf)

---

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(2020/C 18/12)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«PANCIU»

**Numéro de référence: PDO-RO-A1584-AM01**

**Date de la communication: 9.10.2019**

**DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE**

**1. Ajustement des rendements dans le secteur vitivinicole**

Description et motifs

Le cahier des charges est modifié au niveau des rendements, une modification ayant une incidence sur le document unique.

Cette modification consiste en une augmentation des productions et fait suite à l'apparition de nouveaux vignobles sur des superficies importantes, présentant une densité de plantation supérieure à 4 000 pieds/ha, grâce à l'utilisation de clones à potentiel quantitatif et qualitatif élevé. Bien que les productions aient augmenté, la qualité AOC a pu être préservée grâce à l'utilisation des nouvelles technologies.

**2. Modification de l'aire de production des vins**

Description et motifs

Le cahier des charges est complété par des dispositions supplémentaires afin que la vinification puisse être effectuée en dehors de la zone délimitée de l'appellation d'origine, dans la zone avoisinante de la même unité administrative qui comporte des capacités optimales de vinification, à température contrôlée et dans le but de préserver le potentiel aromatique des variétés représentatives de cette appellation d'origine contrôlée.

La modification n'a aucune incidence sur le document unique.

**3. Ajout aux pratiques spécifiques d'obtention du vin rosé**

Description et motifs

Le cahier des charges est complété par des techniques spécifiques d'obtention des vins blancs ou rosés également des cépages Pinot Gris et Traminer Roz, en raison de l'évolution des technologies de vinification et du goût de plus en plus marqué des consommateurs pour les vins obtenus de ces cépages aux caractéristiques particulières, notamment pour les vins rosés.

La modification n'a aucune incidence sur le document unique.

**4. Modification des conditions de classement de la production obtenue**

Description et motifs

Les dispositions relatives aux conditions de classement de la production vitivinicole obtenue sous l'appellation d'origine sont reformulées, si les producteurs l'estiment nécessaire, lorsque certaines caractéristiques qualitatives de la production obtenue ne sont plus assurées et se révèlent non conformes à l'appellation d'origine.

La modification n'a aucune incidence sur le document unique.

<sup>(1)</sup> JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

## DOCUMENT UNIQUE

**1. Dénomination du produit**

Panciu

**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***Paramètres physico-chimiques et organoleptiques — vins blancs, rosés*

Les vins blancs sont caractérisés par des nuances aromatiques diverses, assorties de notes d'agrumes et d'herbes qui confèrent au vin vivacité et fraîcheur, de rose (Șarba), une acidité moyenne avec une fraîcheur prononcée et des arômes sucrés de fruits tropicaux ou de fleurs de vigne, des parfums délicats de pommes accompagnés de notes florales (Fetească regală), un arôme de beurre et des saveurs tropicales à l'acidité optimale (Chardonnay), et des notes discrètes de fruits frais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

*Paramètres physico-chimiques et organoleptiques — vins rouges*

Les vins rouges se caractérisent par une corpulence moyenne et par des nuances aromatiques de framboise, de prune et de groseille, un potentiel aromatique allant du poivron vert au cassis surmûri (Cabernet Sauvignon), et des arômes de fruits rouges mûrs. Au fur et à mesure du vieillissement, ils acquièrent des notes de raisins secs et de poivre noir, une coloration intense et un potentiel alcoolique optimal, les vins obtenus étant, de façon prédominante, secs et demi-secs lorsque sont accentués le caractère sobre et l'arôme spécifique du cépage (Fetească neagră).

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

**5. Pratiques œnologiques**a) *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratiques culturelles

Pratique culturelle

— 3 000 pieds/ha au minimum.

— Irrigation — là où les conditions pédoclimatiques l'exigent, un réseau de système d'irrigation goutte à goutte est en place et sera élargi; il est utilisé de manière à ne pas avoir d'incidences négatives sur la qualité du raisin.

b) *Rendements maximaux*

Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb:

15 000 kilogrammes de raisins par hectare.

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz:

16 500 kilogrammes de raisins par hectare.

Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian:

19 000 kilogrammes de raisins par hectare.

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot:

16 500 kilogrammes de raisins par hectare.

Băbească neagră, Burgund mare:

17 500 kilogrammes de raisins par hectare.

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă, Plăvaie:

21 000 kilogrammes de raisins par hectare.

Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb:

116 hectolitres par hectare.

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz:

127 hectolitres par hectare.

Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian:

146 hectolitres par hectare.

Plăvaie:

162 hectolitres par hectare.

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot:

127 hectolitres par hectare.

Băbească neagră, Burgund mare:

135 hectolitres par hectare.

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă:

162 hectolitres par hectare.

6. **Zone géographique délimitée**

Département de Vrancea:

— Localités: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu,

— Localités: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Troțușanu, Frecăței, Văleni,

— Localités: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni,

— Localités: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara,

— Localités: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni,

— Localités: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,

— Localités: Păunești, Viișoara,

— Localités: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești,

— Localités: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat.

## 7. Cépages principaux

Galbenă de Odobești B — Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă  
Șarba B  
Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains  
Traminer aromat alb B  
Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer  
Arcaș N  
Băbească gri G  
Burgund Mare N — Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger  
Cadarcă N — Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai  
Crâmpoșie B  
Crâmpoșie selecționată B  
Frâncușă B — Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață  
Furmint B — Furmin, Șom szalai, Szegszolo  
Codană N  
Mustoasă de Măderat B — Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube  
Riesling du Rhin B — Weisser Riesling, White Riesling  
Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer  
Tămâioasă românească B — Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka  
Negru Aromat N  
Pinot Noir N — Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir  
Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero  
Portugais Bleu N — Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,  
Plăvaie B — Bălană, Plăvană, Poamă bălaie  
Aligoté B — Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc  
Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

## 8. Description du ou des liens

### *Lien avec l'aire géographique*

#### Informations sur l'aire géographique

Le substratum lithologique: glacis de piémont résultant de l'accumulation de cônes de déjection du Quaternaire, dont l'âge et la hauteur diminuent vers l'est, dans l'ordre dans lequel ils ont été déposés par les rivières transversales des Carpates et des Sous-Carpates. Du point de vue de la constitution, il s'agit de dépôts de cailloux et de sable recouverts d'un manteau limoneux loessoïde quaternaire, reposant sur des sédiments marins pliocènes (marnes, argiles, sable).

Le relief: organisé en deux sous-unités fonctionnelles de piémont: la haute plaine de piémont (Pléistocène inférieur et moyen) et la basse plaine de piémont (Pléistocène supérieur-Holocène) s'étendant jusqu'à l'actuelle plaine du Siret, toutes deux constituant une zone de développement maximal de la viticulture, notamment par l'alternance de zones d'altitude et d'exposition.

Le climat: il est spécifique à la steppe boisée et correspond au climat tempéré continental, influencé par des masses d'air scandinavo-baltiques du nord, qui interfèrent avec les masses d'air chaud méditerranéennes tropicales du sud, offrant ainsi d'excellentes conditions pour le développement des cépages de haute qualité, se traduisant principalement par une diversité héliothermique et des précipitations favorables. La température annuelle moyenne, la moyenne annuelle des précipitations et, en particulier, le flux radiatif et l'angle formé par le rayonnement solaire sont propices au bon développement des vignobles. Les sols: la texture des sols de ce vignoble confère à ces derniers les propriétés physico-

chimiques et hydrophysiques les plus favorables à cette culture: porosité, aération, perméabilité, structure glomérulaire et bon drainage vertical des eaux de pluie, permettant de réduire l'incidence des maladies cryptogamiques et d'assurer un travail relativement facile des terres plantées en vigne. Du point de vue typologique, le développement le plus important concerne les mollisols (cambiques et argilo-diluviaux) et les sols forestiers. Le tchernoziom cambique accumule toutes les propriétés chimiques, biologiques et trophiques favorables.

#### *Données relatives au produit*

Les vins blancs se distinguent par leur caractère extractif, leur structure équilibrée et leur acidité appropriée, résultant de l'exposition sud-est des versants, mais aussi par les pratiques culturales, qui maintiennent les productions à des niveaux modérés.

Les vins rouges sont réputés pour leur finesse, leurs tanins légers et leur couleur vive.

Les preuves archéologiques recueillies dans cette région du pays montrent que cette dernière était peuplée de Daces libres qui cultivaient des vignes, fait attesté par les vestiges archéologiques où l'on retrouve des motifs ornementaux représentant une treille de vigne. Dès 1527, Georg von Reichersterffer, émissaire de Ferdinand de Habsbourg auprès du souverain Petru Rareș, évoque dans un rapport de voyage les vignobles existants dans la région, connus depuis lors sous le nom de Podgoria Crucilor (Vignoble des Croix). On trouve d'autres mentions dans le «Codex Bandinus», où il est indiqué que «toute la partie méridionale de la Moldavie produit tellement de vin que lors de la récolte le pot [appelé «vadră»] de vin coûte 4 sous, et en hiver 6 ou 7 sous».

#### *Interaction causale*

La structure du relief avec la haute plaine de piémont (Pléistocène inférieur et moyen) et la basse plaine de piémont (Pléistocène supérieur-Holocène) s'étendant jusqu'à l'actuelle plaine du Siret, avec son alternance de zones d'altitude et d'exposition, s'avère optimale pour la culture de la vigne et, en particulier, des cépages permettant d'obtenir les vins rouges.

### **9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Étiquetage et commercialisation

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Aucune disposition supplémentaire.

Traitement de la production en dehors de la zone

Cadre juridique:

dans la législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Dans certaines conditions climatiques qui ont un impact positif sur le rendement obtenu en raison du potentiel de certaines variétés, les raisins récoltés dans les vignobles situés dans la zone délimitée peuvent être transformés aussi en dehors de la zone délimitée, dans la zone avoisinante qui comporte, dans ses centres de vinification, des capacités optimales pour la vinification rapide, la fermentation à température contrôlée et la préservation des arômes et couleurs potentiels des variétés. Cette zone est représentée par les localités situées dans le département de Vrancea:

— Odobești, Jariștea,

— Cotești, Obrejița, Tâmbioești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

### **Lien vers le cahier des charges**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_panciu\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1424\\_14.06.2019\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_no_track_changes_0.pdf)



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



**Office des publications de l'Union européenne**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**